

# koer

KULINARIK & BAR

---

## SONNTAG

---

### **Kein Gourmet | Kein Bistrot | Anders!**

Es bleibt unsere Küche, bewusst reduziert:  
im Aufbau, nicht im Anspruch.

Fokus auf drei Gänge, klassische Abfolge, weniger Kleinkram.  
Abgestimmt auf Sonntags.

Gleiches Herz & gleicher Rahmen.  
Jede Woche ein neues Menü, saisonal & klar.

Wir freuen uns auf Euch,  
Paul & Josh

---

## 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.

### **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.

---

## MENÜ

### Sonntags

---

Carte Blanche als Überraschung

Genuss | Abwechslung | Entspannung

Tradition & Klassik treffen auf Handwerk & Kreativität

jede Woche wechselnd & saisonal abgestimmt

*optional auch vegetarisch gestaltbar*

**Brot**

**Vorspeise**

**Hauptspeise**

**Nachspeise**

65

viertes Gericht als Zusatz

**Signature Jakobsmuschel**

*aus dem Gourmet Koer Menü*

30

---

## ZUSÄTZE

---

**Austern** von AusterRegion

*natur oder mit unseren einzigartigen Garnituren*

Stk 7 | Trio 19

**Tatar** handgeschnitten & abgeschmeckt

*optional vegetarisch aus Karotte zubereitet*

50g | 10

**Käse Auswahl** von Maison Kober

*verschiedene Sorten kuratiert in Szene gesetzt*

19

**Caspian Caviar Imperial**

*vom Hamburger Affineur mit Schmand & Brioche*

30g | 70

**Backendl Pralinen**

*kleiner Schmaus für Zwischendurch*

3 Stk | 7

**Getränkebegleitung**

*auch alkoholfrei zubereitet*

3 Gläser | 35