

BAR · RESTAURANT
bestial
OLDENBURG · BREMEN

HERBST/WINTER 2014/2015

BUCH & PORTRAIT
STERNEKUCH HOLGER BOBENDORF
MIT REZEPTEN ZUM NACHKOCHEN
AUS „EINE BRÜSE DYLT“



DESIGNHOTELS
AN DER NORDSEE

CHARITTE & LEMONAID
TRINKEND DIE WELT VERBESSERN

GRAPPA
EINST DAS GETRÄNK ARMER BAUERN

AUSGEZEICHNET
BESTIAL GEWINNT KOCHWETTBEWERB

MUST HAVES
DÜPTE, SCHMUCK, LIFESTYLE, LIVING

GETRÄNKEKARTE
EMPFEHLUNGEN AUS DER KÜCHE

**BARRIQUE IST EIN
STANDARD-EICHENFASS
MIT 225 LITERN INHALT.
DAS URSPRÜNGLICH AUS
DEM BORDEAUX STAMMT.
ES WIRD INZWISCHEN WELT-
WEIT IN DER WEINERZEU-
GUNG EINGESETZT. DAS BAR-
RIQUE GIBT DUFT, FARB- UND
GESCHMACKSSTOFFE AN DEN
WEIN AB, UNTER ANDEREM
GERBSTOFFE (TANNINE). DIESE
WIRKEN SICH BEI ROTWEINEN
UND WEISSWEINEN AUF DEN
GESCHMACK AUS. BARRIQUE
BEZEICHNET IM ALLGEMEIN-
EN SPRACHGEBRAUCH
DEN AUSBAU EINES
WEINES IN KLEINEN
EICHENFÄSSERN**

W OFFENE WEISSWEINE

deutschland - rheinland	frankreich - gasconne
GRAUBURGUNDER	FLEUR DE D'ARTAGNAN BLANC
p.j. valckenberg	plaisance
aromatische frucht mit feinem burgunderschmelz, ergänzt durch eine würzige, leicht nussige note.	eine cuvee aus colomard, uzel blanc und koston, aus den kläsen der gasconne. dieser leicht, anisopflanzene weißwein zeigt aromen von kirschen und zitrusschmelz.
0,20 l ____ 4,20 0,50 l ____ 9,10	0,20 l ____ 4,50 0,50 l ____ 9,80
deutschland - mosel	frankreich - bordeaux
RIESLING	CHARDONNAY LE COCHONNET
winegut josef rosch	vignerons de la vicomte
milde blätter und eine würzige frucht zeichnen diesen typischen, deutschen riesling aus. eine telle balance aus säure und reiferen rezepte scharfe, reifen karpfen, von kirschen und melastomaceen geprägten klängen.	eine gewöhnliche, feine struktur macht diesen wein charakteristisch. aromen von pfläuschen und kirschen machen den im abgang so sanft und weich.
0,20 l ____ 5,50 0,50 l ____ 12,50	0,20 l ____ 5,20 0,50 l ____ 11,50
deutschland - rheinland	italien - cozzani
WEISSER BURGUNDER	SAUVIGNON BLANC
p.j. valckenberg	mas vinters
feiner duft nach kirschen, ananas, apfel und mandel, am ganzen fass aromatisch, lebendig, frisch und gut ausbalanciert.	erfrischend und tropisch fruchtig zeigt sich dieser sauvignon blanc aus bordeaux. die wenige säure und das weiche kirsche klänge an der italischen klänge machen diesen wein so geliebte.
0,20 l ____ 4,20 0,50 l ____ 9,10	0,20 l ____ 5,90 0,50 l ____ 13,20

MARTINI COCKTAIL	7.90
brandy, vermouth, vermouth, olive	
COSMOPOLITAN	7.90
absolut vodka, citrus, cranberry, lime juice	
WHITE RUSSIAN	7.90
absolut vodka, kahlua, chocolate sauce	
CAIPIRINHA	6.50
cachaça, lime juice, lime	
CUBA LIBRE	6.50
house club 3, rum, lime juice, coca cola	
HENDRICK'S GIMLET	7.90
hendrick's gin, lime juice, lime	
MARGARITA	7.90
tequila, orange, lime juice, salt	
WHISKEY SOUR	7.90
bourbon, orange, lemon juice, simple syrup	
PINA COLADA	6.50
house club 3, rum, coconut, pineapple	
SEX ON THE BEACH	6.50
absolut vodka, peach, orange, cranberry	
MANHATTAN	7.90
house club 3, rye whiskey, vermouth, bitters	
GIN TAI	6.50
brandy, vermouth, gin, lime juice, simple syrup	
MOJITO	7.90
house club 3, rum, lime juice, lime, mint	
THE HENRY	6.50
house club 3, rum, lime juice, simple syrup	
MOSCOW MULE	6.50
house club 3, rum, lime juice, ginger beer	
HORSE'S NECK	7.50
house club 3, rum, lime juice, ginger beer	



COCKTAILS

ON THE ROCKS

GUT BURGERLICH!



Unser Burger ist rekordverdächtig.
Deshalb... einfach überraschen lassen.

BESTIAL BURGER

Kann dein Wolfzahn Schale sein?
Wenn ja, dann ist diese Schale jedes Biss wert.
Für kühle Wolfzahn-Bisschen, magere Rind-
und Kalbfleisch und weitere köstliche Zutaten
ist genau das, was unseren Burger
unverwundbar macht!
ab 11,50

FOOD & EVENT

CATERING VOM FEINSTEN. CATERING VOM BESTIAL.



AUSSERGEWÖHNLICHE EVENTS AN UNGEWÖHNLICHEN ORTEN, FIRMENVERANSTALTUNGEN ODER PRIVATE FAMILIENFEIERN: WIR ZAHLEREN FÜR SIE MENÜKREATIONEN, DIE DEN GESCHMACKSIEV TREFFEN. BEI DER AUSWAHL VON SPEISEN UND GETRÄNKEN BERATEN WIR SIE DEM ANLASS ENTSPRECHEND. AUF WUNSCH STELLEN WIR DAS PERSONAL FÜR IHRE FEIER ZUR VERFÜGBAR, UM IHREN EINEN ENTSPANNTEN UND REIBUNGSLOSEN ABLAUF IHRES EVENTS ZU GARANTIEREN. MÄHRERE INFORMATIONEN UND ANFRAGEN UNTER TELEFON: 0910 337635 ODER EVENTS@BESTIAL.DE





BEST OF BODENDORF

PORTRAIT & REZEPTE

MIT EINEM KOCHBUCH LAND UND LEUTE ENTDECKEN?
DER SYLTSTER STERNKUCH HOLGER BODENDORF SCHICKT
UNS AUF EINE KULINARISCHE REISE ÜBER „SEINE“ INSEL.



WIKI beiten /



Restaurant Bestial Kundenmagazin

Gestaltungskonzept und Realisierung eines Kundenmagazins des **bestial** Restaurants