

Tagesgerichte serviert als Buffet
Montag, 24.11.2025

Vorspeise

Waldpilzsuppe

ofenfrisches Baguette

Oven-fresh baguette | Mushroom soup

Traditionell

Geschmorte Ochsenbacken

Rotweinjus | Bayerisch Kraut | Semmelknödel

Braised ox cheeks | Red wine jus | Bavarian cabbage | Bread dumplings

Vegetarisch

Schwäbische Käsespätzle

Bergkäse | Geschmälzte Zwiebeln

Swabian cheese spaetzle | Cheese | Caramelized onions

Süße Verführung

Mascarpone-Zimt-Creme

Mascarpone-Cinnamon Cream

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, 25.11.2025

Vorspeise

Buntes Salatbuffet

Ofenfrisches Baguette

Colorful Salad Buffet | Oven-Fresh Baguette

Traditionell

Rosagebratene US-Rinderhüfte

Sauce Béarnaise | Grüne Bohnen | Rosmarinkartoffeln

*Pink-roasted US beef sirloin | Béarnaise sauce | Green beans
Rosemary potatoes*

Vegetarisch

Kartoffelgnocchi

Trüffelsoße | Junger Spinat | Kirschtomaten

Potato gnocchi | Truffle sauce | Young spinach | Cherry tomatoes

Süße Verführung

Weihnachtliches Panna Cotta

Christmas 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, 26.11.2025

Vorspeise

Bratkartoffelsuppe

Kartoffelsalat mit Speck | Nudelsalat | Couscous-Salat | Feldsalat mit Himbeerdressing

*Potato salad with bacon | Pasta salad | Couscous salad
Lamb's lettuce with raspberry dressing | Fried potato soup
Oven-fresh baguette*

Traditionell

Gänsebrust und -keule an Rotweinjus

Glasierte Maronen | Rotkohl | Kartoffelknödel

*Goose breast and leg | Red wine jus | Glazed chestnuts |
Red cabbage | Potato dumplings*

Vegetarisch

Zucchini-Ricotta-Cannelloni

Tomaten-Paprika-Soße | Pinienkerne

Zucchini-ricotta cannelloni | Tomato-pepper sauce | Pine nuts

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 Menü
Donnerstag, 27.11.2025

Vorspeise

Feldsalat mit Himbeerdressing

Speck | Croutons

Lamb's Lettuce with Raspberry Dressing | Bacon | Croutons

Traditionell

Gebratene Barbarie-Entenbrust

Cranberrysoße | Wilder Brokkoli | Kartoffelgratin

*Pan-seared Barbarie duck breast | Cranberry sauce | Wild
broccoli | Potato gratin*

Vegetarisch

Cremiges Risotto

Glasierter Kürbis | Grana Padano

Creamy Risotto | Glazed Pumpkin | Grana Padano

Süße Verführung

Mascarpone-Pflaumen-Törtchen

Mascarpone-plum tartlet

Das Menü/Bufferet 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.

Unsere Lieblingsgerichte

Montag bis Donnerstag von 18:00 - 21:30 Uhr.

Vorspeisen

Italienische Vorspeisenplatte 13,50 €

Salami Milano | italienischer Schinken | Grillgemüse
Getrocknete Tomaten | Bruschetta | Grana Padano

Hessischer Handkäse Tartar 10,50 €

Wildkräutersalat | ofenfrisches Brot | Butter

Griechischer Bauernsalat 13,50 €

Tomaten | Gurken | Paprika | Oliven | ofenfrisches Brot

Hauptspeisen

Wienerschnitzel vom Kalb 25,50 €

Preiselbeeren | Kartoffelsalat

Coreum Burger 22,50 €

Rindfleisch-Patty | BBQ-Soße | Zwiebeln | Tomaten
Gurken | Salat | Kartoffelstäbchen | Krautsalat

Rumpsteak vom Weiderind 29,50 €

Rotweinschalotten | Speckbohnen
Rosmarinkartoffeln

Unsere Lieblingsgerichte

Montag bis Donnerstag von 18:00 - 21:30 Uhr

Hauptspeisen

Schweizer Wurstsalat 12,50 €

Fleischwurst | Emmentaler | Zwiebeln | Gurken
Paprika

Tagliatelle Aglio e Olio 12,50 €

Chili | Knoblauch | Olivenöl

Mit Garnelen 21,50 €

Buntes Linsencurry 15,50 €

Kleines Gemüse | Basmatireis

Dessert

Mousse von zweierlei Schokolade 9,00 €

Dessertempfehlung des Küchenchefs 7,50 €