

Coreum Bar

Aperitif

Aperol Spritz	0,25l	7,00 €
Campari Seltz	0,25l	7,00 €
Lillet Berry	0,25l	7,00 €
Wermut & Tonic	0,3l	7,00 €
Crodino Tonic	0,3l	7,00 €
Canonita Pink Grapefruit	0,3l	7,00 €

Sekt & Champagner

Prosecco Spumante, brut	0,1l	4,50 €
Ca´Bolani, Norditalien	0,7l	27,00 €
Secco Augustin	0,7l	29,00 €
Weingut Schmidt, Bodensee		
Champagne Petiau & Fils Grande Reserve	0,7l	68,00 €

Biere

Tegernseer Hell	0,33l	3,50 €
vom Fass	0,5l	4,50 €
Faust Pils	0,33l	3,50 €
vom Fass	0,5l	4,50 €
Faust Pils alkoholfrei	0,33l	3,50 €
Faust Radler naturtrüb	0,33l	3,50 €
Faust Hefeweizen	0,5l	4,50 €
Faust Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,50 €

Offene Weine

2023, Weißer Burgunder, trocken	0,1l	4,00 €
<i>Weingut Heinrich Gies, Pfalz</i>	0,2l	7,00 €

2023, VDP Gutswein	0,1l	5,00 €
Riesling, trocken	0,2l	9,50 €
<i>Weingut Robert Weil, Rheingau</i>		

2023, Friuli Aquileia DOC	0,1l	4,00 €
Pinot Grigio, trocken	0,2l	7,50 €
<i>Ca' Bolani, Norditalien</i>		

2023, Merlot Rosé, trocken	0,1l	4,00 €
<i>Weingut Heinrich Gies, Pfalz</i>	0,2l	7,00 €

2023, Gebietswein	0,1l	4,00 €
Cuvée Rosé, trocken	0,2l	7,50 €
<i>Weingut Schmidt, Bodensee</i>		

2023, Spätburgunder, trocken	0,1l	4,00 €
<i>Weingut Heinrich Gies, Pfalz</i>	0,2l	7,00 €

2021, „Apulo“ Puglia IGT	0,1l	3,50 €
Primitivo, trocken	0,2l	6,50 €
<i>Masseria Altemura, Apulien Italien</i>		

Apfelwein	0,3l	3,50 €
klar, pur oder sauer gespritzt	0,5l	4,50 €
<i>Kelterei Krämer</i>		

Longdrinks

Vodka Lemon	8,50 €
Vodka Wild Berry	8,50 €
Gin Wild Berry	8,50 €
Cuba Libre	9,50 €
Bourbon Cola	9,50 €
Malibu Maracuja	9,00 €

Gin & Tonic

Tanqueray No. 10	10,50 €
Tonic Empfehlung: Fever Indian	
Bombay	9,50 €
Tonic Empfehlung: Thomas Henry	
Gin Mare	11,50 €
Tonic Empfehlung: Fever Indian	
Roku Gin Japanese Craft	10,50 €
Tonic Empfehlung: Goldberg	
Monkey 47	11,00 €
Tonic Empfehlung: Fever meditera	
Hendrick's Gin	10,50 €
Tonic Empfehlung: Fever meditera	
Malfy Gin con Limone	9,50 €
Tonic Empfehlung: Fever Indian	
Malfy Gin con Arancia	9,50 €
Tonic Empfehlung: Fever Indian	

Gin & Tonic

Gin Sul	10,00 €
Tonic Empfehlung: Fever Indian	
Gin Sul Laranjal	10,00 €
Tonic Empfehlung: Fentimans Connoisseurs	
Le Tribute Gin	11,00 €
Tonic Empfehlung: Fentimans Connoisseurs	
Gin Amber	10,50 €
Tonic Empfehlung: Fentimans Connoisseurs	
The Illusionist Dry Gin Tonic	11,00 €
Tonic Empfehlung: Thomas Henry Botanical	

Cocktails

Aperol Sour 9,00 €

Aperol, Eiweiß, Zitronensaft, Zuckersirup

Amaretto Sour 9,00 €

Amaretto, Eiweiß, Zitronensaft, Zuckersirup

Whiskey Sour 10,00 €

Whiskey, Eiweiß, Zitronensaft, Zuckersirup

Moscow Mule 10,00 €

Vodka, Limejuice, Ginger Beer, Zuckersirup

Gin Mule 10,00 €

Gin, Limejuice, Ginger Beer, Zuckersirup

Espresso Martini 9,00 €

Vodka, Kahlua Kaffeelikör, Espresso

Mojito 10,00 €

Havana Club 7, Limetten, Rohrzucker, Soda, Minze

Jägermeister Manifest Sour 9,50 €

Jägermeister Manifest, Limejuice,
Zuckersirup, Apfelsaft trüb, Eiweiß

Porn Martini 9,00 €

Vodka, Maracuja Püree, Vanille Sirup,
Maracujasaft

Watermelon Punch 9,00 €

Wassermelonen Sirup, Vodka, Limejuice,
Kokossirup, Tonic Water

Negroni 10,00 €

Campari, roter Vermouth, Gin

Whisky

Suntory Yamazaki Distillers Reserve	4cl	18,00 €
Dalwhinnie 15 Years	4cl	10,00 €
Talisker 10 Years	4cl	10,00 €
Laphroaig 10 Years	4cl	10,00 €
Oban 14 Years	4cl	10,00 €
Craganmore 12 Years	4cl	10,00 €

