

# 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  
Gasträum 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**

**zwei Zwischengänge**

**Häppchen**

**Hauptspeise**

**Übergang**

**Nachspeise**

138

#### Optional dazu

**Signature Jakobsmuschel ... 30**

*als dritten Zwischengang*

**Wein- & Barbegleitung ... 84**

*auch alk.frei möglich*

auf Wunsch präsentieren wir das Menü

natürlich auch im Voraus

### Einklang

<b>Austern Trio</b> von AusterRegion   saisonale Herkunft	19
optional garniert mit Schalotte, Fenchel Limette oder Sanddorn	
<b>Backhendl &amp; Kaviar</b> Kontrast aus Komfort & Luxus	70
24h in Buttermilch marinierte Kikok Hähnchen Pralinen, knusprig frittiert. Dazu 30g Umai Kaviar. Zusammen serviert in der Brathähnchen-Tüte.	

### Aufbau

<b>Vorspeisen &amp; Zwischengänge aus dem Koer Menü</b>	je 26
Vegetarische Gerichte auf Nachfrage	
<b>Jakobsmuschel</b> handgetaucht aus Norwegen	30
Kümmelschaum   Spitzkohl   fermentierte Traube	

### Hauptgang

<b>Steinbutt aus dem Koer Menü</b>	53	
Spitzmorchel & Quinoah-Tempeh als vegetarische Alternative		40
<b>Eifeler Lamm</b>	53	
Eintopf   junges Gemüse   Sellerie		

### Ausklang

<b>Nachspeise aus dem Koer Menü</b>	18
<b>Käseauswahl</b> von Maison Kober	19
Dörrobst Chutney   Haselnuss   Brot	