

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 €
<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	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	7,50 €
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 Laranjal	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 Kaffeeликör, 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	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 €
Teinacher Saftschorlen		
Limette-Minze	0,33l	3,50 €
Mango-Maracuja-Orange	0,33l	3,50 €
Vaihinger Saftschorlen	0,33l	3,50 €
Johannisbeernektar schwarz,	0,4l	4,00 €
Maracuja-Nektar, Sauerkirsch-Nektar,		
Traubensaft rot, Orange, Ananas		

Lieblingsgerichte

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

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

Vorspeisen

Pastinaken Cremesuppe **7,50 €**
mit Parmesanflöte

Parsnip cream soup
with Parmesan flute

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

Karamellisierte Ziegenkäse **14,50 €**
Apfel-Trauben-Salat | Wildkräutersalat
Traubenkernöl-Cherry | Feigensenf | Tagesfrisches Brot

Caramelized goat cheese
Apple-grape salad | Wild herb salad | Grape seed oil-cherry |
Fig mustard | Freshly baked bread

Hauptgang

Schweinefilet im Speckmantel 25,50 €

Selleriepüree | Kräuterquark | Ofenkartoffel
Pfefferrahmsauce

Pork fillet wrapped in bacon

Celery purée | Herb quark | Baked potato | Pepper cream sauce

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

Rumpsteak vom Weiderind 33,50 €

Zwiebel-Senf-Kruste | Rosmarinsauce
gebratener Brokkoli | Kartoffelgratin

Rump Steak from Pasture-Raised Beef

Onion-mustard crust | Rosemary sauce | Fried broccoli | Potato gratin

Cremiges Weißbierrisotto 17,50 €

knuspriger Speck | Wachtelei | Speckchip

Creamy wheat beer risotto

Crispy bacon | Quail egg | Bacon chips

Pasta all'arrabbiata 12,50 €

Chili | getrocknete Tomaten | Olivenöl
Grana Padano

Pasta all'arrabbiata

Chili | Sun-dried tomatoes | Olive oil | Grana Padano

Dessert

Dessertempfehlung des Küchenchefs	7,50 €
<i>Chef's dessert recommendation</i>	

Für den kleinen Hunger ab 21:30 Uhr

Chili con Carne mit Brot	12,50 €
<i>Chili con Carne with bread</i>	

Nachos mit Cheddar-Käsesauce	6,50 €
<i>Nachos with cheddar cheese sauce</i>	

Brezel mit Spundekäs	6,00 €
<i>Pretzel with Spundekäs (Rhenish cream cheese dip)</i>	

Allergene und Unverträglichkeiten

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

Sprich uns einfach an!