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**

**zwei Zwischengänge**

**Häppchen**

**Hauptspeise**

**Übergang**

**Nachspeise**

**Ausklang**

146

Optional dazu

**Signature Jakobsmuschel** … 30

*als dritten Zwischengang*

auf Wunsch präsentieren wir das Menü

auch im Voraus

Alle Preise in Euro. Ausschließlich Kartenzahlung.

Für Informationen zu Allergenen fragen Sie bitte unser Personal.

# à la Carte

## Einklang

**Austern Trio** von AusterRegion | saisonale Herkunft 19

optional garniert mit Schalotte, Fenchel Limette oder Sanddorn

**Backhendl & Kaviar** Kontrast aus Komfort & Luxus 70

24h in Buttermilch marinierte Kikok Hähnchen Pralinen, knusprig frittiert.
Dazu 30g Störkaviar von AKI. Zusammen serviert in der Brathähnchen-Tüte.

## Aufbau

**Vorspeisen & Zwischengänge aus dem Kœr Menü** je 28

Vegetarische Gerichte auf Nachfrage

**Jakobsmuschel** handgetaucht aus Norwegen 30

Corail | Velouté | Crispy Chili

## Hauptspeise

**Kalbs Backe aus dem Kœr Menü** 55

Quinoa Tempeh als vegetarische Alternative 48

**Ganzer Hummer** gegrillt 94

Krustentier Sabayon | Wintersalate | Buchteln

## Ausklang

**Nachspeise aus dem Kœr Menü** 19

**Käseauswahl** von Maison Kober 20

Dörrobst Chutney | Haselnuss | Brot

Alle Preise in Euro. Ausschließlich Kartenzahlung.
Für Informationen zu Allergenen fragen Sie bitte unser Personal.