

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



SOUPES

SOUPE DE TOMATES CAPRESE 2 (VÉGÉTARIEN)

pesto de basilic

•

7,90 Euro

SOUPE DE POMMES DE TERRE DE L'EIFEL

croûtons de pain | lardons | fines herbes

•

7,90 Euro

ENTRÉES

ANTIPASTI 2,3

jambon Serrano | Grana Padano | courgettes | aubergine | vitello tonnato | poivrons | champignons | olives | tomate-mozzarella | pesto genovese

•

22,90 Euro

CARPACCIO DE BŒUF 2

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

•

19,50 Euro

FROMAGE DE CHÈVRE & BETTERAVES ROUGE (VÉGÉTARIEN)

pistaches | graines de coriandre | vinaigrette au citron vert et aux olives | bouquet de salade

•

18,50 Euro

SALADES

SALADE DE SAISON (VÉGÉTARIEN)

salade d'herbes | tomates | concombre | betterave rouge | carotte | pomme
vinaigrette au choix : miel-moutarde | balsamique-framboise | yaourt

•••

> sans extras	13,50 Euro
+ filet de saumon grillé	+7,50 Euro
+ lamelles de bœuf grillées	+7,50 Euro
+ 3 gambas grillée	+7,50 Euro
+ lamelles de poulet	+5,50 Euro
+ fromage de chèvre caramélisé	+5,90 Euro
+ 3 boules de falafel maison	+5,50 Euro

POWER BOWL

FALAFEL BOWL ORIENTAL (VÉGANE)

salade d'herbes | concombre | carottes | poivrons | baies de goji | salade de couscous et
de légumes | chutney de tomates et de dattes | vinaigrette balsamique à la framboise

•

17,90 Euro

BOWL DE POULET AU COUSCOUS

salade d'herbes | tomates cerises | fromage de brebis | avocat |
salade de couscous et de légumes | vinaigrette balsamique à la framboise

•

17,90 Euro

BOWL AUX GAMBAS (PIQUANT)

salade d'herbes | avocat | ananas | concombre | tomates cerises | salade de couscous et
de légumes | sweetie hot chili chutney | vinaigrette au miel et à la moutarde

•

20,90 Euro

RIZ, PASTA & CO.

RISOTTO AUX CÈPES (VÉGÉTARIEN)

herbes fraîches | parmesan râboté

•

18,90 Euro

TAGLIATELLE FRAÎCHES AVEC 3 GAMBAS ²

pulpe de tomates fruitées | épinards | basilic | parmesan râboté

•

21,50 Euro

TAGLIATELLES FRAÎCHES AUX ÉPINARDS & TRUFFES (VÉGÉTARIEN)

velouté de truffes | épinards frais | champignons de saison | parmesan râboté

•

19,90 Euro

BURRATA DE BUFFLE (VÉGÉTARIEN)

légumes grillés | tagliatelles | pesto | sauce tomate et câpres | citron vert

•

20,90 Euro

LÉGUMES GRILLÉS MÉDITERRANÉENS (VÉGANE)

courgettes | aubergine | champignons de saison | poivrons | sauce au vin rouge |
pommes de terre au romarin

•••

> sans extras	15,90 Euro
+ filet de saumon grillé	+7,50 Euro
+ lamelles de bœuf grillées	+7,50 Euro
+ 3 gambas grillées	+7,50 Euro

TARTE FLAMBÉE

TARTE FLAMBÉE À L'ALSACIENNE ^{2,3}

smetana | pancetta | oignons

•

14,50 Euro

TARTE FLAMBÉE À L'ITALIENNE ^{2 (VÉGÉTARIEN)}

tomates | mozzarella | pesto de basilic

•

15,90 Euro

TARTE FLAMBÉE À LA NORDIQUE

saumon fumé | oignons rouges | roquette marinée

•

17,90 Euro

TARTE FLAMBÉE AU FROMAGE DE CHÈVRE ^{2 (VÉGÉTARIEN)}

fromage de chèvre | oignons rouges | miel | betteraves rouges

•

15,90 Euro

VIANDE

SELLE DE VEAU

croûte aux herbes | pleurotes aux herbes | gratin de pommes de terre | jus au vin rouge

