

# 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 bieten 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  
auf Wunsch 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.

Alle Preise in Euro. Ausschließlich Kartenzahlung.

Für Informationen zu Allergenen fragen Sie bitte unser Personal.

## À LA CARTE

---

### VORWEG & ZWISCHENDURCH

|   |       |
|---|-------|
| AUSTERN TRIO   garniert oder naturelle                | 19    |
| PILZ RAVIOLI  | 23    |
| Corail Schaum   Bärlauch Kimchi   Eingelegter Spargel |       |
| 3 GERICHTE AUS DEM KOER MENÜ   auch vegetarisch       | je 22 |

---

### HAUPTGANG

|   |    |
|---|----|
| QUINOA TEMPEH - fermentierte Spezialität                  | 33 |
| Gemüse Jus   Mai Rübchen   Kräuter Püree                  |    |
| FANG DES TAGES  | 37 |
| Krustentier Schaum   Leipziger Allerlei   neue Kartoffeln |    |
| GERICHT AUS DEM KOER MENÜ                                 | 37 |

---

### DANACH

|  |    |
|--|----|
| KÄSE AUSWAHL                                       | 15 |
| Dörrobst Chutney   karamellierte Haselnüsse   Brot |    |
| SORBET VARIATION                                   | 15 |
| Pistazie   Baiser   eingelegte Cranberry           |    |
| DESSERT AUS DEM KOER MENÜ                          | 15 |

---

## A U F T A K T

---

|   |      |   |
|---|------|---|
| AUSTER   garniert oder naturelle                                | Stk  | 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

---

|  |      |      |
|--|------|------|
| CRÉMANT ROSÉ - Brut   Schmitges   Mosel '21            | 0.1l | 9.5  |
| RIESLING SEKT - Brut   Albert Schwaab   Mosel          | 0.1l | 9.8  |
| CHAMPAGNER - Brut Réserve   Champagne Mailly Grand Cru | 0.1l | 17.5 |

---

## B A R

---

|   |  |    |
|---|--|----|
| SPRITZ   Aperitif Auswahl   Schaum-/Wein   Soda |  | 12 |
| NEGRONI   Gin   Wermut   Campari                |  | 14 |
| EMPFEHLUNG   saisonale Eigenkreation            |  | 15 |

---

## A L K O H O L F R E I

---

|   |       |     |
|---|-------|-----|
| SPARKLING RIESLING - alk.freier Schaumwein   Leitz   Rheingau   | 0.1l  | 8.4 |
| JUCY PALE ALE - alk.freies Bier   Kehrwieder Brauerei   Hamburg | 0.33l | 5.4 |
| EMPFEHLUNG   saisonale Eigenkreation der Bar                    |       | 13  |

Auf den jeweiligen Wein- & Barkarten, sowie auf Nachfrage  
bieten wir eine erweiterte Auswahl.