

# KOCHKULTUR

---

BAR & RESTAURANT

# NOTRE OFFRE

## HEURES D'OUVERTURE

lun, mar, | 12h00 - 15h00

Me, Je, Di | 12h00 - 22h30

Ve, Sa, jours fériés | 12h00 - 23h00

## PLATS CHAUDS

jusqu'à 14h30 (lu, ma) ou 22h00

## FÊTES & RÉUNIONS

KOCHKULTUR se fera un plaisir de vous accueillir pour votre événement personnalisé. Le restaurant confortable avec son grand comptoir bar offre de l'espace jusqu'à 80 personnes.

Nous sommes heureux de vous aider pour les anniversaires, les mariages et autres occasions.

## CONTACT

Tél.: +49 2 41 182 74 - 612

[gastronomie@carolus-thermen.de](mailto:gastronomie@carolus-thermen.de)



# SOUPES

## **SOUPE DE TOMATES CAPRESE** <sup>2</sup> (VÉGÉTARIEN)

pesto de basilic

•

6,90 Euro

## **SOUPE DE PETITS POIS VERT VIF** (VÉGÉTARIEN)

pesto de caipirinha | crème

•

7,90 Euro

# ENTRÉES

## **ANTIPASTI** <sup>2,3</sup>

Jambon Serrano | Grana Padano | courgettes | aubergine | olives |  
mozzarella | pesto Genovese | Vitello Tonnato

•

19,50 Euro

## **CARPACCIO DE BŒUF** <sup>2</sup>

pignons de pin | câpres frites | mayonnaise à la truffe | roquette marinée

•

18,90 Euro

## **RÔTI DE VEAU FROID**

oignons flambés | champignons marinés | poivrons fumés | amande

•

18,50 Euro

# SALADES

## **SALADE & FROMAGE DE CHÈVRE** (VÉGÉTARIEN)

fromage de chèvre caramélisé tiède | assortiment de salades de saison | noix confites | vinaigrette balsamique à la framboise

•

16,90 Euro

## **SALADE & CREVETTES**

crevettes marinées | salade verte multicolore | avocat | tomates | concombres | vinaigrette au miel et à la moutarde

•

18,90 Euro

## **SALADE & FALAFEL** 2,3 (VÉGÉTARIEN)

falafels maison | salade verte multicolore | basilic effeuillé | vinaigrette au yaourt

•

14,90 Euro

# POWER BOWL

## **BOWL AUX FALAFEL** (VÉGANE)

épinards | concombre | carottes | poivrons | oignons de printemps | noix | vinaigrette balsamique à la framboise

•

16,90 Euro

## **BOWL AUX CREVETTES**

avocat | ananas | concombre | tomates | riz basmati | vinaigrette au miel et à la moutarde

•

18,90 Euro

# RIZ, PASTA & CO.

## **RISOTTO AUX CÈPES** (VÉGÉTARIEN)

fines herbes | parmesan râpé

•

15,80 Euro

## **TAGLIATELLES FRAÎCHES AUX CREVETTES** <sup>2</sup>

sauce tomate fruitée | basilic

•

18,90 Euro

## **RAVIOLIS AUX LÉGUMES** (VÉGÉTARIEN)

velouté de safran | céleri à côtes | tomates aux dattes | pignons de pin

•

16,50 Euro

## **BURRATA DE BUFFLE** (VÉGÉTARIEN)

légumes grillés | feuilles d'épinards | sauce tomate et olive | tagliatelles | pesto

•

18,50 Euro

## **LÉGUMES GRILLÉS MÉDITERRANÉENS** (VÉGANE)

feuilles d'épinards | sauce merlot | pommes de terre au romarin

•

13,90 Euro

# TARTE FLAMBÉE

## TARTE FLAMBÉE À L'ALSACIENNE <sup>2,3</sup>

crème fraîche | pancetta | oignons

•

13,50 Euro

## TARTE FLAMBÉE À L'ITALIENNE <sup>2 (VÉGÉTARIEN)</sup>

tomates | mozzarella | pesto de basilic

•

14,90 Euro

## TARTE FLAMBÉE À LA NORDIQUE

saumon fumé | oignons rouges | roquette marinée

•

16,90 Euro

## TARTE FLAMBÉE AU CHÈVRE <sup>2 (VÉGÉTARIEN)</sup>

fromage de chèvre | oignons rouges | miel | betteraves rouges

•

14,90 Euro

# VIANDE

## RUMSTECK

220g | jus au vin rouge et aux cerises | purée de céleri | carottes

•

29,90 Euro

## FILET DE PORC

croûte d'olives Kalamata | Ratatouille | Gratin de pommes de terre | Huile aux herbes

