

# 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 & geselliger Bar,  
für ein durch Kochkunst begeisterndes & durch Gastfreundschaft in  
Erinnerung bleibendes Erlebnis.

Das Team aus Küche, Bar & Service freut sich gemeinsam  
Gastronomie zu erleben & lebendig zu machen.

---

## KULINARIK & BAR

---

### **Moderne Marktküche**

Wir zelebrieren die Vielfalt saisonaler & regionaler Erzeugnisse.  
Kreativität & Handwerk bieten eine Reise durch Aromen,  
Geschmäcker & Texturen.

### **Bar**

Wir servieren außergewöhnliche Eigenkreationen, Wein,  
Neo|Klassiker der Trinkkultur und alkoholfreie Alternativen.

---

## K O E R M E N Ü

---

### Entdeckung | Abwechslung | Erlebnis

Wir empfehlen unser abgestimmtes Menü:  
Carte Blanche als Überraschung & optional vegetarisch.  
Zurücklehnen & Genießen:  
Eine kuratierte Auswahl an Kulinarik mit abgestimmter  
Getränkebegleitung.

**Amuse Bouche**

**Brot**

**Vorspeise**

**Zwischengang**

**Zwischengang**

**Hauptgang**

**Pré-Dessert**

**Dessert**

115 €

**Wein & Bar Begleitung**

65 €

Auf Wunsch annoncieren wir das heutige Menü.  
Die Anzahl der Gänge kann reduziert werden.  
Für Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

## À LA CARTE

---

### VORWEG & ZWISCHENDURCH

AUSTERN TRIO   garniert oder naturelle	19
HANDGETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL - aus dem Nordmeer	25
Sellerie   Rauch   Zitronenmelisse	
3 WECHSELNDE GERICHTE AUS DEM KOER MENÜ   auch vegetarisch	je 22

---

### HAUPTGANG

QUINOA TEMPEH - fermentierte Spezialität	33
Gemüse Jus   Zwiebelgewächse   Wiesenkräuter	
FANG DES TAGES	35
Krustentier Schaum   Gurke   Gerste	
WECHSELNDES GERICHT AUS DEM KOER MENÜ	37

---

### DANACH

KÄSE AUSWAHL	15
Dörrobst Chutney   karamellisierte Haselnüsse   Brot	
SORBET VARIATION	15
Pistazie   Baiser   Portwein Pflaume	
WECHSELNDES DESSERT AUS DEM KOER MENÜ	15

---

## A U F T A K T

---

AUSTER   garniert oder naturelle	Stk	7
KAVIAR   Nussbutter Brioche   Schmand	30g	60
BROT   Kartoffel Sauerteig   Nussbutter   Raps		6
WASSER   Pauschale   still & feinperlig   enthärtet & gefiltert	p.P.	6

---

## S C H A U M W E I N

---

SPARKLING RIESLING - alk.frei   Leitz   Rheingau	0.1	8.4
CRÉMANT ROSÉ - Brut   Schmitges   Mosel '21	0.1	9.5
CHAMPAGNER - Brut Réserve   Champagne Mailly Grand Cru	0.1	17.5

---

## B A R

---

RHABARBER & SALBEI - karbonisiert	15
Kräuter Destillat   aromatisierter Wein   Apfelquitte   Bitters	
MIRABELLE & WALDMEISTER	15
Champagner Cordial   aromatisierter Wein   Zitronenmelisse   Soda	
MAGNOLIE & MINZE   verstärkter Wein   Mandarine   Sauerampfer	15
GURKE & DILL   Kümmel   Holunder   Schafmilch	15
SAUERKIRSCH & OOLONG - alk.frei & karbonisiert   Himbeerblatt   Verjus	13
WALDBEERE & ZITRONE - alk.frei   Rhabarber   Grüner Tee	13

Auf den jeweiligen Wein- & Barkarten  
bieten wir eine erweiterte Auswahl.