

THE BULL

pub & bar

SPEISE- UND
GETRÄNKEKARTE
MENU CARD

HAUPTGERICHTE

MAIN DISHES

Pasta al Pesto ^{C, D} VEGGIE mit hausgemachtem Basilikumpesto und Kirschtomaten with homemade basil pesto and cherry tomatoes	12,50
- mit 180 g Hähnchenbrustfiletstreifen - with 180 g chicken breast fillet strips	16,50
Hamburger Seemanns-Labskaus ^{1, 10, A, J, I} mit Spiegelei, Rollmops, Rote Beete und Gewürzgurke with fried egg, rollmops (rolled pickled herring), beetroot and pickled cucumber	16,50
Schnitzel „Wiener Art“ ^{10, A, C} 160 g saftiges Schweinefleisch in knuspriger Panade, mit Steakhouse Pommes, Preiselbeeren und Beilagensalat	18,50
Schnitzel Viennese Style 160 g juicy pork with a crunchy breadcrumb coating, served with steakhouse fries, cranberries and side salad	
Hamburger Pannfisch ^{C, I, J} drei gebratene Fischfilets auf Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu eine körnige Senf-Soße und Beilagensalat	24,50
Hamburg Panfish three fried fish fillets on fried potatoes with bacon and onions, served with a grainy mustard sauce and side salad	
Rumpsteak ^{7, A, B} 220 g dazu eine Ofenkartoffel mit Sour Cream, Beilagensalat und Kräuterbutter served with a baked potato, sour cream, side salad and herb butter Garstufe Degree of doneness: rare, medium rare, medium	34,50

Vegane Gerichte bleiben in Kombination mit Dips nicht immer vegan. Alle Preise sind in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Service.

Vegan dishes do not always remain vegan in combination with dips. Prices in euro, include service and value added tax.

SNACKS

Tortilla-Chips ^C VEGGIE mit Chili Cheese Dip 🌶️🌶️ with Chili Cheese Dip 🌶️🌶️	6,50
Mini Camembert ^{1, C} in knuspriger Panade gebacken, dazu Preiselbeeren, frisches Baguette und Butter beaked in crispy breading served with cranberries, fresh baguette and butter	8,50
Hähnchenfilet-Nuggets ^{5, A, B, C, E} 9 Stück in knuspriger Panade, dazu zwei Dips	8,50
Chicken Nuggets 9 nuggets in crunchy breading with two dips	
Chicken Wings ^{5, 7, C} 9 Stück mit zwei Dips 9 wings and two dips	10,50
Currywurst mit Pommes ^{3, 5, C} Wahlweise mild oder scharf	9,50
Curry Sausage with Fries Choose between mild or spicy	

BEILAGEN SIDE DISHES

Beilagen inkl. einem Dip Side dish incl. one dip: BBQ, Curry, Sweet Chili 🌶️, Chili Cheese 🌶️🌶️ Jeder weiterer Dip +0,70. Each additional dip +0.70.	
Steakhouse Pommes VEGAN Steakhouse Fries	4,50
Süßkartoffel-Pommes VEGAN Sweet Potato Fries	4,90
Kartoffel-Dippers VEGAN Potato Dippers	4,50
Steakhouse Zwiebelringe im Bierteig ^{1, C} Onion Rings in Beer Batter	6,50
Saisonales Grillgemüse VEGAN Seasonal Grilled Vegetables	4,90

OFENKARTOFFEL BAKED POTATO

Ofenkartoffel Veggie ^{2, A, B} **VEGGIE** **11,50**
mit Sour Cream, gegrilltem Gemüse und Hirtenkäse
Baked Potato Veggie
with sour cream, grilled vegetables and feta cheese

Ofenkartoffel Vital ^{2, A, B} **14,50**
mit Sour Cream, 180 g Hähnchenbrustfilet
Baked Potato Energy
with sour cream, 180g chicken breast fillet

BURGER

Patty: rare, medium rare, medium, well done

Premium Burger ^{1, 2, 10 A, C} **12,50**
180 g frisches Rinderhack, Tomaten, rote Zwiebeln,
Gurken, Salat, Ketchup, Sour Cream
180 g fresh minced beef, tomatoes, red onions,
cucumbers, salad, ketchup, sour cream

