

KOCHKULTUR

---

BAR & RESTAURANT

# UNSER ANGEBOT

## ÖFFNUNGSZEITEN

Mo, Di, | 12:00 - 15:00 Uhr  
Mi, Do, So | 12:00 - 22:30 Uhr  
Fr, Sa, Feiertage | 12:00 - 23:00 Uhr

## WARMER KÜCHE

bis 14:30 (Mo, Di) oder 22:00 Uhr

## FEIERN & TAGUNGEN

Die KOCHKULTUR steht Ihnen gerne für Ihre individuellen Veranstaltungen zur Verfügung. Das gemütlich eingerichtete Restaurant mit großer Theke hat ein Fassungsvermögen von bis zu 80 Personen.

Gerne sind wir Ihnen bei der Gestaltung von Geburtstag, Jubiläum, Hochzeit oder anderen Anlässen behilflich.

## KONTAKTMÖGLICHKEITEN

Tel.: +49 2 41 182 74 - 612  
E-Mail: [gastronomie@carolus-thermen.de](mailto:gastronomie@carolus-thermen.de)



# SUPPEN

## **TOMATENSUPPE CAPRESE** <sup>2</sup> (VEGETARISCH)

Basilikumpesto

•

7,90 Euro

## **EIFELER ERDAPFELSUPPE**

Brotcroutons | Speckwürfel | Kräuter

•

7,90 Euro

# VORSPEISEN

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

Serrano Schinken | Grana Padano | Zucchini | Aubergine | Vitello Tonnato | Paprika |  
Champignons | Oliven | Tomate-Mozzarella | Pesto Genovese

•

22,90 Euro

## **CARPACCIO VOM RIND** <sup>2</sup>

Pinienkerne | frittierte Kapern | Trüffelmayonnaise | marinierter Rucola

•

19,50 Euro

## **ZIEGENKÄSE & ROTE BETE** (VEGETARISCH)

Pistazienkernen | Koriandersaat | Limetten-Oliven-Dressing | Salatbouquet

•

18,50 Euro

# SALATE

## SAISONALE SALATAUSWAHL (VEGETARISCH)

Kräutersalat | Tomaten | Salatgurke | Rote Bete | Karotte | Apfel  
**Dressing nach Wahl:** Honig-Senf | Balsamico-Himbeer | Joghurt

•••

> Ohne Extras	13,50 Euro
+ gegrilltes Lachsfilet	+7,50 Euro
+ gegrillte Rinderstreifen	+7,50 Euro
+ 3 gebratene Gambas	+7,50 Euro
+ Hähnchenstreifen	+5,50 Euro
+ lauwarmer karamellierter Ziegenkäse	+5,90 Euro
+ 3 hausgemachte Falafelbällchen	+5,50 Euro

# POWER BOWL

## ORIENTALISCHE FALAFEL BOWL (VEGAN)

Kräutersalat | Salatgurke | Karotten | Paprika | Gojibeeren | Couscous-Gemüse-Salat |  
Tomaten-Dattel-Chutney | Balsamico-Himbeer-Vinaigrette

•

17,90 Euro

## HÄHNCHEN-COUSCOUS BOWL

Kräutersalat | Kirschtomaten | Schafskäse | Avocado | Couscous-Gemüse-Salat |  
Balsamico-Himbeer-Vinaigrette

•

17,90 Euro

## GARNELEN BOWL (PIKANT)

Kräutersalat | Avocado | Ananas | Salatgurke | Kirschtomaten | Couscous-Gemüse-Salat |  
Sweetie Hot Chili Chutney | Honig-Senf-Dressing

•

20,90 Euro

# REIS, PASTA & CO.

## **STEINPILZ RISOTTO** (VEGETARISCH)

frische Kräuter | gehobelter Parmesan

•

18,90 Euro

## **FRISCHE TAGLIATELLE MIT 3 GAMBAS** <sup>2</sup>

fruchtige Tomatenpulpe | Spinat | Basilikum | gehobelter Parmesan

•

21,50 Euro

## **FRISCHE TAGLIATELLE MIT SPINAT & TRÜFFEL** (VEGETARISCH)

Trüffel-Veloute | frischer Spinat | saisonale Pilze | gehobelter Parmesan

•

19,90 Euro

## **BÜFFEL-BURRATA** (VEGETARISCH)

Grillgemüse | Tagliatelle | Pesto | Tomaten-Kapern-Sauce | Limette

•

20,90 Euro

## **MEDITERRANES GRILLGEMÜSE** (VEGAN)

Zucchini | Aubergine | saisonale Pilze | Paprika | Rotweinsauce | Rosmarinkartoffeln

