

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 Kulinistik & 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

Norddeutsches Reh 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