

A U F T A K T

Wasser / Pauschale | still & feinperlig | enthärtet & gefiltert

S N A C K S

| | | |
|--|------|----|
| Brot Sauerteig Nussbutter Raps | | 6 |
| Austern / saisonale Herkunft garniert oder pur | Stk | 7 |
| | Trio | 19 |
| Backendl Pralinen Kikok Huhn Zitronen Mayonnaise | Trio | 7 |
| Kartoffel Waffel Käse Schmand Saibling Kaviar | | 8 |
| Jahrgangs Sardinen / saisonale Herkunft Körnerbrot | | 12 |
| Kaviar Imperial von Caspian Caviar Schmand Brioche | 30g | 60 |

W E I N

| | | |
|--|------|-----|
| Pinot Brut Rosé Barth Hattenheim, Rheingau | 0.1l | 11 |
| Champagner Brut Réserve Champagne Mailly Grand Cru | 0.1l | 18 |
| Alk.freier Schaumwein saisonale Auswahl | 0.1l | 8.5 |
| Aperitif Empfehlung Fino von Bodegas Tradición aus Jerez | 5 cl | 9 |

B A R

| | | |
|---|--|----|
| Koer Negroeni Tanqueray Ten Gin Lavendel Wermut Campari | | 15 |
| Koer Moertini Getreide Destillat Kümmel Wermut Olive Kresse | | 15 |
| Botanical Sunrise Silver Gin Fizz Mandarine Feigenblatt Tonka Fenchel | | 15 |
| Fjord Milk Punch Kräuter Destillat Rhabarber Manzanilla Sherry Dill | | 15 |
| Herbstgold Ketel One Vodka Quitte Karotte Weißer Port Salz Zitrone | | 15 |
| Alk.freier Aperitif saisonale Empfehlung oder überraschen lassen! | | 13 |
| Espresso Tonic - alk.frei Die Kaffeeerei Rösterei & Thomas Henry | | 9 |

*Verfügbarkeit durch saisonale Einflüsse beschränkt
auf Wunsch bereiten wir Drinks außerhalb der Karte zu*

B I E R

| | | |
|--|-------|-----|
| Winterhuder Helles Christa Wiegert & Kehr wieder Brauerei | 0.33l | 5.4 |
| Alk.freies Bier / IPA oder Juicy Pale Ale Kehr wieder Brauerei | 0.33l | 5.4 |

hoer

KULINARIK & BAR

WEINBEGLEITUNG

WEISS

| | |
|---|------|
| Riesling Großes Gewächs Goldtröpfchen Nik Weis Mosel '19 | 21 |
| Riesling Große Lage Frühlingsplätzchen Laura Weber Nahe '18 | 13 |
| Auxerrois Barrique Stadecker Spitzberg Beck Rheinhessen '18 | 13 |
| Sauvignon Blanc Best Of Christian Stahl Taubertal, Franken '23 | 12.1 |
| Chablis Premier Cru Fourchaume William Fèvre Bourgogne '20 | 25 |
| Châteauneuf-Du-Pape Blanc Dom. des Sénéchaux Rhône Sud '22 | 20 |

ROSÉ

| | |
|---|------|
| Sancerre Rosé / Pinot Noir Domaine Patrick Girault Loire '23 | 12.6 |
| Château d'Esclans Sascha Lichine Provence '20 | 25 |

ROT

| | |
|--|------|
| Santanay / Pinot Noir Louis Jadot Côte d'Or, Bourgogne '12 | 19 |
| Malbec Crocus Paul Hobbs / Bertrand Vigouroux Cahors '20 | 12.6 |
| Merlot Château Trocard Monrepos St-Émilion, Bordelais '18 | 13 |
| Châteauneuf-Du-Pape Dom. des Sénéchaux Rhône Sud '21 | 20 |
| Amarone Classico Vaio Armaron / Serègo Alighieri Valpolicella '17 | 29 |
| Barolo Bussia Villa Pani / Stella Grasso Piemonte '17 | 19 |
| Brunello di Montalcino Castel Giocondo Toscana '17 | 25 |
| Malleolus Emilio Moro Ribera del Duero '21 | 18 |

für die Weinkarte mit Auswahl an Flaschen gerne nachfragen

FINALE

Empfehlungen / auf Nachfrage & abgestimmt zum Anlass

NACHSPEISEN

Käse Auswahl | Dörrobst Chutney | karamellierte Haselnüsse | Brot **17**
optional dazu passender Edelbrand, Port, üppiger Sherry oder Wein

Dessert | aus dem saisonalen Kœr Menü | auf Nachfrage
optional dazu abgestimmter Cocktail oder passender Wein

DESSERT WEIN

Sauternes - edelsüß | Château Climens | Bordelais '95 **5 cl 16**

Very Old Rare Sherry - trocken | Bodegas Tradición | Jerez **5 cl 17**

Sherry - üppig & rosiniert | Pedro Ximénez oder Moscatel | Jerez **5 cl 8**

Portwein / saisonale Auswahl | auf Nachfrage **5 cl**

EDELBRAND

Edelhof 1514 | Harz, Nord Deutschland **1 cl 9**
Rote Johannisbeere, Lindenblüte, Winter Estragon, Felsenbirne, Williams Birne, Sommeräpfel, Alte Himbeere oder Buchecker

Cognac XO | Château Fontpinot | Frapin **2 cl 11.5**

Spirituosen - saisonale Auswahl | auf Nachfrage

BAR

Alte Rebe Sour | Whisky | Sommer Äpfel | Honig | Zitrone | Raps **15**

El Hanseático | Mezcal | Nussbutter | Winter Estragon | Honig | Birne **15**

Espresso Martini | Ketel One Vodka | Joie Noire Kaffeelikör | Espresso | Salz **13**

Verfügbarkeit durch saisonale Einflüsse beschränkt

ESPRESSO

Der Kavalier | Die Kaffeerei Rösterei aus Pinneberg bei Hamburg **2 cl 3.5**
Blend aus 60 % Arabica & 40% Robusta | Bohnen aus Brasilien, Äthiopien & Tansania

leider bieten wir keinen entkoffeinierten Espresso an & bitten um Verständnis