

BAR

Wir servieren eine Auswahl an wechselnden Eigenkreationen
Die Verfügbarkeit ist durch saisonale Einflüsse beschränkt
First Come, First Serve

EMPFEHLUNG

KÖER NEGROENI

Tanqueray Ten Gin | Lavendel | Wermut | Campari

KÖER MÖERTINI

Ketel One Vodka | Kümmel | Wermut | Olive | Kapuzinerkresse

BOTANICAL SUNRISE

Tanqueray Ten Gin | Mandarine | Zitronengras | Tonka
Eiweiß | Fenchelsoda

EL HANSEÁTICO

Mezcal | Nussbutter | Winter Estragon
Honig | Kümmel | Birne

DUNKIN' KÖER

Schwedischer Whisky | Ahorn | Getoastete Milch
Felsenbrine | PX Sherry

HERBSTGOLD

Ketel One Vodka | Quitte | Karotte | Weißer Port
Salzzitrone | Kapuzinerkresse

ALTE REBE

Deutscher Whisky | Sommer Äpfel | Honig | Raps

FJORD

Aquavit | Rhabarber | Manzanilla Sherry | Dill
Schafsmilch | Estragon Öl

15

ALKOHOLFREI

SAISONALE EMPFEHLUNG

Gerne nachfragen oder überraschen lassen!

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 Beratung, mehr Auswahl oder unsere Weinkarte gerne nachfragen

SCHAUM

Crémant Brut Rosé Schmitges Erden, Mosel '21	0.1l	9.5
Champagner Brut Réserve Champagne Maily Grand Cru	0.1l	18

WEISS

Wein Begleitung | saisonal zu dem Koer Menü | auf Nachfrage

Riesling 'Gr. Lage' Laura Weber Frühlingsplätzchen, Nahe '18		12.5
Auxerrois 'Barrique' Beck Stadecker Spitzberg, Rheinhessen '18		12.6
Sauvignon Blanc 'Best Of' Christian Stahl Taubertal, Franken '23		11.2
Größere Gewächse wechselnde Auswahl auf Nachfrage		

ROSÉ

Sancerre Rosé / Pinot Noir Jean-Max Roger Loire '23		12.6
---	--	------

ROT

Wein Begleitung | saisonal zu dem Koer Menü | auf Nachfrage

Spätburgunder 'Kalkstein' Thörle Saulheim '15		11.3
Malbec Crocus Paul Hobbs & Bertrand Vigouroux Cahors '20		11.9
Merlot Château Trocard Monrepos St-Émilion, Bordelais '18		12.5
Größere Gewächse wechselnde Auswahl auf Nachfrage		

DESSERT

Riesling 'Gr. Lage' Stigler Herrgottswinkel, Kaiserstuhl '13	5 cl	11
Sauternes Château Climens Barsac '95	5 cl	16
Colheita Port J. W. Hart Douro '94	5 cl	12.5
Pedro Ximénez Valdespino Jerez	5 cl	8

Wasser / Pauschale | still & feinperlig | enthärtet & gefiltert

SNACKS

Auster 'Special de Claire' garniert oder naturelle	Stk / Trio	7 / 19
dazu Signature Cocktail, Brut Champagner oder mineralischer Weißwein		
Kaviar 'Imperial' Schmand Brioche	30g	60
dazu Edelbrand, Brut Champagner oder mineralischer Weißwein		
Backhendl Pralinen Kikok Huhn Zitronen Mayonnaise	Trio	7
dazu Winterhuder Helles oder leicht gereifter Weißwein		
Kartoffel Waffel Käse Schmand Saibling Kaviar		8
dazu knackiger Roséwein oder Winterhuder Helles		
Jahrgangs Sardinen - saisonale Herkunft Körnerbrot	Dose	12
dazu Manzanilla Sherry oder mineralischer Weißwein		
Käse Auswahl Dörrobst Chutney karamellierte Haselnüsse Brot		17
dazu Edelbrand, Dessert Wein, Port oder üppiger Sherry		
Desserts aus dem saisonalen Koer Menü auf Nachfrage		
dazu abgestimmter Signature Cocktail oder Dessert Wein		

EDELBRÄNDE

Edelhof 1514 Harz, Nord Deutschland	1 cl	9
Rote Johannisbeere, Lindenblüte, Winter Estragon, Felsenbirne, Williams Birne, Sommeräpfel, Alte Himbeere, Buchecker		
Cognac XO Château Fontpinot Frapin	2 cl	11.5
Fassgereifte Destillate oder Liköre auf Nachfrage		

BIER

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

ESPRESSO

Der Kavalier Die Kaffeerei Rösterei Pinneberg / Hamburg	2 cl	3.5
--	-------------	------------