

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

Sollte einmal etwas nicht geklappt haben, 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

Vorspeisen

GEBRATENER HALLOUMI

(Informationen zum Halloumi auf Seite 8)

2 Scheiben Halloumi ^(c) mit mediterranem ⁽⁷⁾ Pflannengemüse ⁽ⁱ⁾
und frischem Baguette ^(a,c,d)
€ 9,50

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)
€ 12,90

GARNELE EXTRA

€ 3,90

SCHOTTISCHER GRAVED LACHS

mit Balsamicoglace und hausgemachter Dill-Senf-Sauce ^(a,c)
auf mecklenburger Vollkornbrot
€ 12,90

Suppen

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

mit frischem Baguette ^(a,c,d)

€ 6,90

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

€ 7,90

UKRAINISCHE SOLJANKA

"ART DES HAUSES"

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)

€ 7,50

HAUSGEMACHTE TOMATENSUPPE

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

€ 6,90



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 ^(a,c,i)

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

ca. 180g € 24,90 ca. 250g € 27,90 ca. 350g € 35,90 ca. 500g € 39,90

ARGENTINISCHES RINDERFILET

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

mit Pfannengemüse⁽ⁱ⁾ und Kartoffelröstitaler ^(a)

ca. 180g € 34,90 ca. 250g € 38,90 ca. 350g € 44,90 ca. 500g € 51,90

ARGENTINISCHES SUPER RIB-EYE STEAK

mit Kräuterbutter ^(a,c,i)

ca. 250g € 28,90 ca. 400g € 35,90 ca. 600g € 45,90

T-BONE STEAK VOM DEUTSCHEN JUNGBULLEN

mit Kräuterbutter ^(a,c,i)

ca. 500g € 37,90

SURF & TURF

zwei gegrillte Riesengarnelen und argentinisches Rinderfilet

an einem frischen knackigen Salat ⁽ⁱ⁾

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

ca. 180g € 38,90 ca. 250g € 41,90 ca. 350g € 47,90 ca. 500g € 53,90

United States Prime Beef

Wir sind stolz darauf, unseren Gästen ein ganz besonderes Geschmackserlebnis anzubieten.

Unsere saftigen und zarten U-S 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 PRIME BEEF RUMPSTEAK

mit Kräuterbutter ^(a,c,i)

ca. 300g € 31,90 ca. 400g € 39,90 ca. 600g € 46,90

U-S PRIME BEEF RIB-EYE STEAK

mit Kräuterbutter ^(a,c,i)

ca. 300g € 34,90 ca. 400g € 42,90 ca. 600g € 50,90

Beilagen

BÜLOW´S EMPFEHLUNG frischer Salat ⁽ⁱ⁾ , Backkartoffel und Sour-Cream ^(1,c,d,g)	€ 7,90
KNOBLAUCHBAGUETTE	€ 2,50
HALLOUMI ^(c) pro Scheibe	€ 2,90
GEGRILLTE "BLACK TIGER" RIESENGARNELE	€ 3,90
BACKKARTOFFEL MIT SOUR-CREAM	€ 4,90
HAUSGEMACHTE BRATKARTOFFELN	€ 5,50
PETERSILIENKARTOFFELN	€ 3,50
KARTOFFELRÖSTITALER	€ 3,50
KARTOFFELSPALTEN	€ 3,50
POMMES FRITES	€ 3,50
SÜBKARTOFFELPOMMES	€ 5,50
GRÜNE BANDNUDELN	€ 4,50
GEMISCHTER BEILAGENSALAT ^(j) mit frischem Baguette ^(a,c,d)	€ 6,90
PFANNENGEMÜSE	€ 4,50
RAHMSPINAT	€ 4,50
MADAGASCAR PFEFFERRAHMSAUCE	€ 2,00
LIMETTEN-WEIßWEINSAUCE	€ 2,00
CHAMPIGNONRAHMSAUCE	€ 3,50
ZWIEBELRAHMSAUCE	€ 3,50
SOUR-CREAM	€ 1,00

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

Fleischgerichte vom Lavastein-Grill

**STREIFEN VOM
ARGENTINISCHEN ANGUS RIND**
mit frischem Gemüse ^(j) aus der Pfanne
und Knoblauchbaguette ^(5,a,c,j)
€ 23,90

