

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.

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.