

Bülow's Empfehlungen

PIFFERLINGRAHMSUPPE ^(2,3,a,c,j)
mit frischen Kräutern und frischem Baguette ^(a,c,d)
€ 8

STREIFEN VOM ARGENTINISCHEN ABERDEEN ANGUS RIND
mit frischen Pfifferlingen in Portwein-Jus und Bärlauchspätzle ^(a,c,j)
€ 34

GEBRATENES DORSCHFILET ^(2,3,a,c),
auf Pfifferling-Lauchgemüse in Limettenrahm mit Petersilienkartoffeln ^(c)
€ 33

ERDBEER-BECHER
zwei Kugeln Creme-Vanilleeis ^(5,c), frische Erdbeeren, Sahne
€ 8,50 mit Eierlikör oder Baileys € 10
Eierlikör ^(5,15,c) (15% Vol.), Hof Bredenkamp Bastorf / Baileys Irish Cream ^(5,11,c) (17% Vol.)

Unsere Weinempfehlung

2019 CHÂTEAU CHAMPION ST. ÉMILION GRAND CRU



Appellation St. Émilion Grand Cru Contrôlée, St. Émilion, Bordeaux, Frankreich

Rebsorten: Merlot 70% Cabernet Sauvignon 15% Cabernet Franc 15%.

Der Wein präsentiert sich mit Aromen von dunklen Früchten wie Schwarzkirsche und Cassis, begleitet von subtilen Gewürznoten. Am Gaumen zeigt er eine ausgewogene Struktur mit samtigen Tanninen und einem langen, eleganten Abgang.

Alk. 14,0 % Vol., trocken

0,2 l € 12

0,5 l € 28

Flasche 0,75 l € 40

2024 CRASS – ERBACHER RIESLING TROCKEN QBA

Gutsabfüllung Weingut Matthias Crass, Erbach, Rheingau

Ein sanfter Rheingau-Riesling mit zarter Apfel- und Zitronennote sowie einem Hauch Rosen. Am Gaumen lebendig und frisch, getragen von feiner Säure, mit einem

dezent mineralischen Abgang und gut eingebundener Frucht.

Alk. 11,5 % vol., trocken



0,2 l € 7,5

0,5 l € 18

Flasche 0,75 l € 26

Erfrischung

BÜLOW'S LIMONADE
Zitronensaft, frische Minze, frische Limette, hausgemachter Zuckersirup, Soda
0,4 l € 6,50