Premium Cheeseburger ^{1, 2, 10 A, C} **13,50**
180 g frisches Rinderhack, Chesterkäse, Tomaten,
rote Zwiebeln, Gurken, Salat, Ketchup, Sour Cream
180 g fresh minced beef, chester cheese, tomatoes,
red onions, cucumbers, salad, ketchup, sour cream

Chili-Cheeseburger ^{1, 2, 10 A, C} **14,50**
180 g frisches Rinderhack, Chesterkäse, Tomaten,
Essiggurke, Jalapeños, Eisbergsalat
180 g fresh minced beef, chester cheese, tomatoes,
pickled cucumbers, jalapeños, salad

Apfel-Whiskey Burger ^{1, 2, 10 A, C} **15,50**
180 g frisches Rinderhack, Chesterkäse, Tomaten,
glasierter Apfel, Bacon, geschmorte Zwiebeln, Salat
und hausgemachte Whiskey-Mayonnaise
180 g fresh minced beef, chester cheese, tomatoes,
glazed apple, bacon, braised onions, salad,
homemade whiskey mayonnaise

Crispy Chicken Burger ^{1, 2, 10 A, C} **14,50**
180 g Hähnchenbrustfilet in knuspriger Panade, Tomaten,
rote Zwiebeln, Rucola, Honigsenf, Sour Cream
180 g chicken breast fillet with crunchy coating, tomatoes,
red onions, rocket salad, honey mustard, sour cream

Burger Upgrade

1. Vegetarischer Burger Patty **VEGGIE** +3,50
Vegetarian burger patty
2. Mit doppeltem Patty +5,50
With double patty

SALATE SALADS

Salat inkl. frischem Baguette. Salad incl. fresh baguette.
Dressings: Balsamico, French, Caesar, Essig- und Öl
Vinegar and oil

Kleiner Garten Salat **VEGGIE** **6,00**
Regionaler Salat, Tomaten, Gurken, Paprika
Small Garden Salad
Regional salad, tomatoes, cucumbers, bell pepper

Caesar's Salad **VEGGIE** **11,50**
Romanasalat, Tomaten, Gurken, Grana Padano,
Croûtons
Romaine salad, tomatoes, cucumbers,
grana padano cheese, croûtons
– mit 180 g Hähnchenbrustfilet **16,50**
– with 180 g chicken breast fillet

KINDERKARTE CHILDREN'S MENU

Jedes Gericht inkl. Pommes oder Salat.
Each dish incl. fries or salad.

Nürnberger Würstchen ^{3, 5, 7} 5 Stk pcs **6,50**
Nuremberg Sausages

Hähnchenfilet-Nuggets ^{5, A, C} 6 Stk pcs **6,50**
Chicken Nuggets

Kleines Schnitzel „Wiener Art“ ^{A, C} **8,50**
Small Schnitzel Viennese Style

Eine Kugel Eis ^{2, 4, A, B} **2,00**
Vanille oder Schokolade

One Scoop Ice Cream
Vanilla or Chocolate

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesoße ^{A, B} **5,50**
Red fruit jelly with vanilla sauce

Apfel-Pancake ^{A, B, C} **7,50**
mit einer Kugel Schokoladeneis und Ahornsirup
Apple pancake
with one scoop of chocolate ice cream and maple syrup

HEISSGETRÄNKE HOT DRINKS

Kaffee Crème ¹³ Black Coffee	3,50
Kaffee entkoffeiniert Decaffeinated Coffee	3,50
Cappuccino ^{13, B}	4,20
Milchkaffee ^{13, B} Milk Coffee	4,50
Latte Macchiato ^{13, B}	4,50

Espresso ¹³	2,90
Doppelter Espresso ¹³ Double Espresso	4,20
Espresso Macchiato ^{13, B}	3,20
Glas Tee A Cup of Tea	3,20
Heiße Schokolade ^B Hot Chocolate	3,20

SOFTDRINKS, SÄFTE & CO SOFT DRINKS, JUICES & CO.

