

PONTON  
I OP'N BULLN

SPEISEN & GETRÄNKE



Lithographie von Wilhelm Heuer von 1857.

## WARUM HEISST ES OP'N BULLN?

Der Bulln, so heißt die Blankeneser Landungsbrücke seit 1842, als ein ausrangiertes Arbeitsschiff – mit dem Land durch eine Brücke verbunden – als Anlegestelle für den Dampferverkehr eröffnet wurde.

Diese Arbeitsboote nannte man BULLEN, weil sie - stark wie die Ochsen - die Transporte auf der Elbe machten. Seitdem hat der Fähranleger diesen eigenwilligen Namen.

Mit dem Ochsenhandel (Bullenhandel), der noch im Mittelalter zwischen Jütland und Holland über die Elbe führte, hat der Name BULLN nichts zu tun.

Heute genießen Sie auf dem „Ponton op'n Bulln“ einen der schönsten Plätze Hamburgs. Und „Op'n“ ist Plattdeutsch und heißt: „AUF DEM“.

## FISCHBRÖTCHEN

(FISH SANDWICHES)

**MATJES**<sup>1,2,3</sup>

(herring fillet)

5,00

**BISMARCK**<sup>1,3,6</sup>

(bismarck herring)

5,00

**LACHS**<sup>1</sup>

(salmon)

6,00

**BACKFISCH**<sup>1,5</sup>

mit Remoulade

(backed fish with remoulade)

7,00

## WÜRSTCHEN

(SAUSAGES)

**CURRYWURST**<sup>1,2</sup>

mit hausgemachter Mango-Currysoße

(currysausages with home made mango-curry sauce)

5,00

**WIENER**<sup>1,2,3,4</sup>

(vienna sausages)

3,50

## SALAT

(SALAD)

**CAESAR SALAD**

mit Cherrytomaten, hausgemachten Croûtons und gehobeltem Parmesan  
(Caesar salad with cherry tomatoes, croûtons and parmesan cheese)

15,00

**HIRTENSALAT** (nur in der Sommersaison)

mit Feta, Oliven, roten Zwiebeln, Gurke & Tomate auf Blattsalat  
(feta cheese salad with olives, red onions, cucumber & tomato with green salad)

11,50

**FALAFEL**<sup>1</sup>

mit Sour Creme und Salatbeilage

7,50

## SUPPEN

(SOUPS)

**PROVENZALISCHER FISCHINTOPF**

(provençal fish pot)

11,00

**TAGESSUPPE VEGETARISCH**

(daily soup vegetarian)

8,00

Siehe Tageskarte

(daily menu)

**CHILLI CON CARNE**

mit gemischtem Hackfleisch und Sour Creme

(with minced meat half pork, half beef and sour creme)

9,00

## OFENKARTOFFEL

(BAKED POTATOES)

### OFENKARTOFFEL & SALATBEILAGE 9,00

mit Sour Cream<sup>1,3</sup>  
(baked potato with sour cream & salad bouquet)

### OFENKARTOFFEL & SALATBEILAGE 11,50

mit Sour Cream<sup>1,3</sup> & Matjes<sup>1,2,3</sup>  
(baked potato with sour cream, herring fillet & salad bouquet)

### OFENKARTOFFEL & SALATBEILAGE 12,50

mit Sour Cream<sup>1,3</sup> & Räucherlachs<sup>1</sup>  
(baked potato with smoked salmon & salad bouquet)

### FRIKADELLE<sup>1,3</sup> 180g 5,00

(meat ball)

### LACHSFRIKADELLE 5,00

mit hausg. Honig-Senf-Dill Dressing  
(salmon fish cake)

### KARTOFFELSALAT 250g 5,00

mit Öl und Essig  
(potato salad with oil and vinegar 250g)

### NUDELSALAT<sup>1</sup> 250g 5,00

(pasta salad 250g)

### BACKFISCH<sup>1,5</sup> 14,50

2 Stück Seelachsfilet im Backteig,  
Kartoffelsalat<sup>1</sup> mit Öl, Essig,  
Remoulade & Salatbeilage  
(two pieces of fried fish with potato-salads, oil,  
vinegar, remoulades & salad bouquet)

## DESSERT

(DESSERT)

### HAUSGEBACKENER OBSTSTREUSELKUCHEN 4,00

(homemade fruitcake)

### MILCHREIS 6,00

mit roter Grütze  
(rice pudding with red fruitjelly)

### MILCHREIS 4,50

mit Zimt und Zucker  
(rice pudding with cinnamon and sugar)

### PORTION SAHNE 0,60

(cream)

### EIS AM STIEL VON SCHÖLLER ab 2,30

(siehe Eistafel)

Liebe Gäste, bitte beachten Sie auch unser  
weiteres Speiseangebot an unseren Tafeln.

(Dear guests, please note our daily changing menu on  
the blackboard.)

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, gibt Ihnen  
unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die  
allergenen Zutaten.

