
SONNTAGS IM KOER

Genuss | Abwechslung | Wohlfühlen

Tradition & Klassik treffen auf Handwerk & Kreativität

Eine kuratierte Auswahl unserer Kulinarik

optional auch vegetarisch gestaltbar

Menü Abfolge

Brot

Vorspeise

Hauptspeise

Dessert

65

optional dazu

Austern Trio ... 19

50g handgeschnittenes Tatar zum Brot ... 10

begleitende Getränke ... 35

Alle Preise in Euro. Ausschließlich Kartenzahlung.

Für Informationen zu Allergenen fragen Sie bitte unser Personal.

KLEINIGKEITEN

Backhendl-Pralinen Zitronen Mayonnaise	Trio	7
Kartoffel-Käse-Waffeln Schmand Saiblingskaviar		8
Sardinen saisonale Auswahl Körnerbrot	Dose	12
Austern von AusterRegion garniert oder naturelle	Trio	19
Caspian Caviar Imperial Schmand Brioche	30g Dose	70
Empfehlung: als Upgrade zum Gericht	10g Nocke	24

GEHT IMMER

Koerrywurst vom Deutschen Duroc		9
mit Pommes Frites oder Brot		14
Fish & Chips		19
Schmorzwiebel-Mayonnaise Gurkenrelish Pommes Frites		
Rindertatar handgeschnitten ferm. Knoblauch knuspriger Gemüsechip		22
Empfehlung: Kaviar Upgrade	10g	+ 24
Käseauswahl Dörrobst Chutney karamellierte Haselnüsse Brot		17

VERSUCHUNG

Eis oder Sorbet hausgemachte saisonale Auswahl		5
Süßkram des Tages		13

*für vegetarische Optionen oder
à la Carte Gerichte aus dem Menü gerne nachfragen*