

KOKU

KochKunst in der Arena

**ein gastronomisches ausbildungszentrum der
dürener gesellschaft für arbeitsförderung mbh**

02421 - 49 55 928

arena@dga-dueren.de

nippesstraße 4, 52349 düren



Koku

KochKunst in der Arena

Wir freuen uns, Sie im "Koku - KochKunst in der Arena" begrüßen zu dürfen.

Hier, wo die Powervolleys ihre Heimspiele bestreiten und Stars aus der Musik- und Comedyszene ihre Auftritte haben, bereiten wir der Kulinarik eine glanzvolle Bühne.

Wir, die DGA (Dürener Gesellschaft für Arbeitsförderung mbH), sind seit vielen Jahren gastronomischer Partner der Arena Kreis Düren. Darüber hinaus bilden wir als Gastronomisches Ausbildungszentrum die Nachwuchsköche und angelernten Kräfte für die heimische Gastronomie von morgen aus.

Mit einem motivierten Team aus erfahrenen und hochqualifizierten Köchen und Restaurantfachkräften soll das „Koku - KochKunst in der Arena“ ein attraktiver Anlaufpunkt für alle Genießer in Düren und Umgebung werden.

Wir wünschen Ihnen "Guten Appetit!" und einen angenehmen Aufenthalt.



**DÜRENER GESELLSCHAFT FÜR
ARBEITSFÖRDERUNG mbH**

Ein gemeinnütziges Unternehmen des Kreises Düren



unsere karte

VORSPEISEN

rote-linsen-currycremesuppe (vegan)

sechs euro fünfzig

blattsalat, dunkle balsamico-vinaigrette und gebratene hähnchenbrust

fünfzehn euro fünfzig

gebratene riesengarnelen, tomaten-chili-sugo und kräuteröl

achtzehn euro fünfzig

HAUPTGERICHTE

veggie-burger: rote bete, apfel-meerrettich-soße, blattsalat, cashewkerne und süßkartoffel pommes frites (vegan)

fünfzehn euro fünfzig

arena-burger: gegrilltes rindfleisch, camembert, zwiebel-knoblauchsoße, blattsalat, tomaten, champignons, mango-dip und pommes frites

neunzehn euro achtzig

paniertes schweineschnitzel, champignonrahmsoße, pommes frites, salatteller

fünfzehn euro fünfzig

**"the taste bowl", gemüse der saison, blattsalat und zweierlei dressing
bitte wählen sie ihr topping:**

- **falafel-bällchen** *sechzehn euro fünfzig*
- **gebratene maishähnchenbrust** *siebenzehn euro fünfzig*
- **gebratene garnelen** *zweiundzwanzig euro fünfzig*

gebratenes rumpsteak, cognac-pfefferrahmsoße, folienkartoffel mit kräuterquark und blattsalat

sechszwanzig euro fünfzig



unsere karte

DESSERT

kokos-milchreis (vegan)

sechs euro fünfzig

bourbon-vanilleeis mit warmer schokoladensoße

sieben euro

dreierlei fruchtsorbet aufgefüllt mit sekt (vegan)

erfrischen sie ihren gaumen - perfekt als zwischengericht geeignet!

sieben euro fünfzig

UNSERE KLEINEN HÄPPCHEN

wrap mit pommes frites (vegetarisch)

neun euro fünfzig

wrap mit gebratener hähnchenbrust und pommes frites

elf euro fünfzig

folienkartoffel mit kräuterquark und salat (vegetarisch)

zehn euro fünfzig

folienkartoffel mit kräuterquark, gebratener hähnchenbrust und salat

vierzehn euro fünfzig

folienkartoffel mit kräuterquark, geräuchertem lachs und salat

sechzehn euro fünfzig

currywurst mit pommes frites

neun euro fünfzig

pommes spezial

fünf euro fünfzig



unsere saisonkarte

VORSPEISEN

gegrillte rote bete, apfelscheiben, karamellierte walnüsse und sesamdip (vegan)
sechs euro fünfzig

pastinaken-cremesuppe (auch vegetarisch möglich)
sechs euro fünfzig

**auf der haut gebratenes zanderfilet, sauerkraut, trauben,
speck und rieslingsoße**
siebzehn euro fünfzig

HAUPTGERICHTE

**gebratenes nusssteak, mit rotweinjus, apfelrotkohl und kürbis-kartoffelstampf
(vegan)**
achtzehn euro fünfzig

im ofen gegarte gänsekeule, orangenjus, apfelrotkohl und kartoffelklöße
vierundzwanzig euro fünfzig

sauerbratengulasch vom eifeler wild, spitzkohlgemüse und semmelknödel
fünfundzwanzig euro fünfzig