•

20,50 Euro

## WIENER SCHNITZEL

steakhouse frites | airelles rouges | salade d'accompagnement

•

27,50 Euro

# POISSON

## BAR DE LIGNE

purée de céleri | betteraves rouges confites | gremolata de noix

•

20,90 Euro

## FILET DE SAUMON <sup>2</sup>

salade de pommes de terre sautées tièdes | oignons rouges | tomates aux dattes | roquette

•

22,50 Euro

# POUR LES PETITS FAIMS

## **NUGGETS DE POULET**

ketchup | mayonnaise | steakhouse frites

•

8,90 Euro

## **BÂTONNETS DE POISSON CROUSTILLANTS**

sauce rémoulade | steakhouse frites

•

8,90 Euro

## **SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE**

•

8,90 Euro

## **PENNE VERDURE** (VÉGANE)

courgettes | poivrons | sauce tomate

•

8,90 Euro





# DESSERT

## **PART DE GÂTEAU** CONTIENT DU GLUTEN, DU LAIT & DES CŒUFS

choix changeant

•

4,20 Euro

## **CRÉME BRÛLÉE** (VÉGÉTARIEN)

sucre de canne | baies

•

7,90 Euro

## **TRILOGIE DE SORBETS** (VÉGANE)

fruit de la passion | cassis | citron

•

6,90 Euro

## **ESPRESSO AFFOGATO** 1 (VÉGÉTARIEN)

double espresso | glace vanille | crème fraîche

•

6,90 Euro

# BOISSONS CHAUDES

**CAFÉ ⁹ | CAFÉ DÉCAFÉINÉ**

2,90 Euro

**ESPRESSO ⁹**

2,60 Euro

**ESPRESSO MACCHIATO ⁹**

2,80 Euro

**ESPRESSO DOUBLE ⁹**

3,70 Euro

**CAFÉ AU LAIT ⁹**

3,90 Euro

**CAPPUCCINO ⁹**

3,40 Euro

**LATTE MACCHIATO ⁹**

4,20 Euro

**LATTE KARAMELL | NOISETTE | VANILLE | MATCHA 1,9**

4,70 Euro

**CHOCOLAT CHAUD | VIENNOIS**

3,50 Euro + 0,50 Euro

**THÉ ET INFUSIONS (DIFFÉRENTES VARIÉTÉS)**

3,30 Euro

**THÉ AU GINGEMBRE**

4,50 Euro

**THÉ AU MENTHE**

4,50 Euro

**THÉ AU GINGEMBRE-MENTHE**

4,50 Euro



# JUS

POMME | ANANAS | GROSEILLE | CERISE  
PAMPLEMOUSSE | FRUIT DE LA PASSION | TOMATE | BANANE

0,2l – 3,30 Euro

JUS D'ORANGE FRAÎCHEMENT PRESSÉ | JUS DU JOUR

0,2l – 4,20 Euro

SCHORLE <sup>2</sup>

0,3l – 2,80 Euro | 0,5l – 5,10 Euro

# BOISSONS SANS ALCOOL

TAUNUSQUELLE: EAU MINÉRALE PLATE/GAZEUSE

0,25l – 2,90 Euro / 0,75l – 6,50 Euro

COCA COLA <sup>1,2,9</sup> | COLA ZERO <sup>1,2,9,12</sup> |  
SPRITE <sup>1,2</sup> | FANTA <sup>1,2</sup>

0,33l – 3,90 Euro

SEICHA MATCHA TEA

LEMONADE LIME | LEMONADE GINGER, YUZU, MINT, LEMON |  
LEMONADE GRAPEFRUIT

0,33l – 4,50 Euro

SCHWEPPE'S BITTER LEMON <sup>3,10</sup> |  
GINGER ALE <sup>1</sup> | TONIC WATER <sup>10</sup>