•••

> Ohne Extras	15,90 Euro
+ gegrilltes Lachsfilet	+7,50 Euro
+ gegrillte Rinderstreifen	+7,50 Euro
+ 3 gebratene Gambas	+7,50 Euro

# FLAMMKUCHEN

## FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART <sup>2,3</sup>

Schmand | Bauchspeck | frische Zwiebeln

•

14,90 Euro

## FLAMMKUCHEN ITALIENISCHER ART <sup>2 (VEGETARISCH)</sup>

Tomaten | Mozzarella | Basilikumpesto

•

15,90 Euro

## FLAMMKUCHEN NORDISCHER ART

geräucherter Lachs | rote Zwiebeln | marinierter Rucola

•

17,90 Euro

## FLAMMKUCHEN ZIEGENKÄSE <sup>2 (VEGETARISCH)</sup>

Ziegenkäse | rote Zwiebeln | Honig | Rote Bete

•

15,90 Euro

# FLEISCH

## KALBSRÜCKEN

Kräuterkruste | Kräuterseitlinge | Kartoffelgratin | Rotwein-Jus

•  
28,90 Euro

## SCHWEINEFILET

Kalamata-Oliven-Kruste | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln | Kräuteröl

•  
24,90 Euro

## WIENER SCHNITZEL <sup>2</sup>

lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat oder Steakhouse Frites | Sardellen-Kapern-Röllchen

•••  
Klein 22,90 Euro  
Groß 28,90 Euro

## RUMPSTEAK

220g | Kräuteröl | Rosmarinkartoffeln | Tomaten-Avocado-Salsa | Beilagensalat

•  
32,90 Euro

# FISCH

## DORADE

Süßkartoffelpüree | frischer Spinat | Limetten-Buttersauce

•  
23,90 Euro

## LACHSFILET <sup>2</sup>

Meerrettichkruste | lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat | Zitrone

•  
25,90 Euro

## FISCH-TRILOGIE <sup>2</sup>

Gamba | Dorade | Lachsfilet | Limetten-Buttersauce | Tagliatelle | frischer Spinat

•  
29,90 Euro

# DESSERT

Saisonale Empfehlungen:

## **KÜRBISKERN-PARFAIT** (VEGETARISCH)

Kürbiskrokant | Waldbeeren-Coulis | Crumble

•

9,90 Euro

## **ZWETSCHGEN-RAGOUT** (VEGETARISCH)

Vanilleeis | Crumble

•

8,90 Euro

## **STÜCK KUCHEN** ENTHÄLT GLUTEN, MILCH & EI

wechselnde Auswahl

•

4,50 Euro

## **CRÉME BRÛLÉE** (VEGETARISCH)

Rohrzucker | Beeren | Waldbeeren-Coulis | Vanilleeis

•

10,50 Euro

## **SORBET TRILOGIE** (VEGAN)

Passionsfrucht | Cassis | Zitrone

•

8,90 Euro

## **ESPRESSO AFFOGATO** 1,9 (VEGETARISCH)

Doppelter Espresso | Vanilleeis | Sahne

•

8,90 Euro







# HEISS GETRÄNKE

**KAFFEE <sup>9</sup> | KAFFEE, KOFFEINFREI**  
3,20 Euro

**ESPRESSO <sup>9</sup>**  
2,90 Euro

**ESPRESSO MACCHIATO <sup>9</sup>**  
3,10 Euro

**DOPPELTER ESPRESSO <sup>9</sup>**  
4,10 Euro

**MILCHKAFFEE <sup>9</sup>**  
4,30 Euro

**CAPPUCCINO <sup>9</sup>**  
3,80 Euro

**LATTE MACCHIATO <sup>9</sup>**  
4,60 Euro

**LATTE KARAMELL | HASELNUSS | VANILLE | MATCHA <sup>1,9</sup>**  
4,90 Euro

**HEISSE SCHOKOLADE | MIT SAHNE**  
3,80 Euro + 0,50 Euro

**FRISCHER TEE (VERSCHIEDENE SORTEN)**  
3,60 Euro

**FRISCHER INGWERTEE**  
4,90 Euro

**FRISCHER MINZTEE**  
4,90 Euro

**FRISCHER INGWER-MINZTEE**  
4,90 Euro



# SÄFTE

APFEL | ANANAS | JOHANNISBEERE | KIRSCHEN |  
GRAPEFRUIT | MARACUJA | TOMATE | BANANE  
0,2l – 3,60 Euro

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT | TAGESSAFT  
0,2l – 4,60 Euro

