

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen in Bülow's Steakrestaurant.

Wir freuen uns sehr, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen. Wir laden Sie zu einer schönen Auszeit ein, bei der Sie frische à la Carte Küche genießen und zum Weinfreund werden können.

Unsere Spezialität in Bülow's Steak-Restaurant sind saftige und zarte Steaks, die vornehmlich vom argentinischem Angus Rind oder schmackhaftem US-Beef geschnitten werden.

Jedes Gericht wird von uns mit größter Sorgfalt zubereitet, um Ihnen höchste Qualität und tolle Geschmackserlebnisse zu bieten.

Bülow's
WEIN
FREUNDE

Die Marke Bülow's WeinFreunde steht für hervorragende Weine von familiengeführten Weingütern rund um die Welt. Wir persönlich haben diese Weingüter sorgfältig ausgewählt und besucht, um Ihnen eine exzellente Auswahl an Weinen anzubieten.

Bülow's
COCKTAIL
LOUNGE

Eine internationale Auswahl renommierter Whisk(e)ys, edlen Spirituosen und Cocktails finden Sie in unserer gemütlichen *Bülow's GartenLounge*. Sprechen Sie uns an.

Wir möchten Ihnen einen schönen Abend bereiten und Sie mit unserer Leidenschaft für gutes Essen und erlesene Weine begeistern. Unser gesamtes Team steht Ihnen gerne zur Verfügung, um Ihnen bei der Auswahl Ihres Gerichtes und des passenden Weins behilflich zu sein

Sollten noch Wünsche offen sein, sprechen Sie uns bitte direkt an – wir sind für Sie da und finden gemeinsam eine Lösung.

Wenn es Ihnen bei uns gefallen hat, sagen sie es bitte weiter - positive Bewertungen bei Google oder TripAdvisor helfen uns sehr.

Ihr Bülow's Team

Bülow's Empfehlungen

Unsere aktuellen Empfehlungen finden Sie in der Speisekarte im Restaurant.

Vorspeisen

GEBRATENER HALLOUMI

(Informationen zum Halloumi auf Seite 8)

2 Scheiben Halloumi ^(c) mit mediterranem ⁽⁷⁾ Pfannengemüse ⁽ⁱ⁾
und frischem Baguette ^(a,c,d)
€ 9,5

GEGRILLTE "BLACK TIGER" RIESENGARNELE

mit zwei Scheiben gebratenem Halloumi

an einem Salatbouquet, Knoblauchdip ^(2,a,c,d,g,h,i) und frischem Baguette ^(a,c,d)
€ 13

GARNELE EXTRA

€ 4

SCHOTTISCHER GRAVED LACHS

mit Balsamicoglace und hausgemachter Dill-Senf-Sauce ^(a,c)
auf mecklenburger Vollkornbrot
€ 13

Suppen

MECKLENBURGER KARTOFFELRAHMSUPPE ^(2,3,a,c,j)

mit frischem Baguette ^(a,c,d)

€ 7

mit feinen Rauchlachsstreifen und frischem Baguette ^(a,c,d)

€ 8

UKRAINISCHE SOLJANKA

tomatierte würzige Suppe mit Wurststreifen ^(c,d,g,i,j), Zwiebeln und Gewürzgurke ^(g),
serviert mit Zitronenscheibe, saurer Sahne und frischem Baguette ^(a,c,d)

€ 7,5

HAUSGEMACHTE TOMATENSUPPE

vegane Tomatensuppe mit Basilikum-Kürbiskernpesto ^(a,c,d)
und veganem Baguette ^(a,c,d)

€ 7



Saftige Steaks vom Lavastein-Grill

Unser Lavasteingrill ist das Geheimnis hinter dem einzigartigen Aroma und der Zartheit unserer Steaks. Die glühende Hitze der Lavasteine versiegelt den Saft im Fleisch und verleiht ihm eine unwiderstehliche Kruste, die mit Bülow's Steak-Salz verfeinert wird.

Wählen Sie aus einer Vielzahl von erstklassigen Steaks aus Deutschland, Argentinien und den USA, bei uns finden Sie garantiert Ihren persönlichen Favoriten.

Unsere Steaks werden mit größter Sorgfalt ausgewählt, in unserer Küche pariert und nach Wunsch zugeschnitten. Auf Anfrage sind auch gerne größere Steaks und andere Cuts möglich.