Rum

Plantation Grande Reserve	4cl	9,50 €
Zacapa Solera Gran Reserve	4cl	9,50 €
Botucal Mantuano	4cl	9,50 €
Don Papa 7 Years	4cl	10,00 €

Brände & Geister

Eugen Schmidt Söhne

Williams Christ Birne	2cl	5,50 €
Mirabellenbrand	2cl	5,50 €
Himbeergeist	2cl	5,50 €
Korn	2cl	5,50 €
Gold Willi	2cl	5,50 €
Kirschwasser	2cl	5,50 €
Obstbrand	2cl	5,50 €

Kräuter & Liköre

Averna	4cl	4,00 €
Ramazzotti	4cl	4,00 €
Baileys	4cl	4,00 €
Sambuca	2cl	4,00 €
Grappa Nonino Montovitigno Merlot Chardonnay Barrique	2cl	4,00 €
Jägermeister	2cl	4,00 €
Limoncello	2cl	4,00 €

Wasser, Schorlen & Softgetränke

Rhönsprudel	0,2l	2,60 €
sprudel / still	0,75l	5,80 €
Coca Cola	0,2l	3,00€
	0,5l	4,50€
Coca Cola Zero	0,2l	3,00 €
Mezzo Mix	0,2l	3,00 €
Fanta	0,2l	3,00 €
Sprite	0,2l	3,00 €
Voelkel BioZisch		
Rhabarber	0,33l	3,50 €
Apfelschorle naturtrüb	0,33l	3,50 €
Saftschorlen	0,4l	4,00 €

Lieblingsgerichte

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

Monday to Thursday from 6:00 - 9:30 PM.

Vorspeisen

Italienische Vorspeisenplatte **13,50 €**

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

Italian Antipasti Platter

Salami Milano | Italian Country Ham | Grilled Vegetables
Sun-Dried Tomatoes | Bruschetta | Grana Padano

Hessischer Handkäse Tartar **10,50 €**

Wildkräutersalat | ofenfrisches Brot | Butter

Hessian „Handkäse“ Tartar

Wild Herb Salad | Oven-Fresh Bread | Butter

Griechischer Bauernsalat **13,50 €**

Tomaten | Gurken | Paprika | Oliven
ofenfrisches Brot

Greek Farmer's Salad

Tomatoes | Cucumbers | Bell Peppers | Olives | Oven-Fresh Bread

Hauptgang

Wienerschnitzel vom Milchkalb 25,50 €
Preiselbeeren | Kartoffelsalat

„Wienerschnitzel“ (veal)
Lingonberries | Potato salad

Coreum Burger 22,50 €
Rindfleisch-Patty | BBQ-Soße | Zwiebeln | Tomaten
Gurken | Salat | Kartoffelstäbchen | Krautsalat

Coreum Burger
Beef patty | BBQ Sauce | Onions | Tomatoes | Cucumbers
Lettuce | Potato fries | Coleslaw

Rumpsteak vom Weiderind 29,50 €
Rotweinschalotten | Speckbohnen
Rosmarinkartoffeln

Rump Steak from Pasture-Raised Beef
Red wine shallots | Bacon green Beans | Rosemary potatoes

Schweizer Wurstsalat 12,50 €
Fleischwurst | Emmentaler | Zwiebeln | Gurken
Paprika

„Schweizer Wurstsalat“
Bologna sausage | Emmental cheese | Onions | Pickles | Bell peppers

Tagliatelle Aglio e Olio 12,50 €
Chili | Knoblauch | Olivenöl

Tagliatelle Aglio e Olio
Chili | Garlic | Olive oil

Mit Garnelen 21,50 €
With prawns

Buntes Linsencurry	15,50 €
Kleines Gemüse Basmatireis	
<i>Colorful Lentil Curry</i>	
<i>Mixed vegetables Basmati rice</i>	

Dessert

Mousse von zweierlei Schokolade	9,00 €
<i>Mousse of two kinds of chocolate</i>	
Dessertempfehlung des Küchenchefs	7,50 €
<i>Chef's dessert recommendation</i>	

Allergene und Unverträglichkeiten

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten steht dir unser Personal gerne zur Verfügung.

Sprich uns einfach an!