Mineralwasser Naturell, Sprudel Mineral Water Still or sparkling	0,5l	4,50
Coca-Cola Softdrinks Coca Cola ^{2, 13} , Fanta ^{2, 3} , Mezzo Mix ^{2, 13} , Sprite, Coca Cola zero sugar ^{2, 4, 11, 13}	0,33l	3,90
Thomas Henry Softdrinks Bitter Lemon ^{3, 14} , Dry Tonic Water ¹⁴ , Ginger Ale ² , Wild Berry ^{2, 4} , Spicy Ginger Beer, Botanical Tonic ¹⁴	0,2l	3,50
Richard's Sun Iced Tea ^{3, 10, 13} Lemon, Peach, Pomegranate	0,33l	3,90
Säfte & Schorlen Ananassaft ³ , Apfelsaft naturtrüb ³ , Bananen-Nektar ³ , Cranberry-Nektar, Maracujanektar ³ , Orangensaft, Pfirsich-Nektar ³ , Rhabarber-Nektar, Sauerkirsch-Nektar, Schwarzer Johannisbeernektar	0,2l 0,4l	3,50 4,50
Juices & Spritzer Banana nectar ³ , blackcurrant nectar, cranberry nectar, orange juice, passion fruit nectar ³ , peach nectar ³ , pineapple juice ³ , rhubarb nectar, unfiltered apple juice ³ , sour cherry nectar		
Red Bull Energy Drink ^{4, 13}	0,25l	3,50

FASSBIERE DRAFT BEER

Ratsherren Pils ^C Spritzig, frisch, hopfig	0,3l 0,5l	3,60 4,80
Pilsner Sparkling, fresh, hoppy		
Krombacher Pils ^C Feinherb, frisch	0,2l 0,4l	3,30 4,50
Pilsner Tart hob, fresh		
Ratsherrn Altonaer Rotbier ^C Malzig, cremig	0,3l 0,5l	3,60 4,80
Red Beer Malty, creamy		
Alsterwasser ^C Frisch gezapftes Pils mit Sprite	0,2l 0,4l	3,30 4,50
Shandy Fresh draft pilsner with Sprite		
Krombacher Weizen ^C Naturtrüb, spritzig, vollmundig-fruchtig	0,2l 0,5l	3,80 4,90
Wheat Beer Unfiltered, sparkling, full-flavoured fruity		

ALKOHOLFREIE BIERE NON-ALCOHOLIC BEER

Ratsherren Pils 0,0 % ^C Alkoholfrei, vollmundig, biertypisch	0,33l	3,80
Pilsner 0.0 % Non-alcoholic, full-flavoured, beer typical		
Weizen 0,0 % ^C Alkoholfrei, spritzig, vollmundig-fruchtig	0,5l	4,90
Wheat Beer 0.0 % Non-alcoholic, sparkling, full-flavoured fruity		

FLASCHENBIERE

BOTTLED BEER

Holsten Pilsener ^c 0,33l 3,20
Feinherb, frisch

Pilsner
Tart hob, fresh

Astra Urtyp 4,9% ^c 0,33l 3,60
Mild, feinwürzig

Pilsner 4.9%
Mild, finely spicy

Astra Rotlicht 6,0% ^c 0,33l 3,80
Kräftig, süffig

Pilsner 6.0%
Powerful, quaffable

Störtebeker Übersee-Pils ^c 0,33l 3,60
Kräftig, herb

Pilsner
Powerful, hob

Heineken Original ^c 0,33l 3,80
Reichhaltig, fein fruchtig

Pilsner
Rich flavor, subtle fruity

Ratsherren Hamburg Hell ^c 0,33l 3,60
Würzig, süffig, unfiltriert

Pale Lager Beer
Spicy, quaffable, unfiltered

Starnberger Hell ^c 0,5l 4,80
Süffig, vollmundig, golden

Pale Lager Beer
Full-bodied, balanced, golden

Krombacher ^c 0,5l 4,90
Weizen Dunkel

Kräftig, facettenreich

Wheat Beer Dark
Strong, multifaceted

Guinness ^c 0,33l 3,90
Schwarz, cremig

Black, creamy

Strongbow Gold Apple Cider ^{2, 3, 10, N} 0,33l 3,90
Goldig, fruchtig

Gold, fruity

BARMBEKER DECK

Holsten Pilsener ^c 0,33l 5,00
+ hausgemachter Mexikaner ^N
2 cl
homemade mexican

