



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
Gastraum auf engagierte Gastgeber|innen.

M E N Ü

S o n n t a g s

Carte Blanche als Überraschung

Genuss | Abwechslung | Zurücklehnen

Tradition & Klassik treffen auf Handwerk & Kreativität

jede Woche wechselnd & saisonal abgestimmt

optional auch vegetarisch gestaltbar

Brot

Vorspeise

Hauptspeise

Nachspeise

65

Z U S Ä T Z E

zum Brot

Tatar handgeschnitten & abgeschmeckt

optional vegetarisch aus Karotte zubereitet

50g | 10

Austern von AusterRegion

natur oder mit unseren einzigartigen Garnituren

Stk 7 | Trio 19

viertes Gericht

Jakobsmuschel handgetaucht & unser Signature!

aus dem Gourmet Koer Menü

30

herzhafter Abschluss

Käse Auswahl von Maison Kober

verschiedene Sorten kuratiert in Szene gesetzt

19

S O M M E L I E R

E m p f e h l u n g

Wein & Bar Begleitung

optional auch alkoholfrei zubereitet

3 Gläser | 35

oder nach der Weinkarte fragen ;-)