

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
Gastraum 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

5g Stör Kaviar ... 15

in Szene gesetzt auf einem Gericht

auf Wunsch präsentieren wir das Menü

natürlich 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 | |
| Stör Kaviar Brot Schmand | 30g 70 |

Aufbau

| | |
|---|-------|
| Vorspeisen & Zwischengänge aus dem Koer Menü | je 26 |
| Vegetarische Gerichte auf Nachfrage | |
| Jakobsmuschel handgetaucht aus Norwegen | 30 |
| Kümmelschaum Spitzkohl fermentierte Traube | |

Hauptgang

| | |
|---|----|
| Eifeler Lamm aus dem Koer Menü | 53 |
| Quinoah-Tempeh & Morchel als vegetarische Alternative | 40 |
| Rote Meerbarbe Butterfly Cut | 53 |
| Räucheraal Sellerie Olive Sauerampfer | |

Ausklang

| | |
|-------------------------------------|----|
| Nachspeise aus dem Koer Menü | 18 |
| Käseauswahl von Maison Kober | 19 |
| Dörrobst Chutney Haselnuss Brot | |