•

28,90 Euro

FILET DE PORC

croûte d'olives Kalamata | légumes grillés | pommes de terre au romarin | huile aux herbes

•

24,90 Euro

WIENER SCHNITZEL ²

salade tiède de pommes de terre et de concombre ou steakhouse frites | anchois et câpres roulés

• • •

Petit 22,90 Euro

Grand 28,90 Euro

RUMSTECK

220g | huile aux herbes | pommes de terre au romarin | salsa tomate-avocat | salade d'accompagnement

•

32,90 Euro

POISSON

DORADE

purée de patates douces | épinards frais | sauce au beurre de citron vert

•

23,90 Euro

FILET DE SAUMON ²

croûte de raifort | salade tiède de pommes de terre et de concombre | citron

•

25,90 Euro

TRILOGIE DE POISSONS ²

gamba | dorade | filet de saumon | sauce au beurre de citron vert | tagliatelles | épinards frais

•

29,90 Euro

DESSERT

Recommandations saisonnières

PARFAIT AUX GRAINES DE COURGE (VÉGÉTARIEN)

croquant à la citrouille | coulis de baies des bois | crumble

•

9,90 Euro

RAGOÛT DE PRUNEAUX (VÉGÉTARIEN)

glace à la vanille | crumble

•

8,90 Euro

PART DE GÂTEAU CONTIENT DU GLUTEN, DU LAIT & DES ŒUFS (VÉGÉTARIEN)

choix changeant

•

4,50 Euro

CRÈME BRÛLÉE (VÉGÉTARIEN)

sucre de canne | baies | coulis de baies des bois | glace vanille

•

10,50 Euro

TRILOGIE DE SORBETS (VÉGANE)

fruit de la passion | cassis | citron

•

8,90 Euro

ESPRESSO AFFOGATO 1 (VÉGÉTARIEN)

double espresso | glace vanille | crème chantilly

•

8,90 Euro



BOISSONS CHAUDES

CAFÉ ⁹ | CAFÉ DÉCAFÉINÉ

3,20 Euro

ESPRESSO ⁹

2,90 Euro

ESPRESSO MACCHIATO ⁹

3,10 Euro

ESPRESSO DOUBLE ⁹

4,10 Euro

CAFÉ AU LAIT ⁹

4,30 Euro

CAPPUCCINO ⁹

3,80 Euro

LATTE MACCHIATO ⁹

4,60 Euro

LATTE KARAMELL | NOISETTE | VANILLE | MATCHA 1,⁹

4,90 Euro

CHOCOLAT CHAUD | VIENNOIS

3,80 Euro + 0,50 Euro

THÉ ET INFUSIONS (DIFFÉRENTES VARIÉTÉS)

