

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.

KULINARIK & BAR

Moderne Marktküche

Kreativität & Handwerk bieten eine Reise durch
Aromen, Geschmäcker & Texturen.
Wir zelebrieren die Vielfalt saisonaler & regionaler Erzeugnisse.

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 flüssiger Begleitung.

Einstimmung

Brot

Vorspeise

Zwischengang

Zwischengang

Gruß

Hauptgang

Erfrischung

Nachspeise

128 €

Kaviar Upgrade

10g Stör Imperial | 20€

Wein & Bar Begleitung

74 €

Auf Wunsch offenbaren wir das heutige Menü.
Die Anzahl der Gänge kann angepasst werden.

À LA CARTE

Austern - saisonale Herkunft garniert oder pur	Trio	19
Handgetauchte Jakobsmuschel - aus Norwegen		26
Corail Salz Sellerie & Sellerie Pastrami		
Gerichte des Koer Menüs		je 24
Vorspeise & Zwischengänge auf Wunsch auch vegetarisch		
+ Imperial Kaviar Upgrade	10g	20

Quinoa Tempeh		38
Sanddorn Süßkartoffel Staudensellerie		
Dammwild Rücken - von Wildwechsel aus Oberthal		42
Nuss Rosenkohl Kerbelwurzel		
Hauptspeise des Koer Menüs		42

Käse Auswahl		17
Dörrobst Chutney karamellierte Haselnüsse Brot Auswahl		
Sorbet Variation - saisonale Auswahl	3 Sorten	15
Nachspeise des Koer Menüs		15

A U F T A K T

AUSTER / saisonale Herkunft garniert oder pur	Stk	7
BROT Sauerteig Nussbutter Raps		6
WASSER / Pauschale still & feinperlig enthärtet & gefiltert		6

W E I N

PINOT ROSÉ - Brut Barth Rheingau	0.1l	11
CHAMPAGNER - Brut Réserve Champagne Mailly Grand Cru	0.1l	18
ALK.FREIER SCHAUMWEIN saisonale Empfehlung	0.1l	8.5
OFFENER AUSSCHANK saisonal & abgestimmt zum Kœr Menü	0.15 l	

B A R

KœR NEGRœNI Tanqueray Ten Gin Lavendel Wermut Campari		15
HERBSTGOLD Ketel One Vodka Quitte Karotte Port Kapuzinerkresse		15
FJORD Milkpunch Kräuter Destillat Rhabarber Dill Estragon		15
ALTE REBE Sour Deutscher Whisky Sommer Äpfel Honig Raps		16
ALK.FREIER APERITIF saisonale Empfehlung		13

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