"BÜLOW'S GRILLTELLER"
arg. Rinderfilet, Schweinefiletmedaillons und Hähnchenbrust
mit Barbecue-Sauce ^(g), Pfannengemüse ^(j),
Backkartoffel und Sour-Cream ^(1,c,d,g,j)
ca. 300g € 36,90

HÄHNCHENBRUST MIT PREISELBEEREN
an glaciertem Erbsen-Maisgemüse ^(c) mit Süßkartoffelpommes
ca. 180g € 21,90

PFEFFERRAHM - SCHWEINEFILETMEDAILLONS
mit Zwiebel-Pfefferrahmsauce ^(a,c,g,j,l)
und Bratkartoffeln ^(2,3)
ca. 200g € 21,50

CHAMPIGNON -SCHWEINEFILETMEDAILLONS
mit frischen Rahmchampignons ^(a,c,g,j,l)
und grünen Bandnudeln ^(a,d)
ca. 200g € 21,50

BEILAGENÄNDERUNGEN SIND NACH VERFÜGBARKEIT GERNE MÖGLICH.
AUFPREIS FÜR UNSERE HAUSGEMACHTEN BRATKARTOFFELN JE € 2,00

Salatvariationen

KLEINER GEMISCHTER SALAT ^(J)
mit frischem Baguette ^(a,c,d)
€ 6,90

GEMISCHTER SALATTELLER ^(J)
mit gegrillten Hähnchenbrust-Streifen und frischem Baguette ^(a,c,d)
€ 17,90
oder wahlweise
mit 4 Scheiben gebratenem Halloumi, gerösteten Kürbiskernen und frischem Baguette ^(a,c,d)
€ 17,90

GEGRILLTES VEGANES AUBERGINENSTEAK
mit Basilikum-Kürbiskernpesto an einem Salatbouquet⁽ⁱ⁾ und Süßkartoffelpommes
€ 18,90



VEGANE RÄUCHERTOFU - GEMÜSEPFANNE
an Tomaten-Basilikum-Sauce mit Kartoffelröstitaler^(a)
€ 17,90



SALAT & „BLACK TIGER“ RIESENGARNELEN
knackiger Blattsalat⁽ⁱ⁾ mit Tomaten, Gurken, Paprika
und Knoblauchbaguette ^(5,a,c,d,j)
€ 24,90

SALAT & FISCH
bunt angerichteter Salatteller mit gebratenem Dorschfilet ^(a)
und frischem Baguette ^(a,c,d)
€ 24,90

SALAT & STEAK
ein Streifzug durch die bunte Welt des Salates ⁽ⁱ⁾
mit einem gegrillten argentinischen Rinderfilet
Kräuterbutter ^(a,c,j) und Knoblauchbaguette ^(5,a,c,j)
ca. 180g € 34,90 ca. 250g € 37,90 ca. 350g € 41,90 ca. 500g € 49,90

*Unsere Salate servieren wir mit einem Vinaigrette-Italian-Dressing ^(a,c,g,j).
Zur weiteren Auswahl:
American- ^(c,g,j)- Joghurt-Dressing ^(c,g,j) 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 ⁽ⁱ⁾
und frischem Baguette ^(a,c,d)
€ 15,50

SCHWEINEFILETMEDAILLONS MIT GEBRATENEM HALLOUMI

2 Scheiben Halloumi ^(c), Rahm-Blattspinat ^(c,i), Sauce Béarnaise ^(a,c,d,j)
und Kartoffelröstitaler^(a)
ca. 200g € 22,90

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK MIT GEBRATENEM HALLOUMI

2 Scheiben Halloumi ^(c),
Kräuterbutter ^(a,c,i), Salatbouquet ⁽ⁱ⁾ und Knoblauchbaguette ^(5,a,c,i)
ca. 180g € 26,90 ca. 250g € 30,90 ca. 350g € 35,90 ca. 500g € 42,90
extra Scheibe Halloumi ^(c) € 2,90

Fisch und Meeresfrüchte

GEBRATENES DORSCHFILET^(a)

auf Rahm-Blattspinat ^(c,i) mit
Sauce Béarnaise ^(a,c,d,i) und Petersilienkartoffeln ^(c)
ca. 200g € 26,90

