



K U L I N A R I K & B A R

W I L L K O M M E N

‚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.

K U L I N A R I K & B A R

Moderne Marktküche

Kreativität & Handwerk gestalten 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

optional dazu

Wein & Bar Begleitung ... 74

Zusatzgang mit Wagyu ... 28

10g Kaviar Imperial ... 20

Auf Wunsch präsentieren wir das Menü auch im Voraus.

Die Anzahl der Gänge kann angepasst werden.

Alle Preise in Euro. Ausschließlich Kartenzahlung.

Für Informationen zu Allergenen fragen Sie bitte unser Personal.

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	ab 24
vegetarische Gerichte auf Nachfrage	

Handgetauchte Jakobsmuschel aus Norwegen	26
Kümmelschaum Spitzkohl fermentierte Traube	

Hauptspeise des Koer Menüs Fang des Tages	42
Eifler Ur Lamm	48
Grüner Spargel Ziegenjoghurt Gnocchi Zwiebel	
Gefüllte Zucchini Blüte	38
Blumenkohl Gemüse d. Saison Zitronenthymian Sud	

Nachspeisen des Koer Menüs	je 12
Käse Auswahl von Maison Kober	17
Dörrobst Chutney Haselnuss Brot	

Alle Preise in Euro. Ausschließlich Kartenzahlung.

Für Informationen zu Allergenen fragen Sie bitte unser Personal.

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	0.1 l	11
RÉSERVE Brut Champagne Mailly Grand Cru	0.1 l	18
SCHAUMTEE 0.0% Alk. Tea Royal Steiermark	0.1 l	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.

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