SCHORLE <sup>2</sup>  
0,3l – 3,50 Euro | 0,5l – 5,80 Euro

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

TAUNUSQUELLE: MINERALWASSER NATURELLE/SPRUDEL  
0,25l – 3,20 Euro / 0,75l – 6,90 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 – 4,30 Euro

SEICHA MATCHA TEA  
LEMONADE LIME | LEMONADE GINGER, YUZU, MINT, LEMON |  
LEMONADE GRAPEFRUIT  
0,33l – 4,90 Euro

SCHWEPPE'S BITTER LEMON <sup>3,10</sup> |  
GINGER ALE <sup>1</sup> | TONIC WATER <sup>10</sup>  
0,2l – 3,60 Euro

# BIERE VOM FASS

## BITBURGER

0,25l – 3,60 Euro | 0,4l – 4,90 Euro

## SION KÖLSCH

0,25l – 3,60 Euro | 0,4l – 4,90 Euro

## BENEDEKTINER WEIZEN

0,5l – 5,60 Euro

# FLASCHENBIERE

## BITBURGER | BITBURGER ALKOHOLFREI

0,33l – 3,80 Euro

## BENEDEKTINER WEIZEN DUNKEL | WEIZEN ALKOHOLFREI

0,5l – 5,60 Euro

## RADLER | RADLER ALKOHOLFREI <sup>11</sup>

0,33l – 3,80 Euro

## KANDI MALZ

0,33l – 3,40 Euro

## BITBURGER FASSBRAUSE NATURTRÜB ORANGE | ZITRONE

0,33l – 3,80 Euro



# LONGDRINKS

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

4cl – 6,50 Euro

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

4cl – 9,80 Euro

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

4cl – 9,80 Euro

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

4cl – 9,80 Euro

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

4cl – 9,80 Euro

# PRICKELNDES

## **APEROL SPRITZ**

Sekt | Aperol | Soda | Orange  
0,2l – 8,00 Euro

## **APEROL SPRITZ ALKOHOLFREI**

Sekt alkoholfrei | Soda | Orange  
0,2l – 8,00 Euro

## **HUGO**

Sekt | Holunderblütensirup | Minze | Limette | Soda  
0,2l – 8,00 Euro

## **LILLET BERRY**

Schweppes Original Wild Berry | Lillet Blanc | Himbeere | Minze  
0,2l – 8,00 Euro

## **CANONITA SPRITZ**

Sekt | Canonita | Soda | Orange  
0,2l – 8,00 Euro

## **CANONITA TONIC**

Tonic | Canonita | Orange  
0,2l – 6,90 Euro

## **CANONITA ON THE ROCKS**

Canonita | Orange | Eis  
5cl – 5,90 Euro



# WEISSWEINE

enthalten Sulfite

## **GRAUER BURGUNDER**

trocken, Weingut Johannes Haas, Langenlonsheim, Deutschland  
0,2l – 8,70 Euro / 0,75l – 29,60 Euro

## **LUGANA**

trocken, Azienda Agricola Olivini, Gardasee, Italien  
0,2l – 8,30 Euro / 0,75l – 29,50 Euro

## **SAUVIGNON BLANC**

trocken, Mount Riley, Marlborough, Neuseeland  
0,2l – 7,90 Euro / 0,75l – 26,50 Euro

## **RIESLING VOM MUSCHELKALK**

trocken, Weingut Johannes Haas, Langenlonsheimer Königsschild, Deutschland  
0,2l – 8,70 Euro / 0,75l – 29,60 Euro

## **RIESLING**

halbtrocken, Weingut Johannes Haas, Langenlonsheimer Königsschild, Deutschland  
0,2l – 8,70 Euro / 0,75l – 29,60 Euro

# ROSÉ

enthalten Sulfite

## **BARDOLINO**

trocken, Chiaretto Cantina Valpantena, Veneto, Italien  
0,2l – 6,60 Euro / 0,75l – 22,90 Euro

