



Es weihnachtet im Bistro Bullauge

WINTERLICHE BORDKÜCHE

Rübenmus 16,90 €

Norddeutscher Klassiker aus der Kombüse – herzhaft, wärmend und bodenständig wie ein sicherer Hafen.

Wird serviert mit Kochwurst, Kassler und leckeren Röstzwiebeln

Erbsensuppe 12,90 €

Kräftig wie ein Wintertag an Deck – sämig, deftig und verlässlich wie ein Leuchtfeuer. Lecker und deftig mit Speck und Wurst

Grünkohl 19,90 €

Echter Küstenwinter auf dem Teller – herzhaft, kräftig und traditionell wie ein alter Seemann.

Wird serviert mit Kassler und Kochwurst, Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln

Lütticher Waffel 8,00 €

Der Klassiker - weihnachtlich mit Zimt und Zucker und Vanilleeis

6 Quarkbällchen 5,00 €

Lecker und rund - mit Zimt und Zucker

dazu

hausgemachter Apfelmus 4,00 €

leckere Glühweinfrüchte 4,00 €

KÜSTENZAUBER IM BECHER

Winterpunsch 3,50 €

Warmer Küstentrunk mit winterlichen Gewürzen – wie ein beruhigter Wellengang im Becher.
(Sanddorn + 1 €)

Kinderpunsch 3,00 €

Fruchtig, süß und warm wie ein Abend an Deck unter Lichterketten.

Winterapfel 3,50 €

Heißer Apfeltrunk mit winterlicher Würze – ein Schluck wie ein Spaziergang an der frostigen Küste.

Heisse Schokolade 3,50 €

Samtig und vollmundig wie ein ruhiger Hafen im Winterwind.

Lumumba 4,50 €

Schokoladig-warm mit kräftigem Rum – der Seemann unter den Winterdrinks.

Hot Aperol 7,50 €

Fruchtig, leuchtend und warm – ein Sonnenuntergang über der Wintersee.

Pharisäer 5,50 €

Starker Kaffee mit Rum und Sahne – ein norddeutscher Klassiker, der seit Generationen die Crew wärmt.



+ 1,50 €

Bistro Bullauge - <https://bistro-bullauge.de>

Genießt die gemeinsame Zeit, gutes Essen und die kleinen Momente, die den Winter besonders machen.

Euer Team vom Bistro Bullauge – mit Liebe, Herz und einer Prise Küstenzauber.