WEIN WINE

Grauer Burgunder ^N 0,2l 7,50
Deutschland, weiß, trocken 0,75l 24,00
Germany, white, dry

Riesling ^N 0,2l 7,00
Deutschland, weiß, trocken 0,75l 22,00
Germany, white, dry

Sauvignon Blanc ^N 0,2l 7,80
Santiano - Chile, weiß, trocken 0,75l 26,00
Santiano - Chile, white, dry

Chardonnay ^N 0,2l 7,80
Leuvenkop - Südafrika, weiß, trocken 0,75l 26,00
Leuvenkop - South Africa, white, dry

Rosé Cuvee Fine & Fruity ^N 0,2l 6,50
Deutschland, rosé, fein & fruchtig 0,75l 19,00
Germany, rosé, fine & fruity

Zinfandel Rosé ^N 0,2l 7,50
Pandora - Kalifornien, rosé, trocken 0,75l 24,00
Pandora - California, rosé, dry

Primitivo Puglia ^N 0,2l 7,00
Bari - Italien, rot, trocken & fruchtig 0,75l 22,00
Bari - Italy, red, dry & fruity

Chianti Classico ^N 0,2l 8,90
Tenuta Orsumella - Italien, rot, trocken 0,75l 32,00
Tenuta Orsumella - Italy, red, dry

Shiraz ^N 0,2l 7,80
Brocken Back - Neuseeland, rot, trocken 0,75l 26,00
Brocken Back - New Zealand, red, dry

Cabernet Sauvignon ^N 0,2l 7,50
Sol de Oro - Chile, rot, trocken 0,75l 24,00
Sol de Oro - Chile, red, dry

Tempranillo Vendimia Seleccionada ^N 0,2l 8,20
Rioja - Spanien, rot, trocken 0,75l 28,00
Rioja - Spain, red, dry

SPARKLING

Kaiser Millésimé ^N 0,1l 3,90
Jahrgangssekt, trocken, fruchtig 0,7l 18,50
Vintage sparkling wine, dry, fruity

Jara Prosecco Frizzante ^N 0,1l 5,20
Venetien - Italien, trocken 0,7l 33,00
Veneto - Italy, dry

COCKTAILS

Caipirinha 7,90
Pitú, Limetten, Rohrzucker
Pitú, lime, cane sugar

Sex on the Beach ² 7,90
Absolut Vodka, Orangensaft, Cranberry-Nektar, Pflirsichlikör
Absolut Vodka, orange juice, cranberry nectar, peach liquor

Piña Colada ^{2, 3, B} 7,90
Havana Añejo 3 Años, Sahne, Kokosnusssirup, Ananassaft
Havana Añejo 3 Años, cream, coconut syrup, pineapple juice

Moscow Mule ² 7,90
Absolut Vodka, Lime Juice, Ginger Beer, Limette
Absolut Vodka, lime juice, ginger beer, lime

Mojito 7,90
Havana Añejo 3 Años, Soda, Limette, Minze, Rohrzucker
Havana Añejo 3 Años, soda, lime, mint, cane sugar

Mai Tai ^{2, 3} 7,90
Havana Añejo 3 Años, Havana Añejo 7 Años, Triple Sec, Limettensirup, Mandelsirup, Orangen- und Ananassaft
Havana Añejo 3 Años, Havana Añejo 7 Años, Triple Sec, lime syrup, almond syrup, orange and pineapple juice

Tequila Sunrise ² 7,90
Rooster Tequila, Orangensaft, Grenadine, Zitronensaft
Rooster Tequila, orange juice, grenadine, lemon juice

Long Island Iced Tea ² 12,00
Havana Rum, Absolut Vodka, Tanqueray Gin, Rooster Tequila, Triple sec, Coca Cola, Limette
Havana Rum, absolut vodka, tanqueray gin, rooster tequila, triple sec, coca cola, lime

VIRGIN COCKTAILS

Virgin Caipirinha ² 7,50 €
Limette, Rohrzucker, Ginger Ale
Lime, cane sugar, ginger ale

