

---

## SONNTAGS IDEE

### **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

---

## KOER KONZEPT

### **‚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.

---

## SPEISEN

---

Carte Blanche Menü als Überraschung

Genuss | Abwechslung | Zurücklehnen

jede Woche wechselnd & saisonal abgestimmt

*optional auch vegetarisch gestaltbar*

**Brot**

**Vorspeise**

**Hauptspeise**

**Nachspeise**

65

## ZUSÄTZE

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

**Backhendl & Kaviar**

*saftige Kikok Pralinen mit 30g Stör Kaviar von Umai*

70

viertes Gericht

**Jakobsmuschel** handgetaucht & Signature

*aus dem Gourmet Menü*

30

herzhafter Abschluss

**Käse Auswahl** von Maison Kober

*verschiedene Sorten kuratiert in Szene gesetzt*

19

---

## SOMMELIER'S CHOICE

---

**Wein & Bar Begleitung**

*optional auch alkoholfrei zubereitet*

3 Gläser | 35

oder nach der Weinkarte fragen ;-)

Alle Preise in Euro. Ausschließlich Kartenzahlung.

Für Informationen zu Allergenen fragen Sie bitte unser Personal.