



Kajüte S. B. 12

SPEISEN & GETRÄNKE

SUPPEN

(SOUP)

Fischsuppe „Kajüte“

mit Garnele, Fisch & Gemüse
(Fish soup „Kajüte“ with shrimp,
fish & vegetables)

11,50

Tagessuppe vegetarisch

(daily soup vegetarian)

Siehe Tageskarte

(daily menu)

SALATE

(SALAD)

Großer knackiger Salat

mit Tomate, Gurke, Paprika, Möhre
& unserem hausg. Dressing
(large fresh salad with tomato, cucumber,
bell pepper, carrots & our house dressing)

9,50

Großer knackiger Salat

mit gebratenen
Knoblauch-Chilli Garnelen
(with grilled garlic-chili shrimps)

18,00

BROTZEIT

2 Matjesfilets^{1,2,3}

auf Vollkornbrot an Salatbouquet
(2 herring fillets on whole wheat bread at salad
bouquet)

10,00

3 Rühreier

auf Vollkornbrot an Salatbouquet
(3 scrambled eggs & whole wheat bread at
salad bouquet)

8,50

Tomaten Bruschetta

mit Grana Padano¹ gratiniert
(tomato bruschetta gratinated with grana padano)

8,00

BRATKARTOFFELN

(FRIED POTATOES)

Bratkartoffeln

mit 3 Kräuterrühreiern & Salatbouquet
(fried potatoes with 3 herbal scrambled eggs
& salad bouquet)

12,00

Bauernfrühstück

mit Katenschinken^{1,2} & Gewürzgurke¹
& Salatbouquet
(farmer breakfast with smoked ham & gherkin
& salad bouquet)

14,50

2 Matjesfilets^{1,2,3}

mit Bratkartoffeln, nach Hausfrauenart
(2 herring fillets à la „house wife“)

16,50

OFENKARTOFFEL

(BAKED POTATOES)

Ofenkartoffel 8,50
mit Sour Creme¹ & Salatbouquet
(baked potato with sour cream & salad bouquet)

Ofenkartoffel 10,50
mit 1 Matjesfilet^{1,2,3},
Sour Creme¹ & Salatbouquet
(baked potato with 1 herring fillet, sour cream
& salad bouquet)

Ofenkartoffel 11,50
mit Räucherlachs¹, Sour Creme¹
& Salatbouquet
(baked potato with smoked salmon, sour cream
& salad bouquet)

FISCH

(FISH)

Garnelen, 8 Stück 20,50
mit gebratenem Knoblauch-Chili mit
mediterranem Gemüse
(8 grilled garlic-chili shrimps with mediterranean
vegetables)

Hamburger Pannfisch 18,00
mit Dijonsenfauce^{1,2} & Bratkartoffeln
(Hamburg pan fish in dijon mustard sauce with
fried potatoes)

PASTA

(PASTA)

Spaghetti 10,00
mit fruchtiger Tomatensauce &
frischem Grana Padano¹
(spaghetti with fruity tomato sauce &
fresh grana padano)

Spaghetti Pesto 12,00
mit frischen Kräutern & Grana Padano¹
(spaghetti with pesto, herbs & grana padano)

Spaghetti al' Arrabbiata 18,00
mit Garnelen & Grana Padano¹
(spaghetti al' arrabbiata with shrimps &
grana padano)

FLEISCH

(MEAT)

Argentinisches Rumpsteak 250g 24,00
an Salatbouquet mit hausgemachter
Kräuterbutter, Ofenkartoffel & Sour Cream¹
oder Bratkartoffeln
(argentinian rump steak 250g & salad bouquet
with home made herb butter, backed potato &
sour cream or fried potatoes)

DESSERTS

(DESSERT)

3 kleine Crêpes 6,00

mit Zimt & Zucker

(3 small crêpes with sugar & cinnamon)

3 kleine Crêpes 7,00

mit Apfelkompott

(3 small crêpes with apple compote)

Obststreuselkuchen 3,50

(fruitcake)

Portion Sahne 0,60

(cream)

Kuchen Tagesangebot

(cake of the day)

HEISSGETRÄNKE

(HOT DRINKS)

Tasse Filterkaffee 2,00

Becher Filterkaffee 3,00

Cafe Latte 4,00

Cappuccino 3,30

Café Crème 2,50

Espresso 2,20

Doppelter Espresso 3,50

Becher Kakao 3,80

Becher Kakao 4,30

mit Sahne

Becher heißes Wasser 2,00

Becher Tee 3,50

Grüner Tee, Früchtetee, Kräutertee,

Rooibos Vanille, Darjeeling, Earl Grey,

Pfefferminz

Liebe Gäste, bitte beachten Sie auch unsere täglich wechselnden Speisen an der Tafel.

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

Fischbrötchen, Wiener Würstchen, Langnese Eis und auch Getränke erhalten Sie an unserem Selbstbedienungs-