

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.

KOER MENÜ

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 €

Imperial Kaviar Upgrade

20€

Wein & Bar Begleitung

65 €

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

À LA CARTE

VORWEG

AUSTERN TRIO garniert oder naturelle	19
HANDGETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL - aus Norwegen	25
Paprika Krustentier Sud Queller Crostini	
GERICHTE AUS DEM KOER MENÜ auch vegetarisch	je 22

MITTENDRIN

GEFÜLLTE ZUCCHINI BLÜTE	33
Gemüse Jus Wilder Blumenkohl Auberginen Chutney	
FANG DES TAGES Edelpilz Fenchel Spitzkohl	37
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

B A R

#1 - frisch herb karbonisiert - weißer Rum Campari Champagner		15
#2 - zitrisch würzig kräftig - Gin Vetiver Shiso weißer Port		15
#3 - würzig komplex herzhaft - Aquavit Erdbeere Tomatenwasser		15
#6 alk.frei - herb lebendig karbonisiert - Erdbeere Vanille Schwarztee		14
#7 alk.frei - floral cremig herzhaft - Tomate Heidelbeere Fenchelblüte		14
KÖER NEGROENI Tanqueray Ten Gin Lavendel Wermut Campari		11

W E I N

CRÉMANT ROSÉ - Brut Schmitges Mosel '21	0.1l	9.5
CHAMPAGNER - Brut Réserve Champagne Mailly Grand Cru	0.1l	18
CHARDONNAY alk.frei - Schaumwein Diehl Pfalz	0.1l	8.6
EMPFEHLUNG saisonal abgestimmt auf's Köer Menü		

Auf den jeweiligen Wein & Bar Karten
bieten wir eine erweiterte Auswahl.

Alle Preise in Euro. Ausschließlich Kartenzahlung.
Für Informationen zu Allergenen fragen Sie bitte unser Personal.