## **PORTUGIESER ROSÉ**

halbtrocken, Weingut Johannes Haas, Langenlonsheim, Deutschland  
0,2l – 7,20 Euro / 0,75l – 25,50 Euro

# ROTWEINE

enthalten Sulfite

## **AIMERY MERLOT**

trocken, Sieur d'Arques, Languedoc, Frankreich  
0,2l – 6,60 Euro / 0,75l – 22,90 Euro

## **PRIMITIVO**

trocken, Cala Zagro, Funaro, Italien  
0,2l – 7,90 Euro / 0,75l – 26,50 Euro

## **DORNFELDER**

halbtrocken, Weingut Johannes Haas, Langenlonsheim, Deutschland  
0,2l – 7,20 Euro / 0,75l – 25,50 Euro

## **SYRAH**

trocken, LePlan GT-S Vermeersch, Frankreich  
0,2l – 9,80 Euro / 0,75l – 37,50 Euro



# CHAMPAGNER & SEKT

enthalten Sulfite

## CHAMPAGNER MANDOIS

0,75l – 89,90 Euro

## CREMANT ROSÉ

trocken, Bouvet

0,1l – 5,40 Euro / 0,75l – 29,60 Euro

## SEKT BRILLANT

trocken, Sektkeller Schloss Affaltrach

0,1l – 4,60 Euro / 0,75l – 27,00 Euro

## SEKT BELLA ZEROZERO

trocken, alkoholfrei

0,1l – 4,60 Euro / 0,75l – 27,00 Euro

# APERITIF & DIGESTIF

enthalten Sulfite

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

5cl – 3,60 Euro

## MARTINI ROSSO/ BLANCO/ DRY

5cl – 4,30 Euro

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

5cl – 4,30 Euro

# BRANDY, COGNAC & WHISKEY

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

2cl – 3,20 Euro

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

2cl – 3,90 Euro

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

2cl – 3,80 Euro

# BRANNTWEIN & OBSTBRÄNDE

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

4cl – 3,80 Euro

**HIMBERGEIST**

4cl – 3,80 Euro

**KIRSCHWASSER**

4cl – 3,80 Euro

**WILLIAMSBRIRNE** <sup>5</sup>

4cl – 3,80 Euro

# VODKA & GRAPPA

## VODKA

2cl – 3,20 Euro

## GRAPPA

2cl – 3,20 Euro

## GRAPPA MARZADRO

Giare Amarone | Barrique Morbida | Diciotto Lune

2cl – 5,90 Euro

# AQUAVIT

## AALBORG JUBILÄUMS AKVAVIT

2cl – 2,90 Euro

## LINIE AQUAVIT

2cl – 2,90 Euro

## MALTESER AQUAVIT

2cl – 2,90 Euro

# BITTERLIKÖRE

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

4cl – 4,30 Euro

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

4cl – 4,30 Euro

## **JÄGERMEISTER**<sup>1</sup>

4cl – 4,30 Euro

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

4cl – 4,30 Euro

# LIKÖRE

## **AMARETTO**

4cl – 4,30 Euro

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

4cl – 4,30 Euro

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

4cl – 4,30 Euro

## **SAMBUCA MOLINARI**

4cl – 4,30 Euro

## **OUZO 12**

4cl – 4,30 Euro



# ZUSATZSTOFFE

VEGETARISCH

VEGAN

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 2\* Konservierungsstoff mit Nitrat
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Schwefeldioxid
- 6 mit Schwärzungsmittel
- 7 Phosphat bei Fleischerzeugnissen E338-E341, E450-E452
- 8 Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 Phenylalaninquelle bei Aspartam
- 13 gewachst
- 14 Taurin