0,2l – 3,30 Euro

# BIÈRES PRESSION

## BITBURGER

0,25l – 3,30 Euro | 0,4l – 4,50 Euro

## SION KÖLSCH

0,25l – 3,30 Euro | 0,4l – 4,50 Euro

## BIÈRE DE BLÉ BENEDIKTINER

0,5l – 5,20 Euro

# BIÈRES EN BOUTEILLE

## BITBURGER | BITBURGER SANS ALCOOL

0,33l – 3,50 Euro

## BIÈRE DE BLÉ BRUNE BENEDIKTINER | BIÈRE DE BLÉ SANS ALCOOL

0,5l – 5,20 Euro

## PANACHÉ | PANACHÉ SANS ALCOOL <sup>11</sup>

0,33l – 3,50 Euro

## KANDI MALZ

0,33l – 3,10 Euro

## BITBURGER LIMONADE PRESSION TROUBLE ORANGE | CITRON

0,33l – 3,50 Euro

# LONGDRINKS

## **CAMPARI ORANGE** <sup>1</sup>

4cl – 6,00 Euro

## **GIN TONIC** <sup>3,4,10,11</sup>

4cl – 8,90 Euro

## **RUM COLA** <sup>1,2,9,11</sup>

4cl – 8,90 Euro

## **WHISKEY COLA** <sup>1,2,9,11</sup>

4cl – 8,90 Euro

## **VODKA LEMON** <sup>3,4,10,11</sup>

4cl – 8,90 Euro

# PÉTILLANT

## **APEROL SPRITZ**

vin mousseux | Aperol | soda | orange  
0,2l – 7,30 Euro

## **APEROL SPRITZ SANS ALCOOL**

vin mousseux sans alcool | soda | orange  
0,2l – 7,30 Euro

## **HUGO**

vin mousseux | sirop de fleurs de sureau | menthe | lime | soda  
0,2l – 7,30 Euro

## **LILLET BERRY**

Schweppes Original Wild Berry | Lillet Blanc | framboise | menthe  
0,2l – 7,30 Euro

## **CANONITA SPRITZ**

vin mousseux | Canonita | soda | orange  
0,2l – 7,30 Euro

## **CANONITA TONIC**

tonic | Canonita | orange  
0,2l – 6,30 Euro

## **CANONITA ON THE ROCKS**

Canonita | orange | glace  
5cl – 5,30 Euro

# BLANCS

contiennent des sulfites

## **BOURGOGNE GRIS**

sec, Domaine Johannes Haas, Langenlonsheim, Allemagne  
0,2l – 7,90 Euro / 0,75l – 26,90 Euro

## **LUGANA**

sec, Azienda Agricola Olivini, Lac de Garde, Italie  
0,2l – 7,50 Euro / 0,75l – 26,50 Euro

## **SAUVIGNON BLANC**

sec, Mount Riley, Marlborough Neuseeland  
0,2l – 7,00 Euro / 0,75l – 24,00 Euro

## **RIESLING DU MUSCHELKALK**

sec, Domaine Johannes Haas, Langenlonsheimer Königsschild, Allemagne  
0,2l – 7,90 Euro / 0,75l – 26,90 Euro

## **RIESLING**

demi-sec, Domaine Johannes Haas, Langenlonsheimer Königsschild, Allemagne  
0,2l – 7,90 Euro / 0,75l – 26,90 Euro

# ROSÉ

contiennent des sulfites

## **BARDOLINO**

sec, Chiaretto Cantina Valpantena, Vénétie, Italie  
0,2l – 6,00 Euro / 0,75l – 20,50 Euro

## **PORTUGIESER ROSÉ**

demi-sec, Domaine Johannes Haas, Langenlonsheim, Allemagne  
0,2l – 6,50 Euro / 0,75l – 23,00 Euro

