

KOCHKULTUR

BAR & RESTAURANT

OUR OFFER

OPENING HOURS

Mon, Tue, | 12:00 - 15:00 h

Wed, Thu, Sun | 12:00 - 22:30 h

Fri, Sat, public holidays | 12:00 - 23:00 h

WARM KITCHEN

until 14:30 (Mon, Tue) or 22:00 h

CELEBRATIONS & MEETINGS

The KOCHKULTUR will be pleased to be at your disposal for your individual events. The comfortably furnished restaurant with a large bar has a capacity of up to 80 people.

We are happy to assist you with the planning of birthday, anniversary, wedding celebrations or any other occasion.

CONTACT US

Phone: +49 2 41 182 74 - 612

E-Mail: gastronomie@carolus-thermen.de



SOUPS

TOMATO SOUP CAPRESE ² (VEGETARIAN)

basil pesto

•

7,90 Euro

EIFEL POTATO SOUP

bread croutons | bacon cubes | herbs

•

7,90 Euro

STARTERS

ANTIPASTI ^{2,3}

Serrano ham | Grana Padano | courgette | aubergine | vitello tonnato | peppers | mushrooms | olives | tomato and mozzarella | pesto genovese

•

22,90 Euro

BEEF CARPACCIO ²

pine nuts | fried capers | truffle mayonnaise | marinated rocket salad

•

19,50 Euro

GOAT CHEESE & BEETROOT (VEGETARIAN)

pistachio seeds | coriander seeds | lime-olive dressing | salad bouquet

•

18,50 Euro



SALADS

SEASONAL SALAD SELECTION

herb salad | tomato | cucumber | beetroot | carrot | apple
choice of dressing: honey-mustard | balsamic-raspberry | yoghurt

•••

> without extras	13,50 Euro
+ grilled salmon fillet	+7,50 Euro
+ grilled beef strips	+7,50 Euro
+ 3 fried prawns	+7,50 Euro
+ chicken strips	+5,50 Euro
+ lukewarm caramelised goat's cheese	+5,90 Euro
+ 3 homemade falafel balls	+5,50 Euro

POWER BOWL

ORIENTAL FALAFEL BOWL (VEGAN)

herb salad | cucumber | carrots | peppers | goji berries | couscous vegetable salad |
tomato and date chutney | balsamic raspberry vinaigrette

•

17,90 Euro

CHICKEN AND COUSCOUS BOWL

herb salad | cherry tomatoes | feta cheese | avocado | couscous and vegetable salad |
balsamic raspberry vinaigrette

•

17,90 Euro

PRAWN BOWL (SPICY)

herb salad | avocado | pineapple | cucumber | cherry tomatoes | couscous-vegetable
salad | sweetie hot chilli chutney | honey mustard dressing

•

20,90 Euro

RICE, PASTA & CO.

PORCINI MUSHROOM RISOTTO (VEGETARIAN)

fine herbs | grated parmesan

•

18,90 Euro

FRESH TAGLIATELLE WITH 3 PRAWNS ²

fruity tomato pulp | spinach | basil | toasted parmesan

•

21,50 Euro

FRESH TAGLIATELLE WITH SPINACH & TRUFFLE (VEGETARIAN)

truffle veloute | fresh spinach | seasonal mushrooms | shaved Parmesan cheese

•

19,90 Euro

BUFFALO BURRATA (VEGETARIAN)

grilled vegetables | tagliatelle | pesto | tomato and caper sauce | lime

•

20,90 Euro

MEDITERRANEAN GRILLED VEGETABLES (VEGAN)

courgette | aubergine | seasonal mushrooms | peppers |

red wine sauce | rosemary potatoes

•••

> without extras	15,90 Euro
+ grilled salmon fillet	+7,50 Euro
+ grilled beef strips	+7,50 Euro
+ 3 fried prawns	+7,50 Euro

TARTE FLAMBÉE

TARTE FLAMBÉE ALSATIAN STYLE ^{2,3}

sour cream | bacon | onions

•

14,90 Euro

TARTE FLAMBÉE ITALIAN STYLE ^{2 (VEGETARIAN)}

tomatoes | mozzarella | basil pesto

•

15,90 Euro

TARTE FLAMBÉE NORDIC STYLE

smoked salmon | red onions | marinated rocket salad

•

17,90 Euro

TARTE FLAMBÉE GOAT'S CHEESE ^{2 (VEGETARIAN)}

goat cheese | red onions | honey | beet

•

15,90 Euro

MEAT

SADDLE OF VEAL

herb crust | king oyster mushrooms | potato gratin | red wine jus

•

28,90 Euro

PORK FILLET

Kalamata olive crust | grilled vegetables | rosemary potatoes | herb oil

•

24,90 Euro

WIENER SCHNITZEL ²

lukewarm potato and cucumber salad or steakhouse fries | anchovy and caper rolls

•••

Small 22,90 Euro

Large 28,90 Euro

RUMPSTEAK

220g | herb oil | rosemary potatoes | tomato avocado salsa | side salad

•

32,90 Euro

FISH

SEA BREAM

sweet potato puree | fresh spinach | lime-butter sauce

•

23,90 Euro

SALMON FILLET ²

horseradish crust | lukewarm potato and cucumber salad | lemon

•

25,90 Euro

FISH-TRILOGY ²

prawn | sea bream | salmon fillet | lime-butter sauce | tagliatelle | fresh spinach