DESSERT

warmer bratapfel, walnusseis und vanillesoße
sieben euro fünfzig

kokos-milchreis-schnitte und karamellierte birne (vegan)
sechs euro fünfzig



unser koku - menü

feldsalat, dunkle balsamico-vinaigrette, rotweinzwiebeln und granatapfelkern

gebratene maishähnchenbrust, kräuterjus, spitzkohlgemüse und serviettenknödel

dessertvariation

vierundvierzig euro fünfzig pro person

*inklusive weinbegleitung (0,1 l je Gang)
eine flasche mineralwasser und einen kaffee, espresso oder tee*

COCKTAIL

gin cucumber buck
gin, ginger ale, zitronensaft
sechs euro neunzig

MOCKTAIL

back hand
bitter lemon, ananas, banane, pfefferminz, limettensaft
fünf euro neunzig



kalte getränke

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

rhodius wasser classic	0,25l	<i>zwei euro fünfzig</i>
	0,75l	<i>sieben euro fünfzig</i>
rhodius wasser naturell	0,25l	<i>zwei euro fünfzig</i>
	0,75l	<i>sieben euro fünfzig</i>
rhodius apfelschorle	0,2l	<i>zwei euro fünfzig</i>
afri cola	0,2l	<i>zwei euro fünfzig</i>
afri cola (ohne zucker)	0,2l	<i>zwei euro fünfzig</i>
bluna zitrone	0,2l	<i>zwei euro fünfzig</i>
bluna orange	0,2l	<i>zwei euro fünfzig</i>
schweppes ginger ale	0,2l	<i>zwei euro achtzig</i>
schweppes tonic water	0,2l	<i>zwei euro achtzig</i>
schweppes bitter lemon	0,2l	<i>zwei euro achtzig</i>

SÄFTE

granini orangensaft	0,2l	<i>drei euro</i>
granini apfelsaft	0,2l	<i>zwei euro fünfzig</i>
granini maracujasaft	0,2l	<i>drei euro fünfzig</i>
granini ananassaft	0,2l	<i>drei euro fünfzig</i>
granini bananensaft	0,2l	<i>drei euro fünfzig</i>
granini johannisbeersaft	0,2l	<i>zwei euro achtzig</i>
saftschorle	0,2l	<i>drei euro</i>

BIER

warsteiner pils	0,2l	<i>zwei euro fünfzig</i>
sion kölsch	0,2l	<i>zwei euro fünfzig</i>
warsteiner alkoholfrei	0,33l	<i>drei euro fünfzig</i>
vita malzbier	0,33l	<i>drei euro fünfzig</i>
erdinger weizenbier	0,5l	<i>fünf euro fünfzig</i>
erdinger weizenbier alkoholfrei	0,5l	<i>fünf euro fünfzig</i>



warme getränke

KAFFEESPEZIALITÄTEN

café crème	tasse	<i>zwei euro fünfzig</i>
espresso	tasse	<i>zwei euro dreißig</i>
doppelter espresso	tasse	<i>drei euro fünfzig</i>
espresso macchiato	tasse	<i>zwei euro fünfzig</i>
cappuccino	tasse	<i>zwei euro neunzig</i>
café au lait	tasse	<i>drei euro achtzig</i>
latte macchiato	glas	<i>drei euro fünfzig</i>

KAKAOSPEZIALITÄTEN

heiße schokolade	glas	<i>zwei euro fünfzig</i>
heiße schokolade mit espresso und aufgeschäumter milch	glas	<i>drei euro achtzig</i>
kakao mit amaretto	glas	<i>vier euro achtzig</i>