# VINS ROUGES

contiennent des sulfites

## **AIMERY MERLOT**

sec, Sieur d'Arques, Languedoc, France  
0,2l – 6,00 Euro / 0,75l – 20,50 Euro

## **PRIMITIVO**

sec, Cala Zagro, Funaro, Italie  
0,2l – 7,00 Euro / 0,75l – 24,00 Euro

## **DORNFELDER**

demi-sec, Domaine Johannes Haas, Langenlonsheim, Allemagne  
0,2l – 6,50 Euro / 0,75l – 21,50 Euro

## **SYRAH**

sec, LePlan GT-S Vermeersch, France  
0,2l – 8,90 Euro / 0,75l – 34,00 Euro



# CHAMPAGNES & VINS MOUSSEUX

contiennent des sulfites

## CHAMPAGNE MANDOIS

0,75l – 88,00 Euro

## CRÉMANT ROSÉ

sec, Bouvet

0,1l – 4,90 Euro / 0,75l – 26,90 Euro

## VIN MOUSSEUX BRILLANT

sec, Sektkeller Schloss Affaltrach

0,1l – 4,20 Euro / 0,75l – 24,50 Euro

## VIN MOUSSEUX BELLA ZEROZERO

sec, sans alcool

0,1l – 4,20 Euro / 0,75l – 24,50 Euro

# APÉRITIFS & DIGESTIFS

contiennent des sulfites

## <sup>1</sup> SHERRY FINO DRY/ MEDIUM

5cl – 3,30 Euro

## MARTINI ROSSO/ BLANCO/ DRY

5cl – 3,90 Euro

## <sup>1</sup> PORTWEIN NOVAL L.B.

5cl – 3,90 Euro

# BRANDY, COGNAC & WHISKEY

**JACK DANIELS BOURBON** <sup>1</sup>

2cl – 2,90 Euro

**REMY MARTIN VSOP** <sup>1</sup>

2cl – 3,50 Euro

**VECCHIA ROMAGNA** <sup>1</sup>

2cl – 3,40 Euro

# EAUX-DE-VIE DE VINS & DE FRUITS

**PAPIDOUX CALVADOS** <sup>1</sup>

4cl – 3,40 Euro

**EAU-DE-VIE DE FRAMBOISE**

4cl – 3,40 Euro

**KIRSCHWASSER**

4cl – 3,40 Euro

**EAU-DE-VIE POIRE WILLIAM** <sup>5</sup>

4cl – 3,40 Euro

# VODKA & GRAPPA

## VODKA

2cl – 2,90 Euro

## GRAPPA

2cl – 2,90 Euro

## GRAPPA MARZADRO

Giare Amarone | Barrique Morbida | Diciotto Lune

2cl – 5,50 Euro

# AQUAVIT

## AALBORG JUBILÄUMS AKVAVIT

2cl – 2,60 Euro

## LINIE AQUAVIT

2cl – 2,60 Euro

## MALTESER AQUAVIT

2cl – 2,60 Euro



# AMERS & BITTERS

## **AVERNA** <sup>1</sup>

4cl – 3,90 Euro

## **FERNET BRANCA** <sup>1</sup>

4cl – 3,90 Euro

## **JÄGERMEISTER** <sup>1</sup>

4cl – 3,90 Euro

## **RAMAZZOTTI** <sup>1</sup>

4cl – 3,90 Euro

# LIQUEURS

## **AMARETTO**

4cl – 3,90 Euro

## **BAILEYS** <sup>1,3</sup>

4cl – 3,90 Euro

## **GRAND MARNIER** <sup>3</sup>

4cl – 3,90 Euro

## **SAMBUCA MOLINARI**

4cl – 3,90 Euro

## **OUZO 12**

4cl – 3,90 Euro

# ADDITIFS

VÉGÉTARIENNE

VÉGANE

- 1 avec colorant
- 2 avec conservateur
- 2\* conservateur avec nitrate
- 3 antioxydant
- 4 avec exhausteur de goût
- 5 avec du dioxyde de soufre
- 6 avec agent noircissant
- 7 phosphate dans les produits de viande E338-E341, E450-E452
- 8 protéines du lait dans les produits de viande
- 9 contenant de la caféine
- 10 contenant de la quinine
- 11 avec édulcorant
- 12 source de phénylalanine pour l'aspartame
- 13 ciré
- 14 taurine

