

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
Corail Soße Nussbutter Brioche Pilz Stroh	
3 GERICHTE AUS DEM KOER MENÜ auch vegetarisch	je 22

HAUPTGANG

QUINOA TEMPEH - fermentierte Spezialität	33
Gemüse Jus Mai Rübchen Kräuter Püree	
HUMMER CASSOULET	48
Krustentier Schaum Leipziger Allerlei neue Kartoffeln	
GERICHT AUS DEM KOER MENÜ	37

DANACH

KÄSE AUSWAHL	15
Dörrobst Chutney karamellisierte Haselnüsse Brot	
SORBET VARIATION	15
Pistazie Baiser eingelegte Cranberry	
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.