<sup>1</sup> Konserviert (conserved)

<sup>2</sup> Antioxidationsmittel (antioxidant)

<sup>3</sup> Geschmacksverstärker (flavor enhancer)

<sup>4</sup> Farbstoff (dye)

<sup>5</sup> Phosphat (phosphate)

<sup>6</sup> Süßungsmittel (sweeteners)

## KALTGETRÄNKE

(COLD DRINKS)

|                                                 |           |      |                            |           |      |
|-------------------------------------------------|-----------|------|----------------------------|-----------|------|
| <b>Becks</b><br>Pils                            | Fl. 0,33l | 3,80 | <b>Weißwein-Schorle</b>    | Glas 0,2l | 6,00 |
| <b>Becks</b><br>Gold                            | Fl. 0,33l | 3,80 | <b>Aperol Spritz</b>       | Glas 0,2l | 7,50 |
| <b>Becks</b><br>Lemon                           | Fl. 0,33l | 3,80 | <b>Prosecco</b>            | Glas 0,1l | 3,50 |
| <b>Astra</b>                                    | Fl. 0,33l | 3,80 | <b>Prosecco</b><br>Auf Eis | Glas 0,2l | 6,00 |
| <b>Franziskaner</b><br>Hefeweizen               | Fl. 0,5l  | 5,30 |                            |           |      |
| <b>Franziskaner</b><br>Hefeweizen alkoholfrei   | Fl. 0,5l  | 5,30 |                            |           |      |
| <b>Alsterwasser</b>                             | Fl. 0,33l | 3,80 |                            |           |      |
| <b>fritz-kola</b>                               | Fl. 0,33l | 3,80 |                            |           |      |
| <b>fritz-kola</b><br>Zuckerfrei                 | Fl. 0,33l | 3,80 |                            |           |      |
| <b>fritz-limo</b><br>Orange                     | Fl. 0,33l | 3,80 |                            |           |      |
| <b>fritz-limo</b><br>Zitrone                    | Fl. 0,33l | 3,80 |                            |           |      |
| <b>fritz-spritz</b><br>Bio Apfelsaftschorle     | Fl. 0,33l | 3,80 |                            |           |      |
| <b>fritz-spritz</b><br>Bio Rhabarbersaftschorle | Fl. 0,33l | 3,80 |                            |           |      |
| <b>Apfelsaft</b><br>Naturtrüb                   | Glas 0,2l | 3,00 |                            |           |      |
| <b>Magnus Wasser</b>                            | Fl. 0,25l | 3,00 |                            |           |      |
| <b>Magnus Wasser</b>                            | Fl. 0,75l | 6,50 |                            |           |      |

## HEISSGETRÄNKE

(HOT DRINKS)

|                                                                                                  |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Cappuccino                                                                                       | 3,50 |
| Cafe Latte                                                                                       | 3,50 |
| Klein                                                                                            |      |
| Cafe Latte                                                                                       | 4,00 |
| Groß                                                                                             |      |
| Espresso                                                                                         | 2,50 |
| Doppelter Espresso                                                                               | 3,50 |
| Café Crème                                                                                       | 2,50 |
| Tasse Kaffee                                                                                     | 2,00 |
| Becher Kaffee                                                                                    | 3,00 |
| Becher Kakao                                                                                     | 4,00 |
| Becher Kakao                                                                                     | 4,50 |
| mit Sahne                                                                                        |      |
| Becher Tee                                                                                       | 3,50 |
| Pfefferminz, Earl Grey, Darjeeling,<br>Herbs & Honey, Rooibos Vanille,<br>Summerfruit, Green Tea |      |

Jetzt auch mit Hafermilch!

## SCHAUMWEIN

(SPARKLING WINE)

### PROSECCO, FRIZZANTE

|         |       |       |
|---------|-------|-------|
| Flasche | 0,75l | 19,00 |
| Glas    | 0,1l  | 3,50  |

### CUVÉE EXCELLENCE ROSÉ BRUT

Bouvet Ladubay, Loire

Dieser Rosé besitzt ein Aroma von roten Früchten und duftet fein nach Erdbeeren und Himbeeren. Hergestellt nach der „Methode traditionnelle“.

|         |       |       |
|---------|-------|-------|
| Flasche | 0,75l | 32,00 |
|---------|-------|-------|

## WEISSWEIN

(WHITE WINE)

### JOACHIM WEGNER, PFALZ

Kerner

Das Bouquet ist etwas aromatischer als beim Riesling, er ist säurebetont, feinaromatisch und fruchtig (Birne, Ananas).

|         |      |       |
|---------|------|-------|
| Flasche | 1,0l | 28,00 |
| Karaffe | 0,5l | 15,00 |
| Glas    | 0,2l | 6,00  |

### WEINGUT PAULY,

TRESNAIS, MOSEL

Riesling

Dieser Riesling fließt in einem hellen Strohgelb ins Glas. Ein feines Bouquet aus Aromen von vollreifen Birnen, grünem Apfel, Steinobst und für die Mosel typische Schiefermentalität. Schlank, elegant, mit Rasse und Extrakt.