Virgin Florida ³ 7,50 €
Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft
Pineapple juice, lemon juice, grenadine, orange juice

Virgin Colada ^{3, B} 7,50 €
Kokosnusssirup, Sahne, Ananassaft
Coconut syrup, cream, pineapple juice

FROZEN COCKTAILS

Frozen Strawberry Margarita ^{1, 2} 0,2l 7,90
Téquila, Crème de Fraise, Erdbeeren, 1,0l 23,00
Rohrzuckersirup, Lime Juice Cordial
Téquila, Crème de Fraise, strawberries, sugar cane syrup, Lime Juice Cordial

Frozen Mango Raspberry Daiquiri ¹ 0,2l 7,90
Rum, Le Fruit de Mango, Apfelsaft, 1,0l 23,00
Himbeeren, Agavensirup
Rum, Le Fruit de Mango, apple juice, raspberries, agave syrup

LONGDRINKS

Alle Gin Tonics mit Thomas Henry Dry Tonic Water. Longdrinks auch mit einem Filler Ihrer Wahl erhältlich.
All Gin Tonics with Thomas Henry Dry Tonic Water. Longdrinks are also available with a filler of your choice.

Campari Orange / Soda ² 4 cl 7,80
Havana Club (3 Años) Cola ^{2, 13} 4 cl 8,80
Jack Daniel's Cola ^{2, 13} 4 cl 8,80
Jim Beam Cola ^{2, 13} 4 cl 8,80
Johnnie Walker Red Cola ^{2, 13} 4 cl 8,80
Vodka Lemon ^{3, 14} / **Red Bull** ^{4, 13} 4 cl 8,80
Aperol Sour ^{2, N} 4 cl 8,80

Luv & Lee Sloe Gin Tonic ¹⁴ 4 cl 9,50
Luv & Lee Hanseatic Gin Tonic ¹⁴ 4 cl 9,50
5 Continents Hamburg Gin Tonic ¹⁴ 4 cl 9,50
Hamburg Zanzibar Gin Tonic 4 cl 10,50

APERITIF, DIGESTIF & COGNAC

Lillet Vive ^{3,14} **7,50**
Lillet Blanc, Tonic Water, Gurke, Minzsirup, Erdbeersirup
Lillet blanc, tonic water, cucumber, mint syrup,
strawberry syrup

Rosato Mio ² **7,50**
Ramazotti Aperitivo Rosato, Prosecco, Basilikumsirup
Ramazotti Aperitivo Rosato, prosecco, basil syrup

Aperol Spritz ² **7,50**
Prosecco, Aperol, Soda

Hugo **7,50**
Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Limette, Minzsirup
Prosecco, soda, elder flowers syrup, lime, mint syrup

Hausgemachter Mexikaner ^N **2cl 2,50**
Korn, Tomatensaft, Sangrita Picante, Salz, Pfeffer, Tabasco
Homemade mexican
Korn, tomato juice, sangrita picante, salt, pepper, tabasco

