

BAR

Wir servieren eine Auswahl an wechselnden Eigenkreationen

Available until Sold Out

EMPFEHLUNG

#1 - frisch | herb | karbonisiert

Weißer Rum | Campari | **Korianderblüte**
Champagner **Minz Cordial** | Honigmelone

#2 - zitrisch | würzig | kräftig

Gin | weißer Port | **Vetiver Gris**
Crystal Limette | Vanille | **Shiso** | Fenchel

#3 - würzig | komplex | herzhaft

Aquavit | **Erdbeere** | **Tomatenwasser** | Manzanilla Sherry
Zitronenmelisse | Sternanis | Salz

#4 - fruchtig | samtig | krautig

Don Julio Tequila Reposado | **Salbei** | Naturwein
Chili | Aprikose | **Waldhonig** | Grüner Pfeffer

#5 - aromatisch | nussig | vielschichtig

Ketel One Vodka | **Kaffee Öl** | fermentierte **Pflaume**
Rosé Wermut | Kakaolikör | Branca Menta

15

ALKOHOLFREI

#6 - herb | lebendig | karbonisiert

Entalkoholisierter Aperitif | fermentierte **Erdbeere**
rote Johannisbeere | Apfel | **Vanille** | Ostfriesen Tee

#7 - blumig | cremig | herzhaft

Entalkoholisierter Gin | Entalkoholisierter Wermut | **Tomaten Shrub**
Heidelbeere | **Fenchelblüte** | Eiweiß

14

Auf Wunsch bereiten wir Drinks außerhalb der Karte zu.

Für eine individuelle Empfehlung gerne nachfragen.

Alle Preise in Euro. Ausschließlich Kartenzahlung.

Für Informationen zu Allergenen fragen Sie bitte unser Personal.

WEIN

Für eine Beratung, erweiterte Auswahl an
offenen Weinen oder unsere Weinkarte gerne nachfragen

SCHAUM

Crémant Rosé - Brut | Schmitges | Erden, Mosel '21 0.1l 9.5 | 48

Champagner Réserve - Brut | Champagne Mailly Grand Cru 0.1l 18 | 98

WEISS

Wein Begleitung | saisonal aus dem Koer Menü

Riesling 'Plaisir' | Matthias Gaul | Asselheim, Pfalz '18 10 | 44

Auxerrois 'Barrique' | Beck | Stadecker Spitzberg, Rheinhessen '18 12.6 | 55

Sauvignon Blanc 'Best Of' | Christian Stahl | Taubertal, Franken '23 11.2 | 50

Chardonnay 'Terra F' | Eppelmann | Rheinhessen '22 11.9 | 52

ROSÉ

Aix-En-Provence / Grenache & Cinsault | Dom. Pey Blanc '23 10 | 44

ROT

Wein Begleitung | saisonal aus dem Koer Menü

Malbec | Crocus | Paul Hobbs & Bertrand Vigouroux | Cahors '20 11.8 | 51

Cabernet Sauvignon 'Viña Amburza' | Emilio Valerio | Navarra '18 10 | 44

ALK.FREI

Chardonnay Schaumwein / <0.5% Alk. | Diehl | Pfalz 0.1l 8.6

Riesling / <0.5% Alk. | Schmitges | Mosel 8.4

høer

KULINARIK & BAR

Wasser / Pauschale | still & feinperlig | enthärtet & gefiltert

BIER

Winterhuder Helles Christa Wiegert Kehr wieder Brauerei	0.33 l	5.4
Akoholfrei IPA / Juicy Pale Ale Kehr wieder Brauerei	0.33 l	5.4

SNACKS

Auster garniert oder naturelle	Stk / Trio	7 / 19
Kaviar Imperial Schmand Brioche	30g	60
Backhendl Pralinen Kikok Huhn Zitronen Mayonnaise	Trio	7
Kartoffel Waffel Käse Schmand Saibling Kaviar		8
Jahrgangs Sardinen Körnerbrot	Dose	12
Käse Auswahl Dörrobst Chutney karamellierte Haselnüsse Brot		15

AFTER DINNER EMPFEHLUNG

Dessert Drink aus dem Køer Menü / einzigartige Eigenkreation abgeschmeckt auf unsere saisonale Nachspeise		15
		-
Edelbrände / saisonale Auswahl Edelfhof 1514 Lindenblüte, Winter Estragon, rote Johannisbeere, Felsenbirne, Sommeräpfel, Alte Himbeere oder Buchecker	1 cl	9
Cognac XO - Premier Cru Château Fontpinot Frapin	2 cl	11.5
		-
Monbazillac - edelsüße Weißwein Cuvée Bergerac '18	0.1 l	9
Sherry / Pedro Ximénez oder Moscatel Jerez	5 cl	8
Portwein / wechselnde Auswahl Douro	5 cl	
		-
Espresso Die Kafferei Rösterei Pinneberg / Hamburg		3.5

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