

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 €

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

À LA CARTE

VORWEG

AUSTERN TRIO garniert oder naturelle	19
ALLES VON DER GARNELE - aus Deutschland	25
Soße Gebraten Gebacken	
GERICHTE AUS DEM KOER MENÜ auch vegetarisch	je 22

MITTENDRIN

GEFÜLLTE ARTISCHOCKE	33
Gemüse Jus Beete Kräuter Püree	
FANG DES TAGES Krustentier Schaum Aprikose Bohne	35
GERICHT AUS DEM KOER MENÜ	37

DANACH

KÄSE AUSWAHL	15
Dörrobst Chutney karamellierte Haselnüsse Brot	
SORBET VARIATION - saisonale Auswahl	3 Sorten 15
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
CHAMPAGNER - Brut Réserve Champagne Mailly Grand Cru	0.1l	17.5

B A R

APFELWEIN & PAMPELMUSE - karbonisiert Gin Quitte Margerite	15
HIMBEERE & STACHELBEERE Pisco Jasmin weißer Port	15
GEGRILLTER PFIRSICH & SHISO Tequila Naturwein grüner Pfeffer	15
KAKAO & KAFFEE Rosé Wermut Zitronenmelisse Erdbeere	15

A L K O H O L F R E I

SAUERKIRSCH & ERDBEERE - karbonisiert Himbeerblatt Riesling Verjus	13	
HEIDELBEERE & SCHWARZTEE Wachholder Apfel Kombucha	13	
SPARKLING RIESLING - alk.freier Schaumwein Leitz Rheingau	0.1l	8.4

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