

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 Atmosphäre,
für ein durch Kochkunst begeisterndes & durch Gastfreundschaft
in Erinnerung bleibendes Erlebnis.

KULINARIK & BAR

Moderne Marktküche

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

Bar

Wir servieren abgestimmte Weine,
Neo|Klassiker der Trinkkultur, Eigenkreationen
und alkoholfreie Alternativen.

K O E R M E N Ü

Entdeckung | Abwechslung | Erlebnis

Wir empfehlen unser abgestimmtes Menü:
Carte Blanche als Überraschung & optional vegetarisch.

Zurücklehnen & Genießen:

Eine kuratierte Auswahl an Kulinarik & Geschmack

Menü Abfolge

Einstimmung & Brot

Vorspeise

Zwischengang

Zwischengang

Hauptgang

Erfrischung

Nachspeise

128 €

optionale Auswahl

Wein & Bar Begleitung | 74€

Zusatzgang mit Weiderind | 25€

10g Kaviar Imperial | 20€

Auf Wunsch präsentieren wir das Menü auch im Voraus.

Die Anzahl der Gänge kann angepasst werden.

À LA CARTE

Austern Trio von AusterRegion aus saisonaler Herkunft	19
optional mit Schalotte Lauch Sellerie Haselnuss Schwarzbrot Chili	
Imperial Kaviar von Caspian Caviar Brot Schmand	30g 60

Vorspeise & Zwischengänge des Koer Menüs	je 24
auf Wunsch auch vegetarisch	

Handgetauchte Jakobsmuschel aus Norwegen	26
Kümmelschaum Spitzkohl fermentierte Traube	

Hauptspeise des Koer Menüs	42
-----------------------------------	----

Gefüllte Wachtel	42
eingelegter Wintertrüffel Schwarzwurzel Senfsalate	

Quinoa Tempeh Spitzkohl Pastinake Spitzmorchel	38
---	----

Nachspeisen des Koer Menüs frisch, wohlig oder beides!	je 12
---	-------

Sorbet Variation aus saisonalen Erzeugnissen	3 Sorten 15
---	-------------

Käse Auswahl Dörrobst Chutney Haselnuss Brot	17
---	----

A U F T A K T

AUSTER von AusterRegion saisonale Herkunft	Stk	7
Natur oder einzigartige hausgemachte Garnituren: Schalotte Lauch Sellerie Haselnuss Schwarzbrot Chili	Trio	19
BROT aufgeschlagene Nussbutter Rapssamen Öl		6
WASSER Pauschale still & feinperlig enthärtet & gefiltert	p.P.	6

E N T K O R K T !

PINOT ROSÉ Brut VDP Wein- & Sektgut Barth Rheingau	0.1l	11
RÉSERVE Brut Champagne Mailly Grand Cru	0.1l	18
SCHAUMTEE 0.0% Alk. Tea Royal Steiermark	0.1l	10

B A R

FINO Wein Aperitif Bodegas Tradición Jerez, España	5 cl	9
Hervorragend zu Austern & unserer kulinarischen Einstimmung		
V & T Highball Wermut / aromatisierter Wein Aperitif Tonic Water		13
FRÜHLING Negroni Holunder Rosé Wein Aperitif Campari Gin		15
ALK.FREIER APERITIF saisonale Empfehlung		13

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