Wir legen größten Wert auf Qualität und Frische, damit Sie Ihr Steak ganz nach Ihrem Geschmack genießen können.

Ob medium rare, medium oder well done - unsere erfahrenen Köche grillen Ihr Steak auf den Punkt – sprechen Sie uns an.

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

mit Kräuterbutter ^(c,j)

an einem Salatbouquet ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffelspalten ^(a) und Sour-Cream ^(1,c,d,g)

ca. 180g € 25 ca. 250g € 28 ca. 350g € 36 ca. 500g € 40

ARGENTINISCHES RINDERFILET

auf einer Madagaskar-Pfefferrahmsauce ^(a,c,g,j,l)

mit Pfannengemüse ⁽ⁱ⁾ und Kartoffelröstitaler ^(a)

ca. 180g € 35 ca. 250g € 39 ca. 350g € 45 ca. 500g € 52

ARGENTINISCHES SUPER RIB-EYE STEAK

mit Kräuterbutter ^(c,j)

ca. 250g € 29 ca. 400g € 36 ca. 600g € 46

T-BONE STEAK VOM DEUTSCHEN JUNGBULLEN

mit Kräuterbutter ^(c,j)

ca. 500g € 38

SURF & TURF

zwei gegrillte Riesengarnelen und argentinisches Rinderfilet
an einem frischen knackigen Salat ⁽ⁱ⁾

mit Knoblauchbaguette ^(5,a,c,j)

ca. 180g € 39 ca. 250g € 42 ca. 350g € 48 ca. 500g € 54

BEILAGENÄNDERUNGEN SIND NACH VERFÜGBARKEIT GERNE MÖGLICH.
AUFPREIS FÜR UNSERE HAUSGEMACHTEN BRATKARTOFFELN JE € 2

United States Prime Beef

Wir sind stolz darauf, unseren Gästen ein ganz besonderes Geschmackserlebnis anzubieten: U.S.D.A. PRIME BEEF ist die höchste Qualitätsstufe für Rindfleisch in den vereinigten Staaten und wird vom Landwirtschaftsministerium, dem United States Department of Agriculture vergeben.

Unsere saftigen und zarten U.S.D.A. Prime Beef Steaks stammen aus den besten Rinderfarmen in den USA und werden nach strengen Standards gezüchtet und ausgewählt. Die Marmorierung verleiht dem Fleisch seinen unvergleichlichen Geschmack und seine Zartheit.

U.S.D.A. PRIME BEEF RUMPSTEAK

mit Kräuterbutter ^(c,j)

ca. 300g € 32 ca. 400g € 40 ca. 600g € 47

U.S.D.A. PRIME BEEF RIB-EYE STEAK

mit Kräuterbutter ^(c,j)

ca. 300g € 35 ca. 400g € 43 ca. 600g € 51

Beilagen

BÜLOW´S EMPFEHLUNG frischer Salat ^(j) , Backkartoffel und Sour-Cream ^(3,15,c,d,g)	€ 8
KNOBLAUCHBAGUETTE ^(a,c,j,5)	€ 2,5
HALLOUMI ^(c) pro Scheibe	€ 3
GEGRILLTE "BLACK TIGER" RIESENGARNELE ^(a)	€ 4
BACKKARTOFFEL MIT SOUR-CREAM ^(3,15,c,d,g)	€ 5
HAUSGEMACHTE BRATKARTOFFELN ^(2,3)	€ 5,5
PETERSILIENKARTOFFELN	€ 3,5
KARTOFFELRÖSTITALER ^(a)	€ 3,5
KARTOFFELSPALTEN ^(a)	€ 3,5
POMMES FRITES ⁽¹⁾	€ 3,5
SÜßKARTOFFELPOMMES ^(a)	€ 5,5
GRÜNE BANDNUDELN ^(a)	€ 4,5
GEMISCHTER BEILAGENSALAT ⁽¹⁾ mit frischem Baguette ^(a,c,d)	€ 7
PFANNENGEMÜSE ^(j)	€ 4,5
RAHMSPINAT ^(c)	€ 4,5
MADAGASCAR PFEFFERRAHMSAUCE ^(c,a,g,j,l)	€ 2
LIMETTEN-WEIßWEINSAUCE ^(15,a,j,g,l)	€ 2
CHAMPIGNONS IN CREMIGER RAHMSAUCE ^(c,j,a,g,l)	€ 5,5
CREMIGE ZWIEBELRAHMSAUCE ^(c,j,a,g)	€ 3,5
SOUR-CREAM ^(3,15,c,d,g)	€ 1

