



K U L I N A R I K & B A R

W I L L K O M M E N

„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.

K U L I N A R I K & B A R

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
Gasträum auf engagierte Gastgeber|innen.

Wir freuen uns auf Euch, Paul & Josh

K O E R M E N Ü

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

Zwischengang

Zwischengang

Häppchen

Hauptspeise

Erfrischung

Nachspeise

138

Optional dazu

Wein- & Barbegleitung ... 84

auch alk.frei möglich

Signature Jakobsmuschel ... 30

als dritten Zwischengang

10g Kaviar Imperial ... 24

in Szene gesetzt auf einem Gericht

auf Wunsch präsentieren wir das Menü auch im Voraus

Alle Preise in Euro. Ausschließlich Kartenzahlung.

Für Informationen zu Allergenen fragen Sie bitte unser Personal.

Einklang

Austern Trio von AusterRegion saisonale Herkunft	19
optional garniert mit Schalotte, Fenchel Limette oder Sanddorn	
Imperial Kaviar von Caspian Caviar Brot Schmand	30g 70

Aufbau

Vorspeisen & Zwischengänge aus dem Koer Menü	je 26
Vegetarische Gerichte auf Nachfrage	
Jakobsmuschel handgetaucht aus Norwegen	30
Kümmelschaum Spitzkohl fermentierte Traube	

Hauptgang

Norddeutsches Reh aus dem Koer Menü	53
Quinoah-Tempeh als vegetarische Alternative	40
Rote Meerbarbe Butterfly Cut	53
Räucheraal Sellerie Olive Sauerampfer	

Ausklang

Nachspeise aus dem Koer Menü	18
Käseauswahl von Maison Kober	19
Dörrobst Chutney Haselnuss Brot	