# KOCHKULTUR

## BAR & RESTAURANT

**ALLERGENE**  
ALLERGENS  
ALLERGÈNES

# ALLERGENE

# DE

	Gluten (A)	Krebstiere (B)	Eier (C)	Fische (D)	Erdnüsse (E)	Sojabohnen (F)	Milch (G)	Schalenfrüchte (H)	Sellerie (I)	Senf (J)	Sesamseed (K)	Lupine (L)	Weichtiere (M)	SO2/ Sulfite (N)
TOMATENSUPPE CAPRESE							•	•	•					•
EIFELER ERDAPFELSUPPE			•				•	•	•	•				•
ANTIPASTI			•			•	•	•						•
CARPACCIO VOM RIND			•				•							
ZIEGENKÄSE & ROTE BETE							•	•						
SAISONALER SALAT														
+ LACHSFILET	•			•										•
+ RINDERSTREIFEN						•								•
+ GAMBAS		•												•
+ HÄHNCHENSTREIFEN						•								•
+ KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE							•							•
+ FALAFEL	•									•				•
ORIENTALISCHE FALAFEL BOWL	•									•				•
HÄHNCHEN-COUSCOUS BOWL						•				•				•
GARNELEN BOWL		•								•				•
STEINPILZRISOTTO	•						•		•					•
TAGLIATELLE MIT GAMBAS	•	•	•				•							•
TAGLIATELLE MIT SPINAT & TRÜFFEL	•		•				•							•
BÜFFEL-BURRATA	•		•			•	•	•	•					•
MEDITERRANES GRILLGEMÜSE														•
+ LACHSFILET	•			•										
+ RINDERSTREIFEN						•								
+ GAMBAS		•												
FLAMMKUCHEN ELSÄSSER	•		•				•							•
FLAMMKUCHEN ITALIENISCH	•		•				•	•						
FLAMMKUCHEN NORDISCH	•		•	•			•			•				•
FLAMMKUCHEN ZIEGENKÄSE	•		•				•							

# ALLERGENE

# DE

	Gluten (A)	Krebstiere (B)	Eier (C)	Fische (D)	Erdnüsse (E)	Sojabohnen (F)	Milch (G)	Schalenfrüchte (H)	Sellerie (I)	Senf (J)	Sesamseed (K)	Lupine (L)	Weichtiere (M)	SO <sub>2</sub> / Sulfite (N)
KALBSRÜCKEN	•						•							•
SCHWEINEFILET	•													•
WIENER SCHNITZEL	•		•	•										•
RUMPSTEAK														•
DORADE	•			•			•							
LACHSFILET				•			•							•
FISCH-TRILOGIE	•	•	•	•			•							
CRÉME BRÛLÉE			•				•							
SORBET TRILOGIE														
ESPRESSO AFFOGATO			•				•	•						

Änderungen vorbehalten! Diese Aufstellung ist nicht abschließend.  
Rezepturänderungen ergänzen wir regelmäßig.

Es kann keine Garantie für eine 100%-ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Kreuzkontamination bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte sind nicht auszuschließen.

Die Deklaration erfolgt aufgrund der bestehenden Zusammensetzung des Gerichts/Getränks. Umstellungen durch den Gast sind nicht berücksichtigt.



# ALLERGENS

# EN

	Gluten (A)	Crustaceans (B)	Eggs (C)	Fish (D)	Peanuts (E)	Soya beans (F)	Milk (G)	Nuts (H)	Celery (I)	Mustard (J)	Sesame seeds (K)	Lupine (L)	Molluscs (M)	SO2/ Sulphites (N)
TOMATO SOUP CAPRESE							•	•	•					•
EIFEL POTATO SOUP			•				•	•	•	•				•
ANTIPASTI			•			•	•	•						•
BEEF CARPACCIO			•				•							
GOAT CHEESE & BEETROOT							•	•						
SEASONAL SALAD														
+ SALMON FILLET	•			•										•
+ BEEF STRIPS						•								•
+ PRAWNS		•												•
+ CHICKEN STRIPS						•								•
+ CARAMELISED GOATS CHEESE							•							•
+ FALAFEL	•									•				•
ORIENTAL FALAFEL BOWL	•									•				•
CHICKEN-COUSCOUS BOWL						•				•				•
PRAWN BOWL		•								•				•
PORCINI MUSHROOM RISOTTO	•						•		•					•
TAGLIATELLE PRAWNS	•	•	•				•							•
TAGLIATELLE SPINACH & TRUFFLE	•		•				•							•
BUFFALO BURRATA	•		•			•	•	•	•					•
MEDITERRANEAN VEGETABLES														•
+ SALMON FILLET	•			•										
+ BEEF STRIPS						•								
+ PRAWNS		•												
TARTE FLAMBÉE ALSATIAN STYLE	•		•				•							•
TARTE FLAMBÉE ITALIAN STYLE	•		•				•	•						
TARTE FLAMBÉE NORDIC STYLE	•		•	•			•			•				•
TARTE FLAMBÉE GOATS CHEESE	•		•				•							

