



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  
Gasträum 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

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

### Aufbau

<b>Vorspeisen &amp; Zwischengänge aus dem Koer Menü</b>	je 26
Vegetarische Gerichte auf Nachfrage	

<b>Jakobsmuschel</b> handgetaucht aus Norwegen	30
Kümmelschaum   Spitzkohl   fermentierte Traube	

### Hauptgang

<b>Oldenburger Ente aus dem Koer Menü</b>	53
Quinoah-Tempeh als vegetarische Alternative	40
<b>Rote Meerbarbe</b> Butterfly Cut	53
Räucheraal   Sellerie   Olive   Sauerampfer	

### Ausklang

<b>Nachspeise aus dem Koer Menü</b>	18
<b>Käseauswahl</b> von Maison Kober	19
Dörrobst Chutney   Haselnuss   Brot	