GEBRATENES ZANDERFILET^(a)

auf einem Sockel aus Kirschtomaten und
Zucchini in Limettenweißweinsauce ^(a,c,d,j,l)
mit grünen Bandnudeln ^(a,d)
ca. 200g € 26,90

"BÜLOW'S" FISCHPLATTE

gebratene Filets von Dorsch ^(a) und Zander ^(a)
mit zwei gegrillten Riesengarnelen
an einem Salatbouquet ⁽ⁱ⁾ mit
Limettenweißweinsauce ^(a,c,d,j,l) und Petersilienkartoffeln ^(c)
ca. 300g € 36,90

BEILAGENÄNDERUNGEN SIND NACH VERFÜGBARKEIT GERNE MÖGLICH.
AUFPREIS FÜR UNSERE HAUSGEMACHTEN BRATKARTOFFELN JE € 2,00

Desserts

WARMER APFELSTRUDEL ^(a, c, d)

von unserem Hauskonditor mit Creme-Vanilleeis ^(5, c)

Vanillesauce ^(5, a, c) und Sahne

€ 7,90

BUNTER OBSTSALAT

fruchtig frischer, veganer Mix

€ 4,90



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)

€ 8,50

BAILEYS BECHER

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

€ 6,50

CRÈME BRÛLÉE ^(c, d)

karamellierte, mit Orange & Zitrone aromatisierte Bourbon-Vanillecrème

€ 5,90

Das ganz besondere Extra für Genießer

EIS-WHISKY

1 Kugel Creme-Vanilleeis ^(5, c) mit einem Hauch von 10-jährigem
Glenmorangie Single Malt Whisky ⁽⁵⁾ 40% Vol.

€ 5,90

EIS-LIKÖR

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

€ 5,90

EIS-PRESSO

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

€ 4,90

Extra Kugel Creme-Vanilleeis ^(5, c) € 1,50

DESSERTWEIN

Churchill's Reserve Portwein,

jugendlich, von unbeschwerter Frucht, gut strukturiert, harmonisch

19,5% Vol. 5cl € 4,90

Aperitifs

Limoncello-Spritz (Schwechower Limoncello, Tonic, Soda, Zitrone)	€ 9,00
Aperol-Spritz (Aperol, Prosecco, Soda)	€ 8,00
Sanddorn-Spritz (Sanddornlikör, Prosecco, Soda)	€ 9,00
Hugo (Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze, Limette)	€ 8,00
Gin & Tonic, "Blücher" Baltic Gin, Glashäger Tonic ⁽¹⁰⁾	€ 9,00
Gin & Tonic, "Blücher" Strawberry Gin, Glashäger Tonic ⁽¹⁰⁾	€ 9,00
Campari ⁽⁵⁾ Orange -oder Soda	€ 7,00
Martini Bianco, Dry oder Rosso	€ 4,50
Sherry - Sanchez Romate, Fino oder Cream	€ 4,90
Espumoso Extra Brut, trockener Sekt, Bodega Staphyle, Argentinien	€ 4,50
Crass Rheingau Riesling 2021 Brut, trockener Sekt, QBA	€ 4,50

Aperitifs alkoholfrei

PriSecco -alkoholfreier Schaumwein, rotfruchtig, Manufaktur Jörg Geiger	Glas 0,1 l € 3,50 Flasche 0,75 l € 21,00
Virgin Hugo (alkoholfreier Sekt, Holundersirup, Soda, Minze, Limette)	€ 7,50
Bülow`s Limonade (Zitronensaft, frische Minze, frische Limette, 6,50 hausgemachter Zuckersirup, Soda)	€

Longdrinks

Gin & Tonic, "Blücher" Baltic Gin, Glashäger Tonic ⁽¹⁰⁾	€ 9,00
Bacardi Cola ^(2,3,4,6,11)	€ 8,00
Jack Daniels Cola ^(2,3,4,6,11)	€ 8,00
Vodka Cola ^(2,3,4,6,11)	€ 8,00

