

# 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 <sup>2</sup>

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 <sup>2,3</sup>

smetana | pancetta | oignons

•

14,50 Euro

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

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 <sup>2 (VÉGÉTARIEN)</sup>

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 <sup>2</sup>

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 <sup>2</sup>

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

•

25,90 Euro

## TRILOGIE DE POISSONS <sup>2</sup>

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

•

29,90 Euro

# DESSERT

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

choix changeant

•

4,50 Euro

## **CRÉME BRÛLÉE** (VÉGÉTARIEN)

sucré 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)

espresso | glace vanille | crème chantilly

•

4,90 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 <sup>2</sup>

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 <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

SCHWEPPES BITTER LEMON <sup>3,10</sup> |  
GINGER ALE <sup>1</sup> | TONIC WATER <sup>10</sup>

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 <sup>11</sup>

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** <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

# 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

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

5cl – 3,60 Euro

## MARTINI ROSSO/ BLANCO/ DRY

5cl – 4,30 Euro

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

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

# EAUX-DE-VIE DE VINS & DE FRUITS

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

4cl – 3,80 Euro

**EAU-DE-VIE DE FRAMBOISE**

4cl – 3,80 Euro

**KIRSCHWASSER**

4cl – 3,80 Euro

**EAU-DE-VIE POIRE WILLIAM** <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



# AMERS & BITTERS

## **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

# LIQUEURS

## **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

# 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									•					