



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 & geselligem Rahmen,
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. Gemeinsam mit unseren Höfen
& Partnern zelebrieren wir die Vielfalt saisonaler & regionaler Erzeugnisse.

Bar

Wir servieren abgestimmte Weine,
Neo|Klassiker der Trinkkultur, Eigenkreationen
und alkoholfreie Alternativen.

Casual Fine Dining Atmosphäre

Austausch, Freude & Offenheit treffen in einem lebendigen
Gastraum auf engagierte Gastgeber|innen.

Wir freuen uns auf Euch, Paul & Josh

K O E R M E N Ü

Entdeckung | Abwechslung | Erlebnis

Wir empfehlen unser abgestimmtes Menü
Carte Blanche als Überraschung & optional vegetarisch
Zurücklehnen & gespannt bleiben
Eine kuratierte Auswahl an Kulinarik & Genuss

Menü Abfolge

Einstimmung & Brot

Vorspeise

Zwischengang

Zwischengang

Häppchen

Hauptspeise

Erfrischung

Nachspeise

138

Optional dazu

Wein- & Barbegleitung ... 84

auch alk.frei möglich

Signature Jakobsmuschel ... 30

als dritten Zwischengang

10g Kaviar Imperial ... 24

in Szene gesetzt auf einem Gericht

auf Wunsch präsentieren wir das Menü auch im Voraus

Alle Preise in Euro. Ausschließlich Kartenzahlung.

Für Informationen zu Allergenen fragen Sie bitte unser Personal.

Einklang

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

Aufbau

Vorspeisen & Zwischengänge aus dem Koer Menü	je 26
Vegetarische Gerichte auf Nachfrage	

Weißer Wintertrüffel Schmorzwiebel-Ravioli Röstzwiebel-Sud	30
---	----

Jakobsmuschel handgetaucht aus Norwegen	30
--	----

Kümmelschaum | Spitzkohl | fermentierte Traube

Hauptgang

Oldenburger Ente aus dem Koer Menü	53
---	----

Quinoah-Tempeh als vegetarische Alternative	40
---	----

Rote Meerbarbe Butterfly Cut	53
-------------------------------------	----

Räucheraal | Sellerie | Olive | Sauerampfer

Ausklang

Nachspeise aus dem Koer Menü	18
-------------------------------------	----

Käseauswahl von Maison Kober	19
-------------------------------------	----

Dörrobst Chutney | Haselnuss | Brot