|         |       |       |
|---------|-------|-------|
| Flasche | 0,75l | 26,00 |
| Glas    | 0,2l  | 7,50  |

### PFANNEBECKER, RHEINHESSEN

Grauburgunder

Im Glas zeigt sich der Graue Burgunder in einem schönen Goldgelb. In der Nase entfaltet sich ein intensiver, verführerischer Duft nach gelber Birne mit nussigen Anklängen. Mit einer schön eingebundenen Säure und einer dezenten, natürlichen Restsüße.

|         |      |       |
|---------|------|-------|
| Flasche | 1,0l | 30,00 |
| Karaffe | 0,5l | 16,00 |
| Glas    | 0,2l | 7,00  |

### PETIT BOURGEOIS, LOIRE

Sauvignon blanc

Stachelbeeren und Pfirsichduft. Ausdrucksvoller, intensiver Geschmack nach reifen Früchten. Knackig und frisch am Gaumen.

|         |       |       |
|---------|-------|-------|
| Flasche | 0,75l | 26,00 |
| Glas    | 0,2l  | 7,50  |

## ROSÉ

(ROSÉ)

### ZELT, ROSÉ, PFALZ

Portugieser Dornfelder

Das vielschichtige Bouquet enthält Aromen von Kirschen, Erdbeeren, etwas Cassis und etwas Minze. Am Gaumen setzen sich diese Aromen fort und werden unterstützt von einem wunderbaren Süß-Säure-Spiel, welches diesem Rosé eine schöne Frische verleiht. Hinzu kommt noch eine schöne Würze & ein erfrischender Abgang.

|         |      |       |
|---------|------|-------|
| Flasche | 1,0l | 28,00 |
| Karaffe | 0,5l | 15,00 |
| Glas    | 0,2l | 6,00  |

### KNIPSER, ROSÉ, PFALZ

Cuveé Clarette

Das Bouquet duftet vor allem nach roten Früchten wie Erdbeeren, roten Johannisbeeren und Himbeere. am Gaumen sehr fruchtig und knackig frisch

|         |       |       |
|---------|-------|-------|
| Flasche | 0,75l | 28,00 |
| Glas    | 0,2l  | 8,00  |

## ROTWEIN

(RED WINE)

### LUBERON, FRANKREICH

Syrah, Grenache

Das dichte Rubinrot im Glas verspricht ein komplexes Fruchtbouquet, das sehr intensiv nach schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Himbeeren duftet. Am Gaumen betört der Wein mit seiner Vollmundigkeit, seiner komplexen Eleganz und dem würzigen Rundumschlag. Das Finale ist ausgesprochen frisch und fruchtig, dabei aber auch erwachsen, raffiniert und elegant.

|         |       |       |
|---------|-------|-------|
| Flasche | 0,75l | 21,50 |
| Glas    | 0,2l  | 7,00  |

### QUOTA29, MENHIR SALENTO, ITALIEN

Primitivo

In einer schwarzroten Farbe zeigt sich dieser reinsortige Primitivo aus dem Hause Menhir-Salento im Glas. Das Bouquet duftet nach roten Johannisbeeren, Unterholz und eine leichte Mentholnote. Am Gaumen sehr vollmundig, mit Anklängen von Brombeeren und Pflaumen und geschliffenen Tanninen. Insgesamt ein typischer und sehr feiner Primitivo.

|         |       |       |
|---------|-------|-------|
| Flasche | 0,75l | 22,50 |
| Glas    | 0,2l  | 7,00  |

### CAPE BRIDGE, SÜDAFRIKA

65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot

Ausgeprägte Aromen von schwarzen Johannisbeeren und reifen Pflaumen. Rubinrot, samtig weiche Tannine, mittellanger Nachhall. Unkomplizierter, fruchtbetonter aber durchaus ein vollmundiger Rotwein der sich auch zu deftigem Essen durchsetzt.

|         |      |       |
|---------|------|-------|
| Flasche | 1,0l | 28,00 |
| Glas    | 0,2l | 6,50  |



ZU UNSER ALLER WOHL, BITTEN WIR SIE  
AUCH WEITERHIN AUF ABSTAND, ALLTAGSMASKE  
UND HYGIENE, ZU ACHTEN.

Alle Preise in Euro (€) inkl. gesetzl. MwSt.  
(All prices in euro (€) include tax.)

Selbstbedienung am Tresen.  
(Self-service at the bar.)

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir EC-Karten  
ab 25 € akzeptieren können.  
(We ask for your understanding that  
we accept debit cards from 25€.)

BESUCHEN SIE UNS AUCH IN  
DER **KAJÜTE S. B.12** HIER  
AM STRANDWEG 79.

[WWW.KAJUETESB12.DE](http://WWW.KAJUETESB12.DE)



Ponton Op'n Bulln · Fähranleger Blankenese  
22587 Hamburg · 040/ 866 451 27 · [www.pontonopnbulln.de](http://www.pontonopnbulln.de) · [info@pontonopnbulln.de](mailto:info@pontonopnbulln.de)