Fragen Sie gerne nach zusätzlicher Kräuterbutter, Mayonnaise, Ketchup oder BBQ-Sauce

Heischgerichte vom Lavastein-Grill

**STREIFEN VOM
ARGENTINISCHEN ANGUS RIND**
mit frischem Gemüse ^(l) aus der Pfanne
und Knoblauchbaguette ^(5,a,c,j)
€ 24

"BÜLOW'S GRILLTELLER"
arg. Rinderfilet, Schweinefiletmedaillons und Hähnchenbrust
mit Barbecue-Sauce ^(g), Pfannengemüse ^(l),
Backkartoffel und Sour-Cream ^(1,c,d,g,j)
ca. 300g € 37

HÄHNCHENBRUST MIT PREISELBEEREN
an glaciertem Erbsen-Maisgemüse ^(c) mit Süßkartoffelpommes
ca. 180g € 22

ZWIEBEL-PFEFFERRAHM-SCHWEINEFILETMEDAILLONS
mit cremiger Zwiebel-Pfefferrahmsauce ^(a,c,g,j,l)
und Bratkartoffeln ^(2,3)
ca. 200g € 22

CHAMPIGNON -SCHWEINEFILETMEDAILLONS
mit frischen Rahmchampignons ^(a,c,g,j,l)
und grünen Bandnudeln ^(a,d)
ca. 200g € 22

BEILAGENÄNDERUNGEN SIND NACH VERFÜGBARKEIT GERNE MÖGLICH.
AUFPREIS FÜR UNSERE HAUSGEMACHTEN BRATKARTOFFELN JE € 2

Salatvariationen

KLEINER GEMISCHTER SALAT ^(J)

mit frischem Baguette ^(a,c,d)

€ 7

GEMISCHTER SALATTELLER ^(J)

mit gegrillten Hähnchenbrust-Streifen und frischem Baguette ^(a,c,d)

€ 20

oder wahlweise

mit 4 Scheiben gebratenem Halloumi, gerösteten Kürbiskernen und frischem Baguette ^(a,c,d)

€ 20

GEGRILLTES AUBERGINENSTEAK

mit Basilikum-Kürbiskernpesto an einem Salatbouquet⁽ⁱ⁾ und Süßkartoffelpommes

€ 19



RÄUCHERTOFU GEMÜSEPFANNE

an Tomaten-Basilikum-Sauce mit Kartoffelröstitaler^(a)

€ 18



SALAT & „BLACK TIGER“ RIESENGARNELEN

knackiger Blattsalat⁽ⁱ⁾ mit Tomaten, Gurken, Paprika

und Knoblauchbaguette ^(5,a,c,d,j)

€ 25

SALAT & FISCH

bunt angerichteter Salatteller mit gebratenem Dorschfilet ^(a)

und frischem Baguette ^(a,c,d)

€ 27

SALAT & STEAK

ein Streifzug durch die bunte Welt des Salates⁽ⁱ⁾

mit einem gegrillten argentinischen Rinderfilet

Kräuterbutter ^(c,i) und Knoblauchbaguette ^(5,a,c,i)

ca. 180g € 35 ca. 250g € 38 ca. 350g € 42 ca. 500g € 50

Unsere Salate servieren wir mit einem Vinaigrette-Italian-Dressing ^(a,c,g,i).

Zur weiteren Auswahl:

American-^(c,g,i)-Joghurt-Dressing ^(c,g,i) oder kaltgepresstes Olivenöl und Balsamicoessig.

Halloumi - der zypriotische Käse

Der schmackhafte Halloumi, ein halbfester Käse aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch ist seit über 2000 Jahren eine zypriotische Spezialität. Fest und würzig im Geschmack ähnelt er dem Mozzarella, behält jedoch beim Erhitzen seine Form.