3,60 Euro

THÉ AU GINGEMBRE

4,90 Euro

THÉ AU MENTHE

4,90 Euro

THÉ AU GINGEMBRE-MENTHE

4,90 Euro



JUS

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

0,2l – 3,60 Euro

JUS D'ORANGE FRAÎCHEMENT PRESSÉ | JUS DU JOUR

0,2l – 4,60 Euro

SCHORLE ²

0,3l – 3,50 Euro | 0,5l – 5,80 Euro

BOISSONS SANS ALCOOL

TAUNUSQUELLE: EAU MINÉRALE PLATE/GAZEUSE

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

SCHWEPES BITTER LEMON ^{3,10} |
GINGER ALE ¹ | TONIC WATER ¹⁰

0,2l – 3,60 Euro

BIÈRES PRESSION

BITBURGER

0,25l – 3,60 Euro | 0,4l – 4,90 Euro

SION KÖLSCH

0,25l – 3,60 Euro | 0,4l – 4,90 Euro

BIÈRE DE BLÉ BENEDIKTINER

0,5l – 5,60 Euro

BIÈRES EN BOUTEILLE

BITBURGER | BITBURGER SANS ALCOOL

0,33l – 3,80 Euro

BIÈRE DE BLÉ BRUNE BENEDIKTINER | BIÈRE DE BLÉ SANS ALCOOL

0,5l – 5,60 Euro

PANACHÉ | PANACHÉ SANS ALCOOL ¹¹

0,33l – 3,80 Euro

KANDI MALZ

0,33l – 3,40 Euro

BITBURGER LIMONADE PRESSION TROUBLE ORANGE | CITRON

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

PÉTILLANT

APEROL SPRITZ

vin mousseux | Aperol | soda | orange
0,2l – 8,00 Euro

APEROL SPRITZ SANS ALCOOL

vin mousseux sans alcool | soda | orange
0,2l – 8,00 Euro

HUGO

vin mousseux | sirop de fleurs de sureau | menthe | lime | soda
0,2l – 8,00 Euro

LILLET BERRY

Schweppes Original Wild Berry | Lillet Blanc | framboise | menthe
0,2l – 8,00 Euro

CANONITA SPRITZ

vin mousseux | Canonita | soda | orange
0,2l – 8,00 Euro

CANONITA TONIC

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

CANONITA ON THE ROCKS

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

BLANCS

contiennent des sulfites

BOURGOGNE GRIS

sec, Domaine Johannes Haas, Langenlonsheim, Allemagne
0,2l – 8,70 Euro / 0,75l – 29,60 Euro

LUGANA

sec, Azienda Agricola Olivini, Lac de Garde, Italie
0,2l – 8,30 Euro / 0,75l – 29,50 Euro

SAUVIGNON BLANC

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

RIESLING DU MUSCHELKALK

sec, Domaine Johannes Haas, Langenlonsheimer Königsschild, Allemagne
0,2l – 8,70 Euro / 0,75l – 29,60 Euro

RIESLING

demi-sec, Domaine Johannes Haas, Langenlonsheimer Königsschild, Allemagne
0,2l – 8,70 Euro / 0,75l – 29,60 Euro

ROSÉ

contiennent des sulfites

BARDOLINO

sec, Chiaretto Cantina Valpantena, Vénétie, Italie
0,2l – 6,60 Euro / 0,75l – 22,90 Euro

PORTUGIESER ROSÉ

demi-sec, Domaine Johannes Haas, Langenlonsheim, Allemagne
0,2l – 7,20 Euro / 0,75l – 25,50 Euro

VINS ROUGES

contiennent des sulfites

AIMERY MERLOT

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

PRIMITIVO

sec, Cala Zagro, Funaro, Italie
0,2l – 7,90 Euro / 0,75l – 26,50 Euro

DORNFELDER

demi-sec, Domaine Johannes Haas, Langenlonsheim, Allemagne
0,2l – 7,20 Euro / 0,75l – 25,50 Euro

SYRAH

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

CHAMPAGNES & VINS MOUSSEUX

contiennent des sulfites

CHAMPAGNE MANDOIS

0,75l – 89,90 Euro

CRÉMANT ROSÉ

sec, Bouvet

0,1l – 5,40 Euro / 0,75l – 29,60 Euro

VIN MOUSSEUX BRILLANT

sec, Sektkeller Schloss Affaltrach

0,1l – 4,60 Euro / 0,75l – 27,00 Euro

VIN MOUSSEUX BELLA ZEROZERO

sec, sans alcool

0,1l – 4,60 Euro / 0,75l – 27,00 Euro

APÉRITIFS & DIGESTIFS

contiennent des sulfites

¹ SHERRY FINO DRY/ MEDIUM

5cl – 3,60 Euro

MARTINI ROSSO/ BLANCO/ DRY

5cl – 4,30 Euro

¹ PORTWEIN 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

EAUX-DE-VIE DE VINS & DE FRUITS

PAPIDOUX CALVADOS ¹

4cl – 3,80 Euro

EAU-DE-VIE DE FRAMBOISE

4cl – 3,80 Euro

KIRSCHWASSER

4cl – 3,80 Euro

EAU-DE-VIE POIRE WILLIAM 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



AMERS & 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

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 ₂ / 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)	SO ₂ / 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 ₂ / 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									•					

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)	SO ₂ / 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)	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				•			•							•
TRILOGIE DE POISSONS	•	•	•	•			•							
CRÈME BRÛLÉE			•				•							
TRILOGIE 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.