Biere

Rostocker Pils vom Fass 4,9% Vol.	0,25 l € 2,90	0,4 l € 4,50
Alster ^(2,3,4)	€ 2,90	€ 4,50
Rostocker Dunkel vom Fass 4,8% Vol.	€ 2,90	€ 4,50
Schöfferhofer Hefeweizen 5,0% Vol., 0,5 l	€ 4,90	
Schöfferhofer alkoholfrei, 0,00% Vol., 0,5l	€ 4,90	
Jever Fun alkoholfrei, <0,5% Vol., 0,33 l	€ 3,50	
Jever Fun Zitrone, <0,5% Vol., 0,33 l	€ 3,50	
Vitalmalz, 0,00% Vol., 0,33 l	€ 3,50	

Alkoholfreie Getränke

Selters (Classic, Medium, Naturell)	0,25 l € 2,50	0,75 l € 6,50
Pepsi-Cola ^(2,3,4,6,11)	0,2 l € 2,50	0,4 l € 4,50
Pepsi Max (zuckerfrei) ^(2,3,4,6,11)	€ 2,50	€ 4,50
Mirinda ^(2,3,5)	€ 2,50	€ 4,50
Seven Up ^(2,3,5)	€ 2,50	€ 4,50
Glashäger Tonic Water ⁽¹⁰⁾	€ 2,90	€ 4,90
Glashäger Bitter Lemon ⁽¹⁰⁾	€ 2,90	€ 4,90
Glashäger Ginger Ale ⁽⁵⁾	€ 2,90	€ 4,90

Säfte und Nektare

	0,2 l	0,4 l
Saftschorle	€ 2,90	€ 4,90
Apfelsaft	€ 2,90	€ 4,90
Grapefruitsaft	€ 2,90	€ 4,90
Orangensaft	€ 2,90	€ 4,90
Rhabarbersaft	€ 2,90	€ 4,90
Tomatensaft	€ 2,90	€ 4,90
Maracuja-Nektar	€ 2,90	€ 4,90
Kirsch-Nektar	€ 2,90	€ 4,90
Bananen-Nektar	€ 2,90	€ 4,90
„Kiba“(Kirsch- und Bananen-Nektar)	€ 2,90	€ 4,90

Feine Tee - Spezialitäten

Kännchen Tee	€ 4,90
Bio Darjeeling	Red Berry
Bio Earl Grey Blue Flower	Jasmine Dragon Phoenix
Bio Green Tea Sencha	Kräuter
Bio Kamille	Oolong Orangenblüte
Bio Rooibos	Pfefferminze

Kaffee - Spezialitäten



Kaffee Crème ⁽¹¹⁾	Tasse € 2,50	Kännchen € 3,90
Milchkaffee ⁽¹¹⁾	€ 3,90	
Cappuccino ⁽¹¹⁾	€ 3,50	
Espresso ⁽¹¹⁾	€ 2,50	
Doppelter Espresso ⁽¹¹⁾	€ 3,90	
Latte Macchiato ⁽¹¹⁾	€ 3,90	
Espresso Macchiato	€ 2,90	
Doppelter Espresso Macchiato	€ 4,50	
Irish Coffee ⁽¹¹⁾ (4cl Whiskey, Brauner Zucker, Kaffee, & Sahne)	€ 6,90	
Baileys Coffee ⁽¹¹⁾ (4cl Baileys Irish Cream, Kaffee & Sahne)	€ 5,90	

Heiße Getränke

Heiße Schokolade <i>wahlweise mit Sahne</i>	€ 3,50	€ 3,90
Heiße Zitrone	€ 3,90	
Heißer Sanddornnektar <i>wahlweise mit 2 cl Amaretto oder Rum</i>	€ 3,90	€ 4,90
Glühwein <i>wahlweise mit 2 cl Amaretto oder Rum</i>	€ 3,90	€ 4,90
Grog (mit 4cl Rum)	€ 4,90	
Choc Baileys (Heiße Schokolade, 4cl Baileys Irish Cream & Sahne)	€ 6,90	

