

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**

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

---

### **SÄFTE**

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

---

### **BIER**

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



## warme getränke

---

### KAFFEESPEZIALITÄTEN

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

---

### KAKAOSPEZIALITÄTEN

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

---

### TEESPEZIALITÄTEN

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

---

### WEITERE HEIßGETRÄNKE

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

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

---

### **DIGESTIF**

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

---

### **AUS DER FEIN-BRENNEREI PRINZ IN ÖSTERREICH**

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

---

### **COGNAC**

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

---

### **WEINBRAND**

<b>asbach weinbrand</b>	<b>4cl</b>	<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