	Gluten (A)	Lait (G)	Œufs (C)	Soja (F)	Céleri (I)	Moutarde (J)	Graines de sésame (K)	Arachides (E)	Noix (H)	Poissons (D)	SO2/ Sulfites (N)	Mollusques (M)	Lupin (L)	Crustacés (B)
Soupe de petit pois		•			•				•		•			
Soupe de tomates		•			•				•		•			
Antipasti		•	•	•					•		•			
Carpaccio		•	•			•			•		•			
Rôti de veau		•		•	•	•					•			
Salade & fromage de chèvre						•				•	•			•
Salade & crevettes	•	•		•		•			•		•			
Salade & falafel		•				•			•		•			
Bowl aux crevettes						•					•			•
Bowl aux falafel	•					•			•		•			
Risotto aux cèpes	•	•			•						•			
Tagliatelles aux crevettes	•	•	•		•						•			
Ravioli aux légumes	•	•	•		•				•					
Burrata de buffle	•	•	•	•	•				•		•			
Légumes grillés méditerranéens				•	•	•					•			
Tarte flambée l'alsacienne	•	•	•								•			
Tarte flambée l'italienne	•	•	•						•					
Tarte flambée l'nordique	•	•	•			•				•	•			
Tarte flambée au chèvre	•	•	•											
Rumsteck		•			•						•			•
Filet de porc		•				•					•			
Wiener Schnitzel	•		•			•					•			
Bar de ligne	•	•							•	•	•			•
Filet de saumon	•	•			•	•				•	•			•
Nuggets de poulet	•		•								•			
Bâtonnets de poisson	•	•	•							•	•			
Spaghetti Bolognese	•		•	•	•						•			
Penne Verdure	•		•	•	•						•			

	Gluten (A)	Lait (G)	Œufs (C)	Soja (F)	Céleri (I)	Moutarde (J)	Graines de sésame (K)	Arachides (E)	Noix (H)	Poissons (D)	SO <sub>2</sub> / Sulfites (N)	Mollusques (M)	Lupin (L)	Crustacés (B)
Gâteau	•	•	•								•			
Crème brûlée		•	•											
Trilogie de sorbets														
Espresso affogato		•	•						•					

	Gluten (A)	Lait (G)	Œufs (C)	Soja (F)	Céleri (I)	Moutarde (J)	Graines de sésame (K)	Arachides (E)	Noix (H)	Poissons (D)	SO2/ Sulfites (N)	Mollusques (M)	Lupin (L)	Crustacés (B)
Café		•												
Capuccino		•												
Latte Macchiato		•												
Latte Flavors		•						•						
Bitburger Pils	•													
Bitburger Pils sans alcool	•													
Bitburger panaché	•													
Bitburger panaché sans alcool	•													
Benediktiner bière	•													
Benediktiner bière sans alcool	•													
Kandi Malz	•													
Aperol Spritz											•			
Hugo											•			
Martini Bianco											•			
Martini Rosso/Dry											•			
Sherry Fino/Medium											•			
Portwein											•			
Vodka	•													
Gin	•													
Doppelkorn	•													
Fürst Bismarck	•													
Grappa											•			
Aalborg Jubiläum Aquavit											•			
Linie Aquavit											•			
Malteser											•			
Vecchia Romanga											•			
Calvados											•			
Amaretto								•			•			
Batida de Coco		•									•			
Ouzo											•			
Licor 43											•			
Remy Martin											•			



	Gluten (A)	Lait (G)	Œufs (C)	Soja (F)	Céleri (I)	Moutarde (J)	Graines de sésame (K)	Arachides (E)	Noix (H)	Poissons (D)	SO <sub>2</sub> / Sulfites (N)	Mollusques (M)	Lupin (L)	Crustacés (B)
Jack Daniels	•										•			
Baileys		•									•			
Grauer Burgunder											•			
Pinot Grigio											•			
Weisser Burgunder											•			
Sauvignon blanc											•			
Pinotage Rose											•			
Chianti											•			
Aimery Merlot											•			
Sekt Brillant											•			
Champagner											•			
Planters Punch											•			
Pina Colada	•													
Long Island Ice Tea	•													
Coconut Kiss	•													
Lillipop	•													
Virgin Tai									•					