



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

Hauptspeise

Erfrischung

Nachspeise

128

optional dazu

Wein & Bar Begleitung ... 74

Zusatzgang mit Wagyu ... 32

10g Kaviar Imperial ... 24

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.

Austern Trio von AusterRegion & aus saisonaler Herkunft 19

optional garniert mit Schalotte, Fenchel Limette oder Stachelbeere

Imperial Kaviar von Caspian Caviar | Brot | Schmand 30g 70

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

Edelpilz | Kirsche | Liebstöckel

Gefüllte Artischocke 38

Paprika | Aubergine | Tomate | Ricotta

Nachspeisen des Koer Menüs je 12

Käse Auswahl von Maison Kober 17

Dörrobst Chutney | Haselnuss | Brot