

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

WARME 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

SUPPEN

TOMATENSUPPE CAPRESE ² (VEGETARISCH)

Basilikumpesto

•

7,90 Euro

EIFELER ERDAPFELSUPPE

Brotroutons | Speckwürfel | Kräuter

•

7,90 Euro

VORSPEISEN

ANTIPASTI ^{2,3}

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

•

22,90 Euro

CARPACCIO VOM RIND ²

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
+ lauwarmen karamellisierter 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 ²

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 ^{2,3}

Schmand | Bauchspeck | frische Zwiebeln

•

14,90 Euro

FLAMMKUCHEN ITALIENISCHER ART ^{2 (VEGETARISCH)}

Tomaten | Mozzarella | Basilikumpesto

•

15,90 Euro

FLAMMKUCHEN NORDISCHER ART

geräucherter Lachs | rote Zwiebeln | marinierter Rucola

•

17,90 Euro

FLAMMKUCHEN ZIEGENKÄSE ^{2 (VEGETARISCH)}

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 ²

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 ²

Meerrettichkruste | lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat | Zitrone

•

25,90 Euro

FISCH-TRILOGIE ²

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

•

29,90 Euro

DESSERT

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)
Espresso | Vanilleeis | Sahne

•
4,90 Euro



HEISS GETRÄNKE

KAFFEE ⁹ | KAFFEE, KOFFEINFREI
3,20 Euro

ESPRESSO ⁹
2,90 Euro

ESPRESSO MACCHIATO ⁹
3,10 Euro

DOPPELTER ESPRESSO ⁹
4,10 Euro

MILCHKAFFEE ⁹
4,30 Euro

CAPPUCCINO ⁹
3,80 Euro

LATTE MACCHIATO ⁹
4,60 Euro

LATTE KARAMELL | HASELNUSS | VANILLE | MATCHA ^{1,9}
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 | KIRSCH |
GRAPEFRUIT | MARACUJA | TOMATE | BANANE

0,2l – 3,60 Euro

FRISCH GEPRESSTER ORANGensaft | TAGESSaft

0,2l – 4,60 Euro

SCHORLE ²

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 ^{1,2,9} | COLA ZERO ^{1,2,9,12} |
SPRITE ^{1,2} | FANTA ^{1,2}

0,33l – 4,30 Euro

SEIHA 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

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 ¹¹

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 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

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 ¹

5cl – 3,60 Euro

MARTINI ROSSO/ BLANCO/ DRY

5cl – 4,30 Euro

PORTWEIN NOVAL L.B. ¹

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

BRANNTWEIN & OBSTBRÄNDE

PAPIDOUX CALVADOS ¹

4cl – 3,80 Euro

HIMBEERGEIST

4cl – 3,80 Euro

KIRSCHWASSER

4cl – 3,80 Euro

WILLIAMSBRIRNE 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



BITTERLIKÖRE

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

LIKÖRE

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

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

	Gluten (A)	Milch (G)	Eier (C)	Sojabohnen (F)	Sellerie (I)	Senf (J)	Sesamsaat (K)	Erdnüsse (E)	Schalenfrüchte (H)	Fische (D)	SO ₂ / Sulfite (N)	Weichtiere (M)	Lupine (L)	Krebstiere (B)
Erbsensuppe		•			•				•		•			
Tomatensuppe		•			•				•		•			
Antipasti		•	•	•					•		•			
Carpaccio		•	•			•			•		•			
Kalbsbraten		•		•	•	•					•			
Salat mit Garnelen						•				•	•			•
Salat mit Falafel	•	•		•		•			•		•			
Salat mit Ziegenkäse		•				•			•		•			
Bowl mit Garnelen						•					•			•
Bowl mit Falafel	•					•			•		•			
Steinpilzrisotto	•	•			•						•			
Tagliatelle mit Garnelen	•	•	•		•						•			
Gemüse-Ravioli	•	•	•		•				•					
Büffel-Burrata	•	•	•	•	•				•		•			
Mediterranes Grillgemüse				•	•	•					•			
Flammkuchen Elsässer	•	•	•								•			
Flammkuchen Italienisch	•	•	•						•					
Flammkuchen Nordisch	•	•	•			•				•	•			
Flammkuchen Ziegenkäse	•	•	•											
Rumpsteak		•			•						•			•
Schweinefilet		•				•					•			
Wiener Schnitzel	•		•			•					•			
Wolfsbarsch	•	•							•	•	•			•
Lachsfilet	•	•			•	•				•	•			•
Chicken Nuggets	•		•								•			
Fischstäbchen	•	•	•							•	•			
Spaghetti Bolognese	•		•		•						•			
Penne Verdure	•		•	•	•						•			

	Gluten (A)	Milch (G)	Eier (C)	Sojabohnen (F)	Sellerie (I)	Senf (J)	Sesamsaat (K)	Erdnüsse (E)	Schalenfrüchte (H)	Fische (D)	SO ₂ / Sulfite (N)	Weichtiere (M)	Lupine (L)	Krebstiere (B)
Kuchen	•	•	•								•			
Crème Brûlée		•	•											
Sorbet Trilogie														
Espresso Affogato		•	•						•					

	Gluten (A)	Milch (G)	Eier (C)	Sojabohnen (F)	Sellerie (I)	Senf (J)	Sesamsaat (K)	Erdrüsse (E)	Schalenfrüchte (H)	Fische (D)	SO ₂ / Sulfite (N)	Weichtiere (M)	Lupine (L)	Krebstiere (B)
Milchkaffee		•												
Capuccino		•												
Latte Macchiato		•												
Latte Flavors		•							•					
Bitburger Pils	•													
Bitburger Pils alkoholfrei	•													
Bitburger Radler	•													
Bitburger Radler alkoholfrei	•													
Benediktiner Weizen	•													
Benediktiner Weizen alk.frei	•													
Kandi Malz	•													
Aperol Spritz											•			
Hugo											•			
Martini Bianco											•			
Martini Rosso/Dry											•			
Sherry Fino/Medium											•			
Portwein											•			
Wodka	•													
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)	Milch (G)	Eier (C)	Sojabohnen (F)	Sellerie (I)	Senf (J)	Sesamsaat (K)	Erdrüsse (E)	Schalenfrüchte (H)	Fische (D)	SO ₂ / Sulfite (N)	Weichtiere (M)	Lupine (L)	Krebstiere (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									•					