# ALLERGENS

# EN

	Gluten (A)	Crustaceans (B)	Eggs (C)	Fish (D)	Peanuts (E)	Soya beans (F)	Milk (G)	Nuts (H)	Celery (I)	Mustard (J)	Sesame seeds (K)	Lupine (L)	Molluscs (M)	SO <sub>2</sub> / Sulphites (N)
SADDLE OF VEAL	•						•							•
PORK FILLET	•													•
WIENER SCHNITZEL	•		•	•										•
RUMP STEAK														•
SEA BREAM	•			•			•							
SALMON FILLET				•			•							•
FISH TRILOGY	•	•	•	•			•							
CRÈME BRÛLÉE			•				•							
SORBET TRILOGY														
ESPRESSO AFFOGATO			•				•	•						

Changes reserved! This list is not exhaustive. We regularly update recipe modifications.

There can be no guarantee of 100% completeness of the information. Cross-contamination with individual ingredients, as well as technologically unavoidable contaminations of certain products, cannot be ruled out.

Declaration is based on the existing composition of the dish/drink. Adjustments made by the guest are not taken into account.

# ALLERGÈNES

# FR

	Gluten (A)	Crustacés (B)	Oufs (C)	Poissons (D)	Arachides (E)	Fèves de soja (F)	Lait (G)	Fruits à coque (H)	Céleri (I)	Moutarde (J)	Graines de sésame (K)	Lupin (L)	Mollusques (M)	SO2/ Sulfites (N)
SOUPE DE TOMATES CAPRESE							•	•	•					•
SOUPE DE POMMES DE TERRE DE L'EIFEL			•				•	•	•	•				•
ANTIPASTI			•			•	•	•						•
CARPACCIO DE BŒUF			•				•							
FROMAGE DE CHÈVRE & BETTERAVE							•	•						
SALADE DE SAISON														
+ FILET DE SAUMON	•			•										•
+ LAMELLES DE BŒUF						•								•
+ GAMBAS		•												•
+ LAMELLES DE POULET						•								•
+ FROMAGE DE CHÈVRE CARAMÉLISÉ							•							•
+ FALAFEL	•									•				•
BOWL FALAFEL ORIENTAL	•									•				•
BOWL POULET AU COUSCOUS						•				•				•
BOWL AUX GAMBAS		•								•				•
RISOTTO AUX CÈPES	•						•		•					•
TAGLIATELLES GAMBAS	•	•	•				•							•
TAGLIATELLES ÉPINARDS & TRUFFE	•		•				•							•
BURRATA DE BUFFLONNE	•		•			•	•	•	•					•
LÉGUMES GRILLÉS MÉDITERRANÉENS														•
+ FILET DE SAUMON	•			•										
+ LAMELLES DE BŒUF						•								
+ GAMBAS		•												
TARTE FLAMBÉE ALSACIENNE	•		•				•							•
TARTE FLAMBÉE ITALIENNE	•		•				•	•						
TARTE FLAMBÉE NORDIQUE	•		•	•			•			•				•
TARTE FLAMBÉE FROMAGE DE CHÈVRE	•		•				•							

# ALLERGÈNES

FR

	Gluten (A)	Crustacés (B)	Œufs (C)	Poissons (D)	Arachides (E)	Fèves de soja (F)	Lait (G)	Fruits à coque (H)	Céleri (I)	Moutarde (J)	Graines de sésame (K)	Lupin (L)	Mollusques (M)	SO2/ Sulfites (N)
SELLE DE VEAU	•						•							•
FILET DE PORC	•													•
WIENER SCHNITZEL	•		•	•										•
RUMSTECK														•
DORADE	•			•			•							
FILET DE SAUMON				•			•							•
TRIOLOGIE DE POISSONS	•	•	•	•			•							
CRÈME BRÛLÉE			•				•							
TRIOLOGIE DE SORBETS														
ESPRESSO AFFOGATO			•				•	•						

Sous réserve de modifications ! Cette liste n'est pas exhaustive. Nous apportons régulièrement des modifications à la recette.

Aucune garantie ne peut être donnée quant à l'exhaustivité à 100 % des informations. La contamination croisée avec les ingrédients individuels, ainsi que les contaminations technologiquement inévitables de certains produits, ne peuvent être exclues.

La déclaration est basée sur la composition existante du plat/boisson. Les ajustements effectués par le client ne sont pas pris en compte.