

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.

KUIINARIK & 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.

KOFR MFNÜ

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 $\dots 74$

Zusatzgang mit Wagyu ... 32

10g Kaviar Imperial ... 24

Auf Wunsch präsentieren wir das Menü auch im Voraus Die Anzahl der Gänge kann angepasst werden

Austern Trio von AusterRegion saisonale Herkunft	19
optional garniert mit Schalotte, Fenchel Limette oder Stad	chelbeere
Imperial Kaviar von Caspian Caviar Brot Schmand	30g 70

Vorspeise & Zwischengänge des Kær Menüs	ab 24
vegetarische Gerichte auf Nachfrage	
Jakobsmuschel handgetaucht aus Norwegen	28
Kümmelschaum Spitzkohl fermentierte Traube	

Hauptspeise des Kœr Menüs Fang des Tages	46
Rehrücken aus dem Saarland & rosa gegart	52
Edelpilz Kirsche Liebstöckel	
Gefüllte Artischocke	38
Blumenkohl Paprika Rauchmandel	

Nachspeise des Kœr Menüs	18
Käseauswahl von Maison Kober	17
Dörrobst Chutney Haselnuss Brot	