

Tagesgerichte serviert als Menü
Montag, 17.11.2025

Vorspeise

Vitello Tonnato

Thunfischsoße | Sardellen | Kapern | Rucola
Vitello Tonnato | Tuna Sauce | Anchovies | Capers | Arugula

Traditionell

Rindersteak vom Weiderind
Portweinsoße | Romanesco | Kartoffelgratin
Pasture-raised Beef Steak | Port wine sauce | Romanesco | Potato gratin

Vegetarisch

Gemüsemaultaschen

Tomatensoße | Ziegenkäse
Vegetable Maultaschen | Tomato sauce | Goat cheese

Süße Verführung

Cheesecake mit Himbeermark

Cheesecake with Raspberry Purée

Das Menü/Buffer ist für 39,90 € erhältlich. Gerne kannst du die Gerichte auch als einzelnen Gang bestellen. The menu/buffet is available for €39.90. You can also order individual courses upon request.

Tagesgerichte serviert als Buffet
Dienstag, 18.11.2025

Vorspeise

Buntes Salatbuffet

Ofenfrisches Baguette
Colorful Salad Buffet | Oven-Fresh Baguette

Traditionell

Indische Putenröllchen
Masala-Soße | Wilder Brokkoli | Basmatireis
Indian Turkey Rolls | Masala Sauce | Tenderstem broccoli | Basmati Rice

Vegetarisch

Fiorelli Basilico Formaggi

Sahnesoße | Junger Spinat
Fiorelli Basilico Formaggi | Cream Sauce | Baby spinach

Süße Verführung

Matcha-Panna Cotta

Matcha Panna Cotta

Das Menü/Buffer ist für 39,90 € erhältlich. Gerne kannst du die Gerichte auch als einzelnen Gang bestellen. The menu/buffet is available for €39.90. You can also order individual courses upon request.

Tagesgerichte serviert als Buffet
Mittwoch, 19.11.2025

Vorspeise

Buntes Salatbuffet

Ofenfrisches Baguette
Colorful Salad Buffet | Oven-Fresh Baguette

Suppe

Maronencremesuppe

Ofenfrisches Baguette
Chestnut cream soup | Oven-Fresh Baguette

Traditionell

Schweinefilet im Walnussmantel

Portweinsoße | Wirsinggemüse | Kräuterspätzle
Pork fillet in walnut crust | Port wine sauce | Savoy cabbage | herb spaetzle

Vegetarisch

Kartoffel-Gemüse Auflauf

Potato-vegetable casserole

Süße Verführung

Schokoladen-Zimt Creme

Spekulatius
Chocolate-Cinnamon Cream | Speculoos

Das Menü/Buffer ist für 39,90 € erhältlich. Gerne kannst du die Gerichte auch als einzelnen Gang bestellen. The menu/buffet is available for €39.90. You can also order individual courses upon request.

Tagesgerichte serviert als Buffet
Donnerstag, 20.11.2025

Vorspeise

Buntes Salatbuffet

Ofenfrisches Baguette

Colorful Salad Buffet | Oven-Fresh Baguette

Traditionell

Gebratene Maispoularde

Barolosoße | Lila Karotten | Süßkartoffelpüree

Pan-fried Corn-fed Poularde | Barolo sauce | purple carrots | Sweet potato purée

Vegetarisch

Gnocchi Tricolore

Pestosahne | Mediterranes Gemüse

Gnocchi Tricolore | Pesto cream | Mediterranean vegetables

Süße Verführung

Cappuccino Törtchen

Cappuccino Tartlet

Das Menü/Buffer ist für 39,90 € erhältlich. Gerne kannst du die Gerichte auch als einzelnen Gang bestellen. The menu/buffet is available for €39.90. You can also order individual courses upon request.

Coreum Vibes Freitag, 21.11.2025

Maronencremesuppe

7,90 €

Portweinsahne | ofenfrisches Baguette

Feldsalat mit Himbeerdressing

9,50 €

Speck | Crôutons

Flammkuchen Elsasser Art

10,90 €

Schmand | Speck | Zwiebeln

Flammkuchen Vegetarisch

10,90 €

Schmand | Apfel | Zimt | Zucker

Bowl

12,50 €

Ragout von Waldpilzen | Semmelknödel

Kürbisrisotto

10,50 €

Spinat | Pinienkerne | Grana Padano

Coreum Vibes Freitag, 21.11.2025

Maronencremesuppe

7,90 €

Portweinsahne | ofenfrisches Baguette

Feldsalat mit Himbeerdressing

9,50 €

Speck | Crôutons

Flammkuchen Elsasser Art

10,90 €

Schmand | Speck | Zwiebeln

Flammkuchen Vegetarisch

10,90 €

Schmand | Apfel | Zimt | Zucker

Bowl

12,50 €

Ragout von Waldpilzen | Semmelknödel

Kürbisrisotto

10,50 €

Spinat | Pinienkerne | Grana Padano