

hoer

KULINARIK & BAR

KOER MENÜ

SEPTEMBER 2023

Tartlette mit geschmorter Rote Beete

Schmand | Trüffel | Fenchelblüte
Sauerteigbrot | Nussbutter | hausgepresstes
Rapsöl

Lachs konfiert & als Rilette

Käsekrapfen | Wildpflaume | Lauch

Quinoa Tempeh

Kohlrabi | Raps | Viez

Gebackene Schwarzwurzeln

Algenmiso | Nordseekrabben | Buttermilch

Reh Rücken und Keulenragout

Pilzkruste | Topinambur | Sonnenblumenblüte

Crémant Granité

Joghurt | Haselnuss | Zitronenthymian

Kamillenmousse

Haselnuss | Brombeer | Blütenpollen

koer

KULINARIK & BAR

KOER MENÜ VEGETARISCH

OKTOBER 2023

Pani Puri

Aprikose | getrocknete Tomate | Oregano
Sauerteigbrot | Nussbutter | hausgepresstes
Rapsöl

Tatar von der Heidekarotte

Erbse | Raps | Feldkaviar

Quinoa Tempeh

Dörrkürbis | Vierzsoße | Raps

Gebackene Schwarzwurzeln

Algenmiso | Urgetreide | geröstete Hefe

Im Ganzen geschmorte Bete

Vacherin | Kräuterrisotto | Belper Knolle

Kirschorbet

Granola | Joghurt | Kirschblütenschaum

Zuckerrübeneis

Birne | Hafer | PX Sherry

hoer

KULINARIK & BAR

KOER MENÜ

OKTOBER 2023

Zwiebelkuchen

Schmand | Forellenkaviar | Federweißer
Sauerteigbrot | Nussbutter | hausgepresstes
Rapsöl

Entenleber Paté

Brioche | Fenchel | Traube

Pilzravioli

Estragon | Ricotta | Pilzessenz

Goldforelle

Urgetreide | geröstete Hefe | Haferwurzel

Wachtel Brust und Keule

Wirsing | Blumenkohl | Bärlauchkapern

Kirschorbet

Granola | Joghurt | Kirschblütenschaum

Zuckerrübeneis

Birne | Hafer | PX Sherry