TEESPEZIALITÄTEN

SCHWARZER ODER GRÜNER TEE		
darjeeling, assam oder ceylon	glas	<i>zwei euro fünfzig</i>
grüner tee	glas	<i>zwei euro fünfzig</i>
KRÄUTERTEE		
african lights "rooibos vanille"	glas	<i>zwei euro fünfzig</i>
healthy soul "pfefferminze"	glas	<i>zwei euro fünfzig</i>
herbal balance "kamille"	glas	<i>zwei euro fünfzig</i>
feel well "kräutertee"	glas	<i>zwei euro fünfzig</i>
FRÜCHTETEE		
soft soul "früchtetee"	glas	<i>zwei euro fünfzig</i>

WEITERE HEIßGETRÄNKE

frische heiße zitrone	glas	<i>drei euro fünfzig</i>
frischer minztee	glas	<i>drei euro fünfzig</i>
frischer minztee mit ingwer	glas	<i>drei euro neunzig</i>
frischer ingwertee	glas	<i>drei euro fünfzig</i>



weinkarte

SEKT UND SCHAUMWEINE

**brogitter astoria sekt
riesling, qualitätswein, brut
brogitter, deutschland**

0,75l

zweiundzwanzig euro fünfzig

WEIßWEIN

**grauer burgunder referenz
qualitätswein, trocken
brogitter, rheinhessen**

0,75l

zweiundzwanzig euro fünfzig

ROSÉWEIN

**trollinger rosé
qualitätswein, feinherb
weingut sonnenhof**

0,75l

zwanzig euro fünfzig

ROTWEINE

**valdivieso
qualitätswein, trocken
cabernet sauvignon, Chile**

0,75l

zwanzig euro fünfzig

**spätburgunder iris
qualitätswein, trocken
brogitter, ahr**

0,75l

zweiundzwanzig euro fünfzig



weinkarte

OFFENE SCHAUMWEINE

**brogssitter astoria sekt
riesling, qualitätswein, brut
brogssitter, deutschland**

0,1l

fünf euro

OFFENE WEIßWEINE

**grauer burgunder referenz
qualitätswein, trocken
brogssitter, rheinhessen**

**0,25l
0,5l**

*acht euro fünfzig
siebzehn euro*

OFFENE ROSÉWEINE

**trollinger rosé
qualitätswein, feinherb
weingut sonnenhof**

**0,25l
0,5l**

*sieben euro fünfzig
fünfzehn euro*

OFFENE ROTWEINE

**valdivieso
qualitätswein, trocken
cabernet sauvignon, Chile**

**0,25l
0,5l**

*sieben euro fünfzig
fünfzehn euro*

**spätburgunder iris
qualitätswein, trocken
brogssitter, ahr**

**0,25l
0,5l**

*acht euro fünfzig
siebzehn euro*



spirituosen

APERITIF

campari soda	20cl	<i>drei euro achtzig</i>
campari orange	20cl	<i>vier euro</i>
martini bianco	5cl	<i>vier euro</i>
sherry medium, sandemann	5cl	<i>vier euro fünfzig</i>
sherry trocken, sandemann	5cl	<i>fünf euro</i>
aperol spritz	20cl	<i>sechs euro fünfzig</i>

DIGESTIF

grappa madruzzo	2cl	<i>vier euro</i>
ramazzotti	2cl	<i>vier euro</i>
malteser aquavit	2cl	<i>vier euro</i>
jubiläums aquavit	2cl	<i>vier euro</i>

AUS DER FEIN-BRENNEREI PRINZ IN ÖSTERREICH

williams christ birne	2cl	<i>vier euro</i>
alte wald himbeere	2cl	<i>vier euro</i>
alte haselnuss	2cl	<i>vier euro</i>
alte marille	2cl	<i>vier euro</i>

COGNAC

remy martin V.S.O.P.	4cl	<i>vier euro</i>
-----------------------------	------------	------------------

WEINBRAND

asbach weinbrand	4cl	<i>vier euro</i>
-------------------------	------------	------------------

KoKu

KochKunst in der Arena

Vielen Dank für Ihren Besuch!

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit im "KoKu" und hoffen, Sie mit unserer "KochKunst in der Arena" ein wenig kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Wir freuen uns, wenn Sie auch in Zukunft wieder unsere Gäste sind.

Bis dahin wünschen wir Ihnen alles Gute!

Ihr Gastro- Team
des "KoKu - KochKunst in der Arena"



**DÜRENER GESELLSCHAFT FÜR
ARBEITSFÖRDERUNG mbH**
Ein gemeinnütziges Unternehmen des Kreises Düren