Martini Extra Dry ^N **5cl 4,20**
Extra Dry, Bianco, Rosso

Pastis 51 **5cl 5,20**

Baileys ^{2,13} **4cl 4,20**

Fernet Branca **2cl 3,20**

Fernet Menta **2cl 3,20**

Ramazotti **2cl 3,20**

Linie Aquavit **2cl 3,20**

Helbing Hamburgs feiner Kümmel **2cl 3,20**

Küstennebel **2cl 3,20**

Sambuca **2cl 3,20**

Sambuca Café ^{2,13} **2cl 3,20**

Fürst Bismarck Korn **2cl 3,20**

Rooster Tequila Blanco **2cl 3,90**

Rooster Tequila Reposado **2cl 3,90**

Hennessy Cognac V.S **2cl 6,20**

Beccaris Grappa Moscato **2cl 6,50**

Beccaris Grappa Nebbiolo **2cl 6,50**

Lo Chardonnay di Nonino **2cl 5,50**
Grappa Monovitigno

Sour & Longdrink + 5,00

SCHNAPS

Williams Birne **2cl 3,50**
Williams Pear

Wald Himbeergeist **2cl 3,50**
Wild Raspberry

Schlehengeist **2cl 3,50**
Sloe

Kirschwasser **2cl 3,50**
Cherry Brandy

Alte Zwetschge **2cl 3,50**
Damson Plum

Mirabel **2cl 3,50**
Mirabelle

WHISK(E)Y

Chivas Regal 12 Years ² **2cl 3,80**
Scotch – Blended

Johnnie Walker Black Label ² **2cl 4,80**
Scotch – Blended

Tullamore Dew 12 Years ² **2cl 5,80**
Irish

Glenmorangie Original ² **2cl 7,80**
Highland North

Glenfiddich 15 Years Solera ² **2cl 5,80**
Speyside

Lagavulin 16 Years ² **2cl 7,80**
Islay

ALLERGENE ALLERGENS

- A Ei: Eier von Geflügel Egg: Poultry Eggs
- B Milch: Milch von Säugetieren wie Kühe, Schafe, Ziegen, Pferde, Esel
Milk: Milk from Mammals like Cows, Sheep, Goats, Horses, Donkeys
- C Gluten: Glutenhaltiges Getreide¹, Weizen², Roggen³, Gerste⁴, Hafer (oder Hybridstämme davon)⁵, Dinkel⁶, Kamut⁷, Khorasan-Weizen⁸, Emmer⁹, Einkorn¹⁰, Grünkern¹¹
Gluten: Grain containing Gluten¹, Wheat², Rye³, Barley⁴, Oat (or Hybrid Strains)⁵, Spelt⁶, Kamut⁷, Khorasan Wheat⁸, Emmer⁹, Einkorn Wheat¹⁰, Green Spelt¹¹
- D Erdnüsse: Alle Erdnusssorten Peanuts: All Sorts of Peanuts
- E Schalenfrüchte: Mandeln¹, Haselnüsse², Walnüsse³, Pistazien⁴, Paranüsse⁵, Pekannüsse⁶, Macadamianüsse⁷, Queenslandnüsse⁸, Cashewkerne⁹
Nuts: Almonds¹, Hazelnuts², Walnuts³, Pistachios⁴, Brazil Nuts⁵, Pecans⁶, Macadamia Nuts⁷, Queensland Nuts⁸, Cashew Nuts⁹
- F Sesam Sesame
- G Soja: Alle Sorten von Sojabohnen Soy: All Sorts of Soy Beans
- H Sellerie: Alle Sorten Sellerie All Sorts of Celery
- I Senf Mustard
- J Fisch: Alle Fischarten, Kaviar Fish: All Sorts of Fish, Caviar
- K Krebstiere: Alle Arten von Krebstieren wie Garnelen, Krabben, Hummer, Scampi
Crustaceans: All Sorts of Crustaceans like Prawns, Crabs, Lobsters, Scampi
- L Weichtiere: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern
Molluscs: Snails, Abalones, Octopus, Squids, Calamari, all Sorts of Clams, Oysters
- M Lupinen: Achtung: Lupinen werden als Ersatz für Soja eingesetzt, häufig in diätetischen Nahrungsmitteln (z. B. glutenfreies Brot) enthalten
Lupines: Attention: Lupines are used as a substitute for soy and are often contained in dietary food (e.g. glutenfree bread)
- N Schwefeldioxid/Sulfite: E 220–E 228, Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10 mg/g
Sulphur Dioxide/Sulphites: E 220–E 228, Sulphite in a concentration of more than 10mg/g

ZUSATZSTOFFE ADDITIVES

- 1 mit Konservierungsstoff with conservant
- 2 mit Farbstoff with colorant
- 3 mit Antioxidationsmittel with antioxidant
- 4 mit Süßungsmittel with sweetener
- 5 mit Phosphat with phosphate
- 6 geschwefelt with sulfites
- 7 mit Geschmacksverstärker with flavor enhancer
- 8 geschwärzt blackened
- 9 gewachst waxed
- 10 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel with sugar and sweetener
- 11 enthält eine Phenylalaninquelle contains a source of phenylalanine
- 12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken high consumption may have laxative effects
- 13 mit Koffein with caffeine
- 14 mit Chinin with quinine