

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

Austern Trio von AusterRegion & aus saisonaler Herkunft **19**
optional garniert mit Schalotte, Fenchel Limette oder Stachelbeere

Imperial Kaviar von Caspian Caviar | Brot | Schmand **30g 60**

Vorspeise & Zwischengänge des Koer Menüs **ab 24**

vegetarische Gerichte auf Nachfrage

Jakobsmuschel handgetaucht aus Norwegen **28**

Kümmelschaum | Spitzkohl | fermentierte Traube

Hauptspeise des Koer Menüs | Fang des Tages **46**

Reh Rücken aus dem Saarland & rosa gegart **52**

Steinpilz | Kirsche | Liebstöckel

Zucchini Blüte mit Ratatouille Füllung **38**

Paprika | Aubergine | Tomate | Ricotta

Nachspeisen des Koer Menüs **je 12**

Käse Auswahl von Maison Kober **17**

Dörrobst Chutney | Haselnuss | Brot