

# koer

KULINARIK & BAR

---

WILLKOMMEN

---

## **„in de Köör gahn“ | eine Auswahl treffen**

Der plattdeutsche Begriff ist Kern unserer Wortkreation & Ausdruck unseres Namens.

Koer steht für Auswahl & Anspruch an Zutaten & Zubereitung,  
für Symbiose aus moderner Marktküche & geselliger Bar,  
für ein durch Kochkunst begeisterndes & durch Gastfreundschaft in  
Erinnerung bleibendes Erlebnis.

Das Team aus Küche, Bar & Service freut sich gemeinsam  
Gastronomie zu erleben & lebendig zu machen.

---

KULINARIK & BAR

---

## **Moderne Marktküche**

Wir zelebrieren die Vielfalt saisonaler & regionaler Erzeugnisse.  
Kreativität & Handwerk versprechen eine Reise durch Aromen,  
Geschmäcker & Texturen.

## **Bar**

Wir servieren außergewöhnliche Eigenkreationen, Wein,  
Neo|Klassiker der Trinkkultur und alkoholfreie Alternativen.

---

## K O E R M E N Ü

---

### Entdeckung | Abwechslung | Erlebnis

Wir empfehlen unser abgestimmtes Menü:  
Carte Blanche als Überraschung & optional vegetarisch.  
Zurücklehnen & Genießen:  
Eine kuratierte Auswahl an Kulinarik mit abgestimmter  
Getränkebegleitung.

**Amuse Bouche**

**Brot**

**Vorspeise**

**Zwischengang**

**Zwischengang**

**Hauptgang**

**Pré-Dessert**

**Dessert**

115 €

**Wein & Bar Begleitung**

65 €

Auf Wunsch annoncieren wir das heutige Menü.  
Die Anzahl der Gänge kann reduziert werden.  
Für Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

## À LA CARTE

---

### VORWEG & ZWISCHENDURCH

<b>AUSTERN TRIO</b>	<b>19</b>
Irische Louët-Feisser   Spéciale de Claire   garniert oder naturelle	
<b>HANDGETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL</b>	<b>25</b>
Sellerie   Rauch   Zitronenmelisse	
<b>GERICHTE AUS DEM KOER MENÜ</b>   auf Nachfrage   auch vegetarisch	<b>22</b>

---

### HAUPTGANG

<b>QUINOA TEMPEH</b>	<b>33</b>
Gemüse Jus   Zwiebelgewächse   Wiesenkräuter	
<b>FANG DES TAGES</b>	<b>35</b>
Krustentier Schaum   Gurke   Gerste	
<b>GERICHT AUS DEM KOER MENÜ</b>   auf Nachfrage	<b>37</b>

---

### DANACH

<b>KÄSE AUSWAHL</b>	<b>15</b>
Dörrobst Chutney   karamellierte Haselnüsse   Brot	
<b>SORBET VARIATION</b>	<b>15</b>
Pistazie   Baiser   Portwein Pflaume	
<b>DESSERT AUS DEM KOER MENÜ</b>   auf Nachfrage	<b>15</b>

---

## A U F T A K T

---

AUSTER   Irish Louët-Feisser   garniert oder naturelle		7
BROT   Kartoffel Sauerteig   Nussbutter   Raps		6
WASSER   Pauschale   still & feinperlig   enthärtet & gefiltert	p.P.	6

---

## S C H A U M W E I N

---

SPARKLING RIESLING - alk.frei   Leitz   Rheingau	0.1	8.4
CRÉMANT ROSÉ - Brut   Schmitges   Mosel '21	0.1	9.5
CHAMPAGNER - Brut Réserve   Champagne Maily Grand Cru	0.1	17.5

---

## D R I N K S

---

RHABARBER & SALBEI - karbonisiert   Wermut   Aquavit   Apfel   Bitters		15
MAGNOLIE & MINZE - karbonisiert   Sherry   Mandarine   Sauerklee		15
MIRABELLE & WALDMEISTER   Portwein   Schaumwein   Zitronenmelisse		15
GURKE & DILL   Kümmel   Holunder   Schafmilch		15
HEIDELBEERE & PILZ   Gin   Kräuterlikör   Verjus   Gerste		15
SAUERKIRSCHEN & OOLONG - alk.frei & karbonisiert   Himbeerblatt   Verjus		13
WALDBEERE & ZITRONE - alk.frei   Rhabarber   Grüner Tee		13

Auf den jeweiligen Bar- & Weinkarten  
bieten wir eine erweiterte Auswahl.