

Coreum Bar

Aperitif

Aperol Spritz	0,25l	7,50 €
Campari Seltz	0,25l	7,50 €
Lillet Berry	0,25l	7,50 €
Wermut & Tonic	0,3l	7,50 €
Crodino Tonic	0,3l	7,50 €
Canonita Pink Grapefruit	0,3l	7,50 €

Sekt & Champagner

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

Biere

Tegernseer Hell	0,33l	4,00 €
vom Fass	0,5l	5,00 €
Faust Pils	0,33l	4,00 €
vom Fass	0,5l	5,00 €
Faust Pils alkoholfrei	0,33l	4,00 €
Faust Radler naturtrüb	0,33l	4,00 €
Faust Hefeweizen	0,5l	5,00 €
Faust Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	5,00 €

Offene Weine

2023, Weißer Burgunder, trocken	0,1l	4,00 €
<i>Weingut Heinrich Gies, Pfalz</i>	0,2l	7,50 €
2021, Ortswein	0,1l	6,00 €
„Bacharacher“ Riesling, trocken	0,2l	12,00 €
<i>Weingut Baer, Mittelrhein</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	7,50 €
2023, Gebietswein	0,1l	4,00 €
Cuvée Rosé, trocken	0,2l	7,50 €
<i>Weingut Schmidt, Bodensee</i>		
2023, Gutswein, Klumpp Cuvée, trocken	0,1l	4,50 €
„Cuvée Nr. 1“, trocken	0,2l	8,00 €
Blaifränkisch, Spätburgunder, St. Laurent, Cabernet Sauvignon		
<i>Weingut Klumpp, Baden</i>		
2023, Puglia IGT	0,1l	4,00 €
Sasseo Primitivo di Manduria, trocken	0,2l	7,50 €
<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	11,00 €
Tonic Empfehlung: Fever Mediterranean	
Gin Mare	11,50 €
Tonic Empfehlung: Fever Indian	
Roku Gin Japanese Craft	10,50 €
Tonic Empfehlung: Goldberg	
Monkey 47	11,00 €
Tonic Empfehlung: Fever Mediterranean	
Hendrick's Gin	10,50 €
Tonic Empfehlung: Fever Mediterranean	
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 Laranja 10,00 €

Tonic Empfehlung: Fentimans Connoisseurs

Le Tribute Gin 11,00 €

Tonic Empfehlung: Fentimans Connoisseurs

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	
Tokyo Mule	11,00 €
Roku Gin, Gurken-Ingwer-Zitronensirup, Zitronensaft, Ginger Beer	
Espresso Martini	9,00 €
Vodka, Kahlua Kaffeelikör, Espresso	
Mojito	10,00 €
Havana Club 7, Limetten, Rohrzucker, Soda, Minze	
Jägermeister Orange Sour	10,00 €
Jägermeister Orange, Honig-Melonensirup, Zitronensaft, Orangensaft, 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	3,00 €
sprudel / still	0,75l	6,50 €
Coca Cola	0,2l	3,50 €
	0,5l	5,00 €
Coca Cola Zero	0,2l	3,50 €
Mezzo Mix	0,2l	3,50 €
Fanta	0,2l	3,50 €
Sprite	0,2l	3,50 €
Teinacher Saftschorlen		
Limette-Minze	0,33l	4,00 €
Mango-Maracuja-Orange	0,33l	4,00 €
Vaihinger Saftschorlen	0,33l	4,00 €
Johannisbeernektar schwarz, Maracuja-Nektar, Sauerkirsch-Nektar, Traubensaft rot, Orange, Ananas	0,4l	4,50 €

Heißgetränke

Café Creme	3,50 €
Espresso Macchiato	3,80 €
Espresso Doppio	5,00 €
Milchkaffee	4,00 €
Cappuccino	4,00 €
Latte Macchiato	4,00 €
Tee	3,80 €
verschiedene Sorten	

Lieblingsgerichte

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

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

Vorspeisen

**Brunnenkressesuppe
mit Grießklößchen**

9,50 €

Watercress soup

with semolina dumplings

Italienische Vorspeisenplatte

16,50 €

Salami Milano | italienischer Landschinken
Grillgemüse | Oliven | Mini Burrata | Grana Padano
Pecorino | ofenfrisches Baguette

Italian Antipasti Platter

*Salami Milano | Italian country ham | Grilled vegetables | Olives |
Mini Burrata | Grana Padano | Pecorino | Oven-fresh baguette*

Tomate Caprese

12,50 €

Büffelmozzarella | Oxsenherztomaten | Rucola

Tomato Caprese

Buffalo mozzarella | oxheart tomatoes | arugula

Hauptgang

Paillard vom Kalb **26,50 €**
Zitronen-Kapern-Butter | grüner Spargel
Rosmarinkartoffeln

Paillard of veal

Lemon caper butter | green asparagus | rosemary potatoes

Coreum Burger **20,50 €**
Rindfleisch-Patty vom deutschen Rind
hausgemachte Burgersauce | Zwiebeln
Gurken | Tomaten | Pommes Frites

Coreum Burger

*Beef patty from German cattle | Homemade burger sauce | Onions |
Pickles | Tomatoes | French fries*

Hüftsteak vom Weiderind **28,50 €**
Grüne-Pfeffer-Soße | karamellierte lila Karotten
Süßkartoffelpüree

Sirloin steak from grass-fed beef

Green pepper sauce | caramelised purple carrots | sweet potato purée

Tagliatelle alla Vesuviana **13,50 €**
Tomatensoße | Zwiebeln | Kapern | Oliven
Mini-Burrata

Tagliatelle alla Vesuviana

Tomato sauce | onions | capers | olives

Mit extra gebratene Garnelen **21,00 €**
With extra pan-fried prawns

Schweizer Wurstsalat

12,50 €

Schinkenwurst | Emmentaler Käse | Zwiebeln
Gurken | Paprika

Swiss sausage salad

Ham sausage | Emmental cheese | onions | gherkins | bell peppers

Dessert

Dessertempfehlung des Küchenchefs

7,50 €

Chef's dessert recommendation

Allergene und Unverträglichkeiten

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

Sprich uns einfach an!

Spargelkarte

Spargelcremesuppe 8,50 €
Hollandaise

*Cream of asparagus soup
Hollandaise*

Grün weißer Spargelsalat 16,50 €
Erdbeeren | grüner Pfeffer | gekochter Schinken

*Green and white asparagus salad
Strawberries | green pepper | cooked ham*

Portion heimischer Spargel 21,50 €
Hollandaise oder Nussbutter | neue Kartoffeln

*Portion of locally grown asparagus
Hollandaise or nut butter | new potatoes*

*Dazu servieren wir wahlweise:
Served with a choice of:*

Kalbschnitzel 37,00 €
Veal escalope

Lachsmedaillon 33,00 €
Salmon medallion

Kräuterpfannkuchen 26,00 €
Herb pancake

Für den kleinen Hunger ab 21:30 Uhr

Chili con Carne mit Brot 12,50 €

Chili con Carne with bread

Nachos mit Cheddar-Käsesauce 6,50 €

Nachos with cheddar cheese sauce

Flammkuchen

Tarte flambée

Schmand | Speck | Zwiebeln 11,00 €

Crème fraîche | bacon | onions

Schmand | Schafskäse | Peperoni 11,00 €

Crème fraîche | feta cheese | chili peppers