
SONNTAGS

kein Gourmet | kein Bistrot | mal was Anderes

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

Fokus auf drei Gänge, klassische Abfolge, weniger Kleinkram.
Abgestimmt auf den besonderen Sonntag Abend.

Gleiches Herz & gleicher Rahmen.
Jeden Monat 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.

JULI MENÜ

Brot, Nussbutter & Öl

Kalbstafelspitz rosa gegart
Rauchaal Creme | Aprikose | Tomate

Fang des Tages dry aged
Johannisbeere | Erbsen | Pfifferlinge | Karotte

Erdbeere
Joghurt | Mandel | Basilikum

optional auch vegetarisch gestaltbar
65

ZUSÄTZE

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 ;-)