GEBRATENER HALLOUMI

5 Scheiben Halloumi ^(c) mit mediterranem ⁽⁷⁾ Pfannengemüse ^(l)
und frischem Baguette ^(a,c,d)
€ 18

SCHWEINEFILETMEDAILLONS MIT GEBRATENEM HALLOUMI

2 Scheiben Halloumi ^(c), Rahm-Blattspinat ^(c,j), Sauce Béarnaise ^(a,c,d,j)
und Kartoffelröstitaler^(a)
ca. 200g € 23

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK MIT GEBRATENEM HALLOUMI

2 Scheiben Halloumi ^(c),
^(c,j) Salatbouquet ^(l) und Knoblauchbaguette ^(5,a,c,j)
ca. 180g € 27 ca. 250g € 31 ca. 350g € 36 ca. 500g € 43
extra Scheibe Halloumi ^(c) € 3

Fisch und Meeresfrüchte

GEBRATENES DORSCHFILET^(a)

auf Rahm-Blattspinat ^(c,j) mit
Sauce Béarnaise ^(a,c,d,j) und Petersilienkartoffeln ^(c)
ca. 200g € 30

GEBRATENES ZANDERFILET^(a)

auf einem Sockel aus Kirschtomaten und
Zucchini in Limettenweißweinsauce ^(a,c,d,j,l)
mit grünen Bandnudeln ^(a,d)
ca. 200g € 27

"BÜLOW'S" FISCHPLATTE

gebratene Filets von Dorsch ^(a) und Zander ^(a)
mit zwei gegrillten Riesengarnelen
an einem Salatbouquet ^(l) mit
Limettenweißweinsauce ^(a,c,d,j,l) und Petersilienkartoffeln ^(c)
ca. 300g € 39

BEILAGENÄNDERUNGEN SIND NACH VERFÜGBARKEIT GERNE MÖGLICH.
AUFPREIS FÜR UNSERE HAUSGEMACHTEN BRATKARTOFFELN JE € 2

Dessert

WARMER APFELSTRUDEL ^(a, c, d)

mit Creme-Vanilleeis ^(5,c), Vanillesauce ^(5,a,c) und Sahne
€ 8

BUNTER OBSTSALAT

fruchtig frischer, veganer Mix
€ 5



SCHOKOKÜCHLEIN

^(a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, k, l, m, n)

mit flüssigem Kern auf Vanillesauce ^(5,a,c) und einer Kugel Creme-Vanilleeis ^(5,c)
€ 8,5

BAILEYS BECHER

zwei Kugeln Creme-Vanilleeis ^(5,c), Baileys Irish Cream ^(5,11,c) (17% Vol.) und Sahne
€ 6,5

EIERLIKÖR BECHER

zwei Kugeln Creme-Schokoeis ^(5,c), 4cl Eierlikör vom Hof Bredenkamp ^(5,15,c) (15% Vol.) und Sahne
€ 7,5

CRÈME BRÛLÉE ^(c, d)

karamellierte & mit Orange aromatisierte Bourbon-Vanillecrème
€ 6

EIS-WHISKY

1 Kugel Creme-Vanilleeis ^(5,c) mit einem Hauch von 12-jährigem
Glenmorangie Single Malt Whisky ⁽⁵⁾ 40% Vol.
€ 6

EIS-LIKÖR

1 Kugel Creme- Vanilleeis ^(5,c) mit einem Hauch
Schwechower Haselnuss-Spirituose ⁽⁵⁾ 35% Vol.
€ 6

EIS-PRESSO

1 Kugel Creme-Vanilleeis ^(5,c) mit einer Portion Espresso ⁽¹¹⁾
€ 5

Extra Kugel Creme-Vanilleeis / Crème Schokoeis ^(5,c) € 1,5

DESSERTWEIN

Marrone Barolo Chinato, Direktimport,
Barolo verfeinert mit Chinarinde, Rhabarber, Enzian, Kardamom, Zimt, Nelken.
18 % Vol. 2cl € 4 4cl € 7,5

KÄSEPLATTE MIT FEIGENSENF

Fein abgestimmte Käsesorten, serviert mit einem Klecks fruchtig-würzigem Feigensenf
€ 10

Aperitif

Limoncello-Spritz (Schwechower Limoncello, Tonic, Soda, Zitrone)	€ 9
Cranberry-Spritz (Prosecco, Soda, Grenadine, Cranberrysaft)	€ 9
Aperol-Spritz (Aperol, Prosecco, Soda, Orange)	€ 8
Sanddorn-Spritz (Sanddornlikör, Prosecco, Soda)	€ 9
Wildberry Lillet (Lillet, Wildberry Tonic, Beerenmix, Eis)	€ 9
Hugo (Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze, Limette)	€ 8
Baltic Gin & Tonic, (Bülow`s Baltic Gin, Glashäger Tonic) ⁽¹⁰⁾	€ 9
Strawberry Gin & Tonic, (Bülow`s Strawberry Gin, Wildberry Tonic) ⁽¹⁰⁾	€ 9
Campari ⁽⁵⁾ Orange -oder Soda	€ 7
Martini Bianco, Dry oder Rosso	€ 4,5
Sherry - Sanchez Romate, Fino oder Cream	€ 5
Espumoso Extra Brut, trockener Sekt, Bodega Staphyle, Argentinien	€ 4,5
Crass Rheingau Riesling 2021 Brut, trockener Sekt, QBA	€ 4,5

Aperitif alkoholfrei

Virgin Hugo (alkoholfreier Sekt, Holundersirup, Soda, Minze, Limette)	€ 8	
Virgin Cranberry-Spritz (alkoholfreier Sekt, , Soda, Grenadine, Cranberrysaft)	€ 8	
PriSecco -alkoholfreier Schaumwein, Manufaktur Jörg Geiger	Glas 0,1 l	Fl. 0,75 l
rotfruchtig (dunkle Beeren, Sauerkirsche und Limette, fruchtig-herb)	€ 3,5	€ 21
Crass Mr. Pommerjoy Riesling Sparkling 0,0%	€ 5	€ 30
Fruchtbetont, grüner Apfel, Zitrus und ein Hauch Pfirsich, feine Säure		

Longdrinks

Baltic Gin & Tonic, Bülow`s Baltic Gin, mit Glashäger Tonic ⁽¹⁰⁾	€ 9
mit Thomas Henry Dry Tonic	€ 10
Fever-Tree Indian Tonic	€ 11
Strawberry Gin & Tonic, (Bülow`s Strawberry Gin, Wildberry Tonic) ⁽¹⁰⁾	€ 9
POLESTAR Rum Cola (Bülow`s Polestar Rum, Pepsi-Cola) ^(2,3,4,6,11)	€ 9
KüBo-Libre (Bülow`s Polestar Rum, Pepsi-Cola, Limettensaft) ^(2,3,4,6,11)	€ 9,5
Vodka Cola (Duun Vodka 42% Vol., Pepsi Cola) ^(2,3,4,6,11)	€ 8
Vodka Red Bull (Duun Vodka 42% Vol.)	€ 9

Biere

	0,3 l	0,5 l
Rostocker Pils vom Fass 4,9% Vol.	€ 3,5	€ 5
Alster vom Fass ^(2,3,4)	€ 3,5	€ 5
Rostocker Dunkel vom Fass 4,8% Vol.	€ 3,5	€ 5
Allgäuer Büble Weizen 5,5% Vol., 0,5 l		€ 5,5
Allgäuer Büble alkoholfrei, <0,5% Vol., 0,5 l		€ 5,5
Jever Fun Pilsner alkoholfrei Jever fun Zitrone <0,5% Vol., 0,33 l	€ 3,5	

Alkoholfreie Getränke

Bülow`s Limonade (Zitronensaft, frische Minze, frische Limette, Zuckersirup, Soda)		€ 6,5
	0,25 l	0,75 l
Selters (Classic, Medium, Naturell)	€ 2,5	€ 6,5
	0,2 l	0,4 l
Pepsi-Cola ^(2,3,4,6,11)	€ 2,5	€ 4,5
Pepsi Max (zuckerfrei) ^(2,3,4,6,11)	€ 2,5	€ 4,5
Schwipp Schwapp Orange ^(2,3,5)	€ 2,5	€ 4,5
Seven Up ^(2,3,5)	€ 2,5	€ 4,5
Glashäger Tonic Water ⁽¹⁰⁾	€ 3	€ 5
Glashäger Bitter Lemon ⁽¹⁰⁾	€ 3	€ 5
Glashäger Ginger Ale ⁽⁵⁾	€ 3	€ 5
Wildberry Tonic ⁽¹⁰⁾	€ 3	€ 5
		0,25 l
Red Bull, verschiedene Sorten		€ 3,5

Säfte und Nektare

Unsere Säfte beziehen wir hauptsächlich von der Satower Mosterei, einem Mecklenburger Traditions- und Familienunternehmen seit 1978

	0,2 l	0,4 l
Alle Säfte	€ 3	€ 5
Alle Säfte auch als Saftschorle	€ 2,5	€ 4,5
Apfelsaft naturtrüb	Maracuja-Nektar	
Orangensaft	Grapefruitsaft	
Rhabarbersaft	Ananassaft	
Tomatensaft	Cranberrysaft	
Bananensaft	Sanddorn-Nektar	
„Kiba“ (Sauerkirsch-Nektar und Bananensaft)	Sauerkirsch-Nektar	

Feine Tee - Spezialitäten

Pure Tea: Das bedeutet soziale Fairness, biologischer Anbau, höchste Qualität, einzigartiger Geschmack und glückliche Teetrinker

Kännchen Tee		€ 4,5
Darjeeling	Hibiskus-Himbeer	
Earl Grey	Feldkräuter mit Orange	
Grüner Tee	Fenchel Anis	
Kamille	Minze	
Rooibos		

Kaffee - Spezialitäten



Kaffee Crème ⁽¹¹⁾	Tasse € 2,5	Kännchen € 4
Milchkaffee ⁽¹¹⁾	€ 4	
Cappuccino ⁽¹¹⁾	€ 3,5	
Espresso ⁽¹¹⁾	€ 2,5	
Doppelter Espresso ⁽¹¹⁾	€ 4	
Latte Macchiato ⁽¹¹⁾	€ 4	
Espresso Macchiato	€ 3	
Doppelter Espresso Macchiato	€ 4,5	
Irish Coffee ⁽¹¹⁾ (4cl Whiskey, Brauner Zucker, Kaffee, & Sahne)	€ 7	
Baileys Coffee ⁽¹¹⁾ (4cl Baileys Irish Cream, Kaffee & Sahne)	€ 6	

Heiße Getränke

Heiße Schokolade <i>wahlweise mit Sahne</i>	€ 3,5	€ 4
Heiße Zitrone	€ 3,5	
Heißer Sanddornnektar <i>wahlweise mit 2 cl Amaretto oder Rum</i>	€ 4	€ 5
Glühwein <i>wahlweise mit 2 cl Amaretto oder Rum</i>	€ 4	€ 5
Grog (mit 4cl Rum)	€ 5	
Choc Baileys (Heiße Schokolade, 4cl Baileys Irish Cream & Sahne)	€ 7	

Digestif

	2 cl	4 cl
Dessertwein, Marrone Barolo Chinato, Direktimport	€ 4	€ 7,5
Barolo verfeinert mit Chinarinde, Rhabarber, Enzian, Kardamom, Zimt, Nelken. 18%		
Baileys Irish Cream, 17%	€ 3	€ 5,5
BRANDY/ COGNAC		
Asbach 8 Jahre, 40%	€ 4	€ 7,5
Rémy Martin V.S.O.P very superior old pale, Fine Champagne Cognac 40%	€ 7	€ 13,5
GRAPPA Agricola Gian Piero Marrone, La Morra (Piemont/Italien), Direktimport		
Dolcetto, mild, fruchtig säurearm, 40%	<i>weich</i> € 3,5	€ 6,5
Barbera, fruchtig, lebendig, saftig, 40%	<i>weich-fruchtig</i> € 3,5	€ 6,5
Barolo, komplex, kräftig, trocken, 40%	<i>edel-komplex</i> € 4	€ 7,5

Rum

	2 cl	4 cl
Ron Botucal Reserva Exclusiva 40%	€ 6	€ 11,5
Plantation XO 40%	€ 5	€ 9,5
Bülow´s POLESTAR Spiced Rum 40%,, Hausmarke	€ 5	€ 9,5
<i>8 Jahre auf Barbados gereift, veredelt in M-V, feine Vanille, ein Hauch Kokos, sanfte Ingwerwürze</i>		

Kräuter und More

	2 cl	4 cl
Grey Goose Vodka 40%	€ 4,5	€ 8,5
Aalborg Jubiläumsaquavit 40%	€ 3	€ 5,5
Linie Aquavit 41,5%	€ 3	€ 5,5
Averna 35%	€ 3	€ 5,5
Fernet Branca 40%	€ 3	€ 5,5
Sambuca Molinari extra 40%	€ 3	€ 5,5
Ramazzotti 30% (auf Wunsch mit Eis und Zitrone)	€ 3	€ 5,5
Jägermeister Kräuter 35%	€ 3	€ 5,5
Underberg 44%	€ 3	

Regionales

	2 cl	4 cl	Flasche außer Haus
<i>Schwechower Obstbrennerei, 0,5 l Flasche nur zum Mitnehmen</i>			
Williamsbirne, Obstbrand, 40%,	€ 4	€ 7,5	€40
Mirabelle, Obstbrand, 40%,	€ 4	€ 7,5	€40
Zwetschge, Obstbrand, 40%	€ 4	€ 7,5	€40
Sanddorngeist, Obstgeist, 40%	€ 4	€ 7,5	€40
Himbeergeist, Obstgeist, 40%	€ 4	€ 7,5	€40
Schlehe, Obstgeist, 40%	€ 4	€ 7,5	€40
Haselnuss, Schnaps, 35%	€ 3,5	€ 6,5	€30
Limoncello, Zitronenlikör, 30%	€ 3,5	€ 6,5	€30
Wildpflaume, Likör, 22%	€ 3,5	€ 6,5	€30
Zimtbirne, Likör, 18%	€ 3,5	€ 6,5	€30
Eierlikör, 15%, Hof Bredenkamp, 350ml Flasche nur zum Mitnehmen	€ 3	€ 5,5	€15
Lehment Rostocker Aquavit 42%,	€ 2,5	€ 4,5	
Lehment "Mann un Fru" Rostocker Doppelkümmel 38%	€ 2,5	€ 4,5	
Kaland Kümmel 40%, Mænnershobby Manufaktur	€ 3	€ 5,5	
Küstenfeuer Ingwer Sanddorn Likör 56%, Mænnershobby	€ 3	€ 5,5	

Willkommen im Reich der Whiskys

SCOTCH SINGLE MALT WHISKY

		2 cl	4 cl
The Balvenie (12 J.) 40 %	<i>weich-würzig</i>	€ 5	€ 9,5
Glenmorangie (12 J.) 40%	<i>weich-aromatisch</i>	€ 4	€ 7,5
Auchentoshan Three Wood (12 J.) 43%	<i>weich-fruchtig</i>	€ 5,5	€ 10,5
Highland Park 12 J.	<i>rauchig-leicht</i>	€ 5	€ 9,5
Lagavulin (16 J.) 43%	<i>rauchig-rund</i>	€ 6	€ 11,5
Laphroaig (10 J.) 40%	<i>rauchig-kraftig</i>	€ 4,5	€ 8,5
Oban (14 J.) 43%	<i>würzig-aromatisch</i>	€ 5	€ 9,5

Bülow's COCKTAIL LOUNGE

Unsere Bülow's Cocktail Lounge ist der perfekte Ort, um sich nach einem langen Tag zu entspannen oder einen besonderen Anlass zu feiern. Unser kreatives Bar-Team mixt für Sie eine Vielzahl von handgemachten Cocktails, sowohl klassisch als auch innovativ. Wir bieten Ihnen eine internationale Auswahl renommierter Whisk(e)ys, edlen Spirituosen und eine gemütliche Atmosphäre, in der Sie sich wohlfühlen können. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

W-LAN

Netzwerk: Polar-Stern Passwort: #polar-stern

Oder einfach scannen:



Bülow's zum Mitnehmen

www.buelows-shop.de



Bülow's POLESTAR Spiced Rum – 500 ml (40% Vol.)	€ 35
Weich, vollmundig und aromatisch: Vanille, ein Hauch Kokos und sanfte Ingwerwürze. Karibischer Rum aus Barbados, in Eichenfässern gereift und in Mecklenburg handveredelt.	
Bülow's Baltic Gin – 500 ml (47% Vol.)	€ 30
Nordisch-klarer Gin mit kräftigem Wacholder, feiner Würze und frischer Zitrusnote. Traditionell in der Kupferbrennblase destilliert, mit Wildwacholder, Zitronenschale, Paradieskörnern und Süßholz.	
Bülow's Strawberry Gin – 500 ml (47% Vol.)	€ 30
Nordisch-eleganter Gin mit feiner Erdbeernote, klarem Wacholder und frischen Zitrusakzenten. Rosé-Schimmer, traditionell in Kupfer destilliert.	
Bülow's Steaksalz – 110g	€ 10
Indische Pyramidensalzflöcken, Kräuter der Provence, Steakpfeffer	