

# 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.

---

## SONNTAG

---

### **Bistro**

Wir laden ein zum gemütlichen & lockeren Wochenausklang.  
Unsere Küche serviert eine Auswahl an Klassikern  
& wechselnden Spezialitäten.

### **Bar**

Wir servieren Wein, außergewöhnliche Eigenkreationen,  
Neo|Klassiker der Trinkkultur & alkoholfreie Getränke.

---

## SNACKS

---

<b>Brot</b>   Sauerteig   aufgeschlagene Nussbutter	6
<b>Backendl Pralinen</b>   Zitronen Mayonnaise	7
<b>Käse Waffeln</b>   Schmand   Saiblings Kaviar	8
<b>Kaviar Kränzchen</b>	60
30g   Schmand   Nussbutter Brioche	

---

## STARTER

---

<b>Austern</b> - garniert oder naturelle	<b>Einzeln</b>	7
	<b>Trio</b>	19
<b>Fish &amp; Chips</b>		18
Kabeljau   Schalotten Vinaigrette   Pommes Frites		
<b>Koernerbrot</b>		18
Rauch Forellen Crème   Kalbstafelspitz   Kapern		
<b>Miesmuscheln</b>   Fumé   Petersilie		22
<b>Handgeschnittenes Rinder Tatar</b>   Schnittlauch   Brot		22

---

## LUNCH

---

<b>Quark Gnocchi</b>	<b>26</b>
Kohlrabi   Rauke   Rauchmandeln	
<b>Trüffel Risotto</b>	<b>28</b>
Frisee Pilz   Röstzwiebeln   Trüffelkäse	
<b>Im Ganzen gebratene Regenbogenforelle</b>	<b>31</b>
Gurken Dill Salat   Nusbbutter Kartoffeln   Karpnerbutter	
<b>Frikassee vom Schwarzfederhuhn</b>	<b>32</b>
Pilz Schaum   Kartoffel Erbsen Sauté   Wurzelgemüse	

---

## HINTERHER & ZWISCHENDURCH

---

<b>Hausgemachtes Eis oder Sorbet</b>	<b>5</b>
<b>Heidelbeer Kompott</b>	<b>13</b>
Vanille Eis   Moscavado Kuchen   Quatre Épices	
<b>Käse Auswahl</b>	<b>15</b>
Dörrobst Chutney   karamellierte Haselnüsse   Brot	

---

## ALKOHOLFREI

---

<b>Wasser</b>   still oder mit Kohlensäure   enthärtet & gefiltert	0.7	4.5
<b>Bio Schorle</b>   Apfel oder Rhabarber   Fritz-Spritz	0.2	4.5
<b>Limonade</b>   Kola / Pink Grapefruit / Ingwer	0.2 / 0.23	4.5

---

## BIER

---

<b>Winterhuder Helles</b>   Christa Wiegert / Kehrwieder Brauerei	0.33	5.4
<b>Alkoholfrei</b>   IPA oder Juicy Pale Ale   Kehrwieder Brauerei	0.33	5.4

---

## ESPRESSO

---

<b>Der Kavalier</b>   Die Kaffeerei Rösterei		3.5
60% Arabica / 40% Robusta   Brasilien / Tansania / Äthiopien		
<b>Extra Shot</b>		1
<b>Extra Macchiato</b>   Milch oder Hafer		0.5