



FIENKOST

Degustations-Menü

Amuse bouche - Gruß aus der Küche

Brot, Butter & grüne Sauce

Ziegenfrischkäse Nougat, getrocknete Früchte & Nüsse,  
Hanf Knäckebrot und Trauben Senf

...

Gebeizter Fjord Lachs mit gestoßenem rosa Pfeffer,  
eingelegtem Senf, gefärbtem Kaviar, Salz Sellerie &  
Yuzu Gel

...

Blumenkohl Creme Suppe, Winter Trüffel & Nussbutter

...

Confiertes Heilbuttfilet, Apfel Sud, Rotkohl Salat & Gelee,  
Röstzwiebel und Schwarzbrot

...

Rinderfilet, Pastinake, frittierte Petersilie &  
eingelegte rote Zwiebel

...

Nordisch Baklava, eingelegte Schatten Morellen,  
Waldmeister & Nougat Eis

4-Gänge € 69 / 5-Gänge € 79 / 6-Gänge € 89

Für eine vegetarische Alternative sprechen Sie uns gerne an.

Betreutes trinken

0,1 l - 4-Gläser 39 € / 5-Gläser 46 € / 6-Gläser 53 €



## FIENKOST

### VORSPEISEN

#### FJORD LACHS

Gebeizter Lachs, gestoßener rosa Pfeffer, eingelegter Senf, Salz  
Sellerie & Yuzu Gel

€ 15

#### ZWIEBEL TARTE TATIN

Blätterteig & gebackene Zwiebel, Kräutersalat, Fenchelpollen Sorbet

€ 13

#### JACOBSMUSCHEL

Gebratene Jakobsmuscheln mit beurre blanc Sauce, Sepia Sponge,  
Limonen Gel, Schnittlauch & Zwiebelmarmelade

€ 16

#### ZIEGENKÄSE NOUGAT

Ziegenfrischkäse Terrine mit getrockneten Früchten & Nüssen, Hanf  
Knäckebrötchen und Traubensenf

€ 14

#### GÄNSELEBER CREME BRÛLÉE

Gestockte & karamellisierte Creme von der Gänseleber, Haselnuss,  
Aprikosen Chutney, geröstetes Brioche

€ 14

### SUPPEN

#### NORDIC BOUILLABAISSÉ

Tomatisierte Krabben & Hummerschaum Suppe, Sauce Rouille, Graubrot  
& gebratene Meeresfrüchte

€ 14

#### BLUMENKOHL & TRÜFFEL

Blumenkohl Creme Suppe, Winter Trüffel & Nussbutter

€ 14



## FIENKOST

### HAUPTGÄNGE

#### ARTISCHOCKE

Geröstete Artischocken, Creme & frittiertes vom Blumenkohl, Edamame Bohnen, schwarze Walnuss & Wermut Schaum

€ 26

#### HUMMER THERMIDOR 2024

Hummerschwanz & Sauce Mornay, Schere & Tomaten Confit, Kartoffelroulade & Schnittlauch

€ 39

#### BÄCKCHEN VOM GEESTLANDSCHWEIN

Geschmorte Bäckchen vom Geestlandschwein mit Schmor Jus, Pastinake, frittierte Petersilie und eingelegte rote Zwiebel

€ 27

#### REHBOCK

Zart gegarter Rücken & gedämpfter Bun mit geschmorter Schulter und Walnuss, Wild Jus, Rosenkohl, eingelegte Kirschen & Kaffee Öl

€ 35

#### SCHWARZER HEILBUTT

Confiertes Heilbuttfilet, Apfel Sud, Rotkohl Salat & Gelee, Röstzwiebel und Schwarzbrot

€ 30

#### DEICKÄSE & KAROTTE

Flan vom Deickäse, gelbe Karotten Jus, fermentierte Erbse, eingelegte Ur Karotte & Fingermöhren

€ 26

#### ENTE

Gebratene Brust & gezupftes von der Keule, Madeira Jus, Grapefruit, Maronen Creme & Gewürzcrouton

€ 29



## FIENKOST

Herzlich Willkommen

Wir freuen uns, Sie in unserer kulinarischen Oase begrüßen zu dürfen. Tauchen Sie ein in eine Welt des Genusses und lassen Sie sich von unseren exquisiten Speisen und unserem erstklassigen Service verwöhnen.

Bei uns steht der Gast im Mittelpunkt, und wir setzen alles daran, Ihre gastronomischen Erwartungen zu übertreffen. Von der Auswahl der frischesten Zutaten bis zur liebevollen Zubereitung und dem ansprechenden Ambiente - jeder Aspekt unseres Restaurants wurde mit größter Sorgfalt gestaltet, um Ihnen ein unvergessliches Erlebnis zu bieten.

Unsere talentierten Köche haben mit Leidenschaft und Kreativität eine vielfältige Speisekarte zusammengestellt, die für jeden Geschmack etwas zu bieten hat. Egal, ob Sie ein Liebhaber traditioneller Gerichte sind oder neue kulinarische Abenteuer suchen, wir haben das perfekte Menü für Sie.

Unser engagiertes Team von Gastgebern und Servicekräften steht Ihnen jederzeit zur Verfügung, um sicherzustellen, dass es Ihnen an nichts fehlt. Ihre Zufriedenheit ist unser oberstes Ziel, und wir werden alles tun, um Ihren Besuch bei uns unvergesslich zu machen.

Genießen Sie die köstlichen Aromen, die angenehme Atmosphäre und die herzliche Gastfreundschaft, die wir Ihnen bieten. Wir laden Sie ein, sich zurückzulehnen, zu entspannen und Ihren Gaumen mit unvergesslichen Geschmackserlebnissen zu verwöhnen.

Willkommen im Koseler Hof - wo Genuss und Gastfreundschaft auf höchstem Niveau vereint werden. Wir sind stolz darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und freuen uns darauf, Ihre Sinne zu verzaubern.

Guten Appetit und einen wundervollen Aufenthalt bei uns!

Ihr Mario Laabs & Team