

# Koer

KULINARIK & BAR

---

## 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 & geselligem Rahmen,  
für ein durch Kochkunst begeisterndes & durch Gastfreundschaft  
in Erinnerung bleibendes Erlebnis.

---

## KULINARIK & BAR

---

### 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  
Gastrraum auf engagierte Gastgeber|innen.

Wir freuen uns auf Euch, Paul & Josh

---

# KOER MENÜ

---

**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 Kœr Menü** je 26

Vegetarische Gerichte auf Nachfrage

**Jakobsmuschel** handgetaucht aus Norwegen 30

Kümmelschaum | Spitzkohl | fermentierte Traube

### Hauptgang

**Oldenburger Ente** aus dem Kœr Menü 53

Quinoah-Tempeh als vegetarische Alternative 40

**Rote Meerbarbe** Butterfly Cut 53

Räucheraal | Sellerie | Olive | Sauerampfer

### Ausklang

**Nachspeise aus dem Kœr Menü** 18

**Käseauswahl** von Maison Kober 19

Dörrobst Chutney | Haselnuss | Brot