

# 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.

---

## KOER MENÜ

---

### Entdeckung | Abwechslung | Erlebnis

Wir empfehlen unser abgestimmtes Menü:  
Carte Blanche als Überraschung & optional vegetarisch.

Zurücklehnen & Genießen:

Eine kuratierte Auswahl an Kulinarik  
auf Wunsch mit abgestimmter Getränkebegleitung

#### Amuse Bouche

Brot

Vorspeise

Zwischengang

Zwischengang

Überraschung

Hauptgang

Erfrischung

Dessert

128 €

#### Imperial Kaviar Upgrade

10g | 20€

#### Wein & Bar Begleitung

74 €

Auf Wunsch annoncieren wir das heutige Menü.

Die Anzahl der Gänge kann angepasst werden.

Alle Preise in Euro. Ausschließlich Kartenzahlung.

Für Informationen zu Allergenen fragen Sie bitte unser Personal.

---

À LA  
CARTE

---

AUSTERN - saisonale Herkunft   garniert oder pur	Trio	19
HANDGETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL - aus Norwegen		26
Paprika Krustentier Sud   Queller   Crostini		
GERICHTE DES KOER MENÜS		je 24
Vorspeise & Zwischengänge   auf Wunsch auch vegetarisch		
+ IMPERIAL KAVIAR UPGRADE	10g	20
***		
GLASIRTER MAITAKE & GEBACKENER POMPOM PILZ		38
Pilzrahm Soße   Kohlrabi   Nussbutterpüree		
FANG DES TAGES   Edelpilz   Fenchel   Spitzkohl		42
HAUPTGERICHT DES KOER MENÜS		42
***		
KÄSE AUSWAHL		17
Dörrobst Chutney   karamellierte Haselnüsse   Brot Auswahl		
SORBET VARIATION - saisonale Auswahl	3 Sorten	15
DESSERT DES KOER MENÜS		15

---

## A U F T A K T

---

AUSTER   garniert oder naturelle	Stk	7
BROT   Kartoffel Sauerteig   Nussbutter   Raps		6
WASSER - Pauschale   still & feinperlig   enthärtet & gefiltert	p.P.	6

---

## B A R

---

KÖER NEGRÖENI   Tanqueray Ten Gin   Lavendel   Wermut   Campari		11
#1 - frisch   herb   CO2 - Rhum Agricole   Campari   Champagne Cordial		15
#2 - zitrisch   würzig   kräftig - Gin   Vetiver   Shiso   weißer Port		15
#6 alk.frei - herb   lebendig   CO2 - Erdbeere   Vanille   Schwarztee		14
#7 alk.frei - floral   cremig   herzhaft - Tomate   Heidelbeere   Fenchelblüte		14

---

## W E I N

---

CRÉMANT ROSÉ - Brut   Schmitges   Mosel '21	0.1l	9.5
CHAMPAGNER - Brut Réserve   Champagne Mailly Grand Cru	0.1l	18
CHARDONNAY alk.frei - Schaumwein   Diehl   Pfalz	0.1l	8.6

Auf den jeweiligen Wein & Bar Karten  
bieten wir eine erweiterte Auswahl.