•

29,90 Euro

DESSERT

Seasonal recommendations

PUMPKIN SEED PARFAIT (VEGETARIAN)

pumpkin brittle | wild berry coulis | crumble

•

9,90 Euro

PLUM RAGOUT (VEGETARIAN)

vanilla ice cream | crumble

•

8,90 Euro

PIECE OF CAKE CONTAINS GLUTEN, MILK & EGG (VEGETARIAN)

changing selection

•

4,50 Euro

CRÉME BRÛLÉE (VEGETARIAN)

cane sugar | berries | wild berry coulis | vanilla ice cream

•

10,50 Euro

SORBET TRILOGY (VEGAN)

passion fruit | cassis | lemon

•

8,90 Euro

ESPRESSO AFFOGATO 1,9 (VEGETARIAN)

double espresso | vanilla ice cream | cream

•

8,90 Euro



HOT DRINKS

COFFEE ⁹ | COFFEE, DECAFFEINATED

3,20 Euro

ESPRESSO ⁹

2,90 Euro

ESPRESSO MACCHIATO ⁹

3,10 Euro

DOUBLE ESPRESSO ⁹

4,10 Euro

MILK COFFEE ⁹

4,30 Euro

CAPPUCCINO ⁹

3,80 Euro

LATTE MACCHIATO ⁹

4,60 Euro

LATTE CARAMEL | HAZELNUT | VANILLA | MATCHA ^{1,9}

4,90 Euro

HOT CHOCOLATE | WITH CREAM

3,80 Euro + 0,50 Euro

FRESH TEA (DIFFERENT VARIETIES)

3,60 Euro

FRESH GINGER TEA

4,90 Euro

FRESH MINT TEA

4,90 Euro

FRESH GINGER MINT TEA

4,90 Euro



JUICES

APPLE | PINEAPPLE | CURRANT | CHERRY
GRAPEFRUIT | PASSION FRUIT | TOMATO | BANANA
0,2l – 3,60 Euro

FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE | DAILY JUICE
0,2l – 4,60 Euro

FRUIT SPRITZER ²
0,3l – 3,50 Euro | 0,5l – 5,80 Euro

NON-ALCOHOLIC DRINKS

TAUNUSQUELLE: MINERAL WATER SPARKLING/STILL
0,25l – 3,20 Euro / 0,75l – 6,90 Euro

COCA COLA ^{1,2,9} | COLA ZERO ^{1,2,9,12} |
SPRITE ^{1,2} | FANTA ^{1,2}
0,33l – 4,30 Euro

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

SCHWEPPES BITTER LEMON ^{3,10} |
GINGER ALE ¹ | TONIC WATER ¹⁰
0,2l – 3,60 Euro

DRAUGHT BEERS

BITBURGER

0,25l – 3,60 Euro | 0,4l – 4,90 Euro

SION KÖLSCH

0,25l – 3,60 Euro | 0,4l – 4,90 Euro

BENEDEKTINER WHEAT

0,5l – 5,60 Euro

BOTTLE BEERS

BITBURGER | BITBURGER NON-ALCOHOLIC

0,33l – 3,80 Euro

BENEDEKTINER WHEAT DARK | WHEAT NON-ALCOHOLIC

0,5l – 5,60 Euro

RADLER | RADLER NON-ALCOHOLIC ¹¹

0,33l – 3,80 Euro

KANDI MALT

0,33l – 3,40 Euro

BITBURGER DRAUGHT SODA CLOUDY ORANGE | LEMON

0,33l – 3,80 Euro



LONGDRINKS

CAMPARI ORANGE ¹

4cl – 6,50 Euro

GIN TONIC ^{3,4,10,11}

4cl – 9,80 Euro

RUM COLA ^{1,2,9,11}

4cl – 9,80 Euro

WHISKEY COLA ^{1,2,9,11}

4cl – 9,80 Euro

VODKA LEMON ^{3,4,10,11}

4cl – 9,80 Euro

SPARKLING

APEROL SPRITZ

sparkling wine | Aperol | soda | orange
0,2l – 8,00 Euro

APEROL SPRITZ NON-ALCOHOLIC

non-alcoholic sparkling wine | soda | orange
0,2l – 8,00 Euro

HUGO

sparkling wine | elderflower syrup | mint | lime | soda
0,2l – 8,00 Euro

LILLET BERRY

Schweppes Original Wild Berry | Lillet Blanc | raspberry | mint
0,2l – 8,00 Euro

CANONITA SPRITZ

Sparkling wine | Canonita | soda | orange
0,2l – 8,00 Euro

CANONITA TONIC

tonic | Canonita | orange
0,2l – 6,90 Euro

CANONITA ON THE ROCKS

Canonita | orange | ice
5cl – 5,90 Euro

WHITE WINE

contains sulphites

PINOT GRIS

dry, Winery Johannes Haas, Langenlonsheim, Germany
0,2l – 8,70 Euro / 0,75l – 29,60 Euro

LUGANA

dry, Azienda Agricola Olivini, Lake Garda, Italy
0,2l – 8,30 Euro / 0,75l – 29,50 Euro

SAUVIGNON BLANC

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

RIESLING FROM SHELL LIMESTONE

dry, Winery Johannes Haas, Langenlonsheimer Königsschild, Germany
0,2l – 8,70 Euro / 0,75l – 29,60 Euro

RIESLING

semi-dry, Winery Johannes Haas, Langenlonsheimer Königsschild, Germany
0,2l – 8,70 Euro / 0,75l – 29,60 Euro

ROSÉ

contains sulphites

BARDOLINO

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

PORTUGIESER ROSÉ

semi-dry, Winery Johannes Haas, Langenlonsheim, Germany
0,2l – 7,20 Euro / 0,75l – 25,50 Euro

RED WINE

contains sulphites

AIMERY MERLOT

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

PRIMITIVO

dry, Cala Zagro, Funaro, Italy
0,2l – 7,90 Euro / 0,75l – 26,50 Euro

DORNFELDER

semi-dry, Winery Johannes Haas, Langenlonsheim, Germany
0,2l – 7,20 Euro / 0,75l – 25,50 Euro

SYRAH

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

CHAMPAGNER & SPARKLING WINE

Contains sulphites

CHAMPAGNER MANDOIS

0,75l – 89,90 Euro

CREMANT ROSÉ

dry, Bouvet

0,1l – 5,40 Euro / 0,75l – 29,60 Euro

SEKT BRILLANT

dry, Sektkeller Schloss Affaltrach

0,1l – 4,60 Euro / 0,75l – 27,00 Euro

SEKT BELLA ZEROZERO

dry, non-alcoholic

0,1l – 4,60 Euro / 0,75l – 27,00 Euro

APERITIF & DIGESTIF

contains sulphites

¹ SHERRY FINO DRY/ MEDIUM

5cl – 3,60 Euro

MARTINI ROSSO/ BLANCO/ DRY

5cl – 4,30 Euro

¹ PORT WINE NOVAL L.B.

5cl – 4,30 Euro



BRANDY, COGNAC & WHISKEY

JACK DANIELS BOURBON ¹

2cl – 3,20 Euro

REMY MARTIN VSOP ¹

2cl – 3,90 Euro

VECCHIA ROMAGNA ¹

2cl – 3,80 Euro

BRANDY & FRUIT BRANDIES

PAPIDOUX CALVADOS ¹

4cl – 3,80 Euro

HIMBERGEIST (RASPBERRY BRANDY)

4cl – 3,80 Euro

KIRSCHWASSER (CHERRY BRANDY)

4cl – 3,80 Euro

WILLIAM BEAR ⁵

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



BITTERS

AVERNA ¹

4cl – 4,30 Euro

FERNET BRANCA ¹

4cl – 4,30 Euro

JÄGERMEISTER ¹

4cl – 4,30 Euro

RAMAZZOTTI ¹

4cl – 4,30 Euro

LIQUEURS

AMARETTO

4cl – 4,30 Euro

BAILEYS ^{1,3}

4cl – 4,30 Euro

GRAND MARNIER ³

4cl – 4,30 Euro

SAMBUCA MOLINARI

4cl – 4,30 Euro

OUZO 12

4cl – 4,30 Euro



ADDITIVES

VEGETARIAN

VEGAN

- 1 With dye
- 2 With preservative
- 2* Preservative with nitrate
- 3 Antioxidant
- 4 With flavour enhancer
- 5 With sulphur dioxide
- 6 With blackening agent
- 7 Phosphate in meat products E338-E341, E450-E452
- 8 Milk protein in meat products
- 9 Caffeinated
- 10 With quinine
- 11 With sweetener
- 12 Phenylalanine source in aspartame
- 13 Waxed
- 14 Taurine

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)	Sesamsaat (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 ₂ / 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 ₂ / 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)	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)
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.