

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 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.

KOER MENÜ

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

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	

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.

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