Digestifs

Portwein, Churchill's Reserve, 19,5 %, 5cl	€ 4,90	
	2 cl	4 cl
Baileys Irish Cream, 17%	€ 2,50	€ 4,90
BRANDY/ COGNAC		
Asbach 8 Jahre, 40%	€ 3,90	€ 7,50
Rémy Martin V.S.O.P very superior old pale, Fine Champagne Cognac 40%	€ 6,90	€ 13,50
Rémy Martin Accord Royal 1738, Fine Champagne Cognac, 40%	€ 7,90	€ 15,50
GRAPPA		
Bianca Di Gavi, Lorenzo Inga, 40%	weich	€ 3,50 € 6,50
Barrique Di Gavi, Lorenzo Inga, 40%	weich-fruchtig	€ 3,90 € 6,90
Premium Grappa di Barolo, Lorenzo Inga, 40%	herb-fruchtig	€ 4,90 € 8,90
Chardonnay Barrique, Nonino, 41%	zart-rauchig	€ 4,90 € 8,90

Rum

	2 cl	4 cl
Ron Botucal Reserva Exclusiva 40%	€ 5,90	€ 11,50
Ron Zacapa 23 Centenario 40%	€ 7,90	€ 14,90
Rostocker Hafenrum 52%	€ 6,20	€ 12,00

Kräuter und More

	2 cl	4 cl
Aalborg Jubiläumsaquavit 40%	€ 2,90	€ 5,50
Linie Aquavit 41,5%	€ 2,90	€ 5,50
Averna 35%	€ 2,90	€ 5,50
Fernet Branca 40%	€ 2,50	€ 4,90
Sambuca Molinari extra 40%	€ 2,50	€ 4,90
Ramazotti 30% (auf Wunsch mit Eis und Zitrone)	€ 2,50	€ 4,90
Jägermeister Kräuter 35%	€ 2,50	€ 4,90
Underberg 44%	€ 2,90	
Grey Goose Vodka 40%	€ 4,50	€ 8,90

Regionales

	2 cl	4 cl
Spirituosen von der Schwechower Obstbrennerei		
Williamsbirne, Obstbrand, 40%,	€ 3,90	€ 7,50
Mirabelle, Obstbrand, 40%,	€ 3,90	€ 7,50
Zwetschge, Obstbrand, 40%		€ 3,90
7,50		€
Sanddorngeist, Obstgeist, 40%	€ 3,90	€ 7,50
Himbeergeist, Obstgeist, 40%	€ 3,90	€ 7,50
Haselnuss, Schnaps, 35%	€ 3,50	€ 6,90
Limoncello, Zitronenlikör, 30%	€ 3,50	€ 6,90
Wildpflaume, Likör, 22%	€ 3,50	€ 6,90
Zimtbirne, Likör, 18%	€ 3,50	€ 6,90
Blücher Sanddorn Ginlikör 17%, WH Schollenberger	€ 2,90	€ 5,50
Rostocker Aquavit 42%, Lehment	€ 2,50	€ 4,90
"Man & Fru" Rostocker Doppelkümmel 38%, Lehment	€ 2,50	€ 4,90
Likedeeler Halbbitter Kräuterlikör 38%, WH Schollenberger	€ 2,50	€
4,90		

Willkommen im Reich der Whiskys

SCOTCH SINGLE MALT WHISKY

	2 cl	4 cl	
The Balvenie (12 J.) 40 %	<i>weich-würzig</i>	€ 5,00	€ 9,50
Glenmorangie (10 J.) 40%	<i>weich-aromatisch</i>	€ 4,00	€ 7,50
Auchentoshan Three Wood (12 J.) 43%	<i>weich-fruchtig</i>	€ 5,50	€ 10,50
Highland Park 12 J.	<i>rauchig-leicht</i>	€ 5,00	€ 9,50
Lagavulin (16 J.) 43%	<i>rauchig-rund</i>	€ 6,00	€ 11,50
Laphroaig (10 J.) 40%	<i>rauchig-kraftig</i>	€ 4,50	€ 8,50
Oban (14 J.) 43%	<i>würzig-aromatisch</i>	€ 5,00	€ 9,50



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.

Unsere Lounge Bar bietet Ihnen Eine internationale Auswahl renommierter Whisk(e)ys, und 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

Sollte einmal etwas nicht geklappt haben, 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.

Die folgenden QR-Codes führen zu unseren Seiten auf TripAdvisor und Google Maps



TripAdvisor



Google Maps

