

**Mit Liebe
gekocht.**

COREUM

Montag

29.04.2024

Spargelcreme Suppe

Croutons | Ei | Schnittlauch

Cream of asparagus soup | croutons | egg | chives

Maishähnchen Brust

Spargel Risotto | Estragon Jus

*Corn-fed chicken brast | asparagus risotto
tarragon jus*

oder

Ricotta Spinat Ravioli

Grüner Spargel | Parmesan Sauce

*Ricotta spinach ravioli | green asparagus
parmesan sauce*

Bergmilch Joghurt Eis mit Erdbeeren

Mountain Milk Yogurt Ice Cream | strawberries

Abendmenü 39,90 €

Dinner 39,90 €

*Gerne kannst du jeden Gang auch einzeln bestellen.
Änderungen vorbehalten.*

*You are also welcome to order each course individually.
Subject to change without notice.*

Dienstag
30.04.2024

Anti Pasti Teller
anti pasti plate

Gebratene Riesen Garnelen
Pappardelle | Pikante Tomaten Sauce
*Fried giant prawns | pappardelle
spicy tomato sauce*

oder

Veggie Burger
Pommes Frites | Krautsalat
Veggie burger | fries | coleslaw

Marinierte Erdbeeren
Tonkabohnen Sahne
Marinated strawberries | tonka bean cream

Abendmenü 39,90 €

Dinner 39,90 €

*Gerne kannst du jeden Gang auch einzeln bestellen.
Änderungen vorbehalten.*

*You are also welcome to order each course individually.
Subject to change without notice.*

**Mittwoch
01.05.2024**

**Wir wünschen dir einen
schönen Feiertag!**

TAG

DER

ARBEIT

Donnerstag

02.05.2024

Überraschung á la Chef

surprise á la chef

Lachsfrikadelle

Spargel- Kartoffelragout | Bärlauch
*salmon meatball | asparagus and potato ragout
wild garlic*

oder

Risotto a la Caprese

risotto a la caprese

Überraschung á la Chef

surprise á la chef

Abendmenü 39,90 €

Dinner 39,90 €

*Gerne kannst du jeden Gang auch einzeln bestellen.
Änderungen vorbehalten.*

*You are also welcome to order each course individually.
Subject to change without notice.*

Lieblingsgerichte

Hokkaido Kürbis Suppe* Kokos, Thaicurry, Kernöl <i>Hokkaido pumpkin soup* Coconut, Thai curry, pumpkin seed oil</i>	7,00 €
Tapas Platte Grana Padano, Aioli, Balsamico Zwiebel, Serrano, Spinata Romana, Oliven <i>Tapas platter with Grana Padano cheese, aioli, balsamic onions, Serrano ham, Spianata Romana salami, olives</i>	15,50 €
Carpaccio* Spicy Kürbiscreme, Macadamia, Öl Rauke <i>Spicy pumpkin cream, macadamia, rocket oil</i>	16,50 €
Caesar Salad* Sardellen, Kapern, Bacon, Parmesan <i>Anchovies, capers, bacon, Parmesan</i>	10,90 €
Mit Hähnchenbrustfilet <i>With chicken breast fillet</i>	14,50 €
Coreum Burger* Wagyu Beef Patty, Brioche Bun, Bone sucking Mustard, Cheddar, Homestyle Fries	23,50 €
Coreum Veggi Burger*	19,50 €
Juicy Pulled Pork Burger* Brioche Bun, Red Coleslaw, Homestyle Fries	21,50 €
Safran Pappardelle* Pomodoro alla Casalinga, Peperoni, Parmesan, Rucola Pesto <i>Saffron Pappardelle* Homemade tomato sauce, bell peppers, Parmesan cheese, arugula pesto</i>	15,50€
Safran Pappardelle* mit gebraten Garnelen <i>Saffron Pappardelle* with fried prawns</i>	21,50 €
11te Frikadelle Kartoffelsalat, Meerrettich-Senf, Bauernbrot <i>Potato salad, horseradish mustard, farmhouse bread</i>	13,50 €
Chili con Veggi Hack Sauerrahm, Frühlingszwiebeln, Brot <i>Sour cream, spring onions, bread</i>	12,50 €
Bio Käse Variation Feigen-Mandelbrot, Aprikosensenf <i>Organic cheese selection with Fig-almond bread, apricot mustard</i>	15,50 €

* Diese Gerichte servieren wir von Montag bis Donnerstag bis 21:30 Uhr

* These dishes are served from Monday to Thursday until 9:30 PM.