

KOKU

KochKunst in der Arena

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

02421 - 49 55 928

[koku@dga-dueren.de](mailto:koku@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 wochenkarte

---

### VORSPEISEN

**kürbisschaumsuppe, kräuternocke (vegan)**  
8,50€

**vitello tonnato, frittierte kapern**  
13,90€

**winter-salat, eingelegtes gemüse (vegan)**  
12,50€

---

### HAUPTGERICHTE

**schweinefilet, schwarzwurzeln, zitronen, süßkartoffelgratin**  
22,90€

**doradenfilet, tomatenragout, bunter salat**  
21,50€

**hausgemachte pappardelle, aglio e olio (vegan)**  
14,50€

**wurzelcurry, belugalinsen, wintersalat (vegan)**  
19,90€

**wiener schnitzel vom kalb, pommes frites, salat**  
24,50€

---

### DESSERT

**kürbiscreme-brûlée, apfelkompott**  
9,90€

**zitronentarte, baisier**  
8,50€



## **unser koku - menü mit weinbegleitung**

---

**kürbisschaumsuppe, kräuternocke (vegan)**

---

**schweinefilet, schwarzwurzeln, zitronen, süßkartoffelgratin**

oder

**wurzelcurry, belugalinsen, wintersalat (vegan)**

---

**dessertteller variation**

48,50€ pro person



## **“after work happy hour” donnerstag und freitag von 17:30 bis 19:30 uhr**

**weißwürste, brezel, süßer senf**  
13,50€

**obazda brezel, radi (vegetarisch)**  
7,50€

**leberknödel-suppe, flädle**  
7,90€

**pilz-gulasch, hausgemachte knödel (vegetarisch)**  
13,90€

**bayrischer leberkäse, spiegelei, bratkartoffeln**  
14,90€

**gegrillte schweinshaxe, sauerkraut, kartoffelstampf**  
23,50€

**halbes backhendl, lauwarmer kartoffelsalat**  
17,90€

**marillenknödel, vanillequark, zerlassene butter**  
8,90€

---

**zu allen gerichten servieren wir ihnen zusätzlich  
ein glas bier (0,2l) oder ein alkoholfreies getränk (0,2l)**

**alle gerichte können sie selbstverständlich auch außerhalb  
der “after work happy hour”- zeit bestellen,  
dann ist das getränk allerdings nicht inkludiert.**



## **kalte getränke**

### **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

<b>rhodius wasser classic</b>	0,25l	2,50€
	0,75l	7,50€
<b>rhodius wasser naturell</b>	0,25l	2,50€
	0,75l	7,50€
<b>rhodius apfelschorle</b>	0,2l	2,50€
<b>afri cola</b>	0,2l	2,50€
<b>afri cola (ohne zucker)</b>	0,2l	2,50€
<b>bluna zitrone</b>	0,2l	2,50€
<b>bluna orange</b>	0,2l	2,50€
<b>schweppes ginger ale</b>	0,2l	2,80€
<b>schweppes tonic water</b>	0,2l	2,80€
<b>schweppes bitter lemon</b>	0,2l	2,80€

### **SÄFTE**

<b>granini orangensaft</b>	0,2l	3,00€
<b>granini apfelsaft</b>	0,2l	2,50€
<b>granini maracujasaft</b>	0,2l	3,50€
<b>granini ananassaft</b>	0,2l	3,50€
<b>granini bananensaft</b>	0,2l	3,50€
<b>granini johannisbeersaft</b>	0,2l	2,80€
<b>saftschorle</b>	0,2l	3,00€

### **BIER**

<b>warsteiner pils</b>	0,2l	2,50€
<b>sion kölsch</b>	0,2l	2,50€
<b>warsteiner alkoholfrei</b>	0,33l	3,50€
<b>vita malzbier</b>	0,33l	3,50€
<b>erdinger weizenbier</b>	0,5l	5,50€
<b>erdinger weizenbier alkoholfrei</b>	0,5l	5,50€



KochKunst in der Arena

## warme getränke

### KAFFEESPEZIALITÄTEN

<b>café crème</b>	tasse	2,50€
<b>espresso</b>	tasse	2,30€
<b>doppelter espresso</b>	tasse	3,50€
<b>espresso macchiato</b>	tasse	2,50€
<b>cappuccino</b>	tasse	2,90€
<b>café au lait</b>	tasse	3,80€
<b>latte macchiato</b>	glas	3,50€

### KAKAOSPEZIALITÄTEN

<b>heiße schokolade</b>	glas	2,50€
<b>heiße schokolade mit espresso und aufgeschäumter milch</b>	glas	3,80€
<b>kakao mit amaretto</b>	glas	4,80€

### TEESPEZIALITÄTEN

#### SCHWARZER ODER GRÜNER TEE

<b>darjeeling, assam oder ceylon</b>	glas	2,50€
<b>grüner tee</b>	glas	2,50€

#### KRÄUTERTEE

<b>african lights "rooibos vanille"</b>	glas	2,50€
<b>healthy soul "pfefferminze"</b>	glas	2,50€
<b>herbal balance "kamille"</b>	glas	2,50€
<b>feel well "kräutertee"</b>	glas	2,50€

#### FRÜCHTETEE

<b>soft soul "früchtetee"</b>	glas	2,50€
-------------------------------	------	-------

### WEITERE HEIßGETRÄNKE

<b>frische heiße zitrone</b>	glas	3,50€
<b>frischer minztee</b>	glas	3,50€
<b>frischer minztee mit ingwer</b>	glas	3,90€
<b>frischer ingwertee</b>	glas	3,50€



## **weinkarte**

---

### **SEKT UND SCHAUMWEINE**

**brogsitter astoria sekt  
riesling, qualitätswein, brut  
brogsitter, deutschland** 0,75l 22,50€

---

### **WEIßWEIN**

**grauburgunder referenz  
qualitätswein, trocken  
brogsitter, rheinhessen** 0,75l 22,50€

---

### **ROSÉWEIN**

**trollinger rosé  
qualitätswein, feinherb  
weingut sonnenhof** 0,75l 20,50€

---

### **ROTWEINE**

**valdivieso  
qualitätswein, trocken  
cabernet sauvignon, Chile** 0,75l 20,50€

**spätburgunder iris  
qualitätswein, trocken  
brogsitter, ahr** 0,75l 22,50€



## weinkarte

### OFFENE SCHAUMWEINE

<b>brogsitter astoria sekt riesling, qualitätswein, brut brogsitter, deutschland</b>	0,1l	5,00€
--	------	-------

### OFFENE WEIßWEINE

<b>grauburgunder referenz qualitätswein, trocken brogsitter, rheinhessen</b>	0,25l 0,5l	8,50€ 17,00€
--	---------------	-----------------

### OFFENE ROSÉWEINE

<b>trollinger rosé qualitätswein, feinherb weingut sonnenhof</b>	0,25l 0,5l	7,50€ 15,00€
--	---------------	-----------------

### OFFENE ROTWEINE

<b>valdivieso qualitätswein, trocken cabernet sauvignon, Chile</b>	0,25l 0,5l	7,50€ 15,00€
--	---------------	-----------------

<b>spätburgunder iris qualitätswein, trocken brogsitter, ahr</b>	0,25l 0,5l	8,50€ 17,00€
--	---------------	-----------------



## **spirituosen**

---

### **APERITIF**

<b>campari soda</b>	20cl	3,80€
<b>campari orange</b>	20cl	4,00€
<b>martini bianco</b>	5cl	4,00€
<b>sherry medium, sandemann</b>	5cl	4,50€
<b>sherry trocken, sandemann</b>	5cl	5,00€
<b>aperol spritz</b>	20cl	6,50€

---

### **DIGESTIF**

<b>grappa madruzzo</b>	2cl	4,00€
<b>ramazzotti</b>	2cl	4,00€
<b>malteser aquavit</b>	2cl	4,00€
<b>jubiläums aquavit</b>	2cl	4,00€

---

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

<b>williams christ birne</b>	2cl	4,00€
<b>alte wald himbeere</b>	2cl	4,00€
<b>alte haselnuss</b>	2cl	4,00€
<b>alte marille</b>	2cl	4,00€

---

### **COGNAC**

<b>remy martin V.S.O.P.</b>	4cl	4,00€
-----------------------------	-----	-------

---

### **WEINBRAND**

<b>asbach weinbrand</b>	4cl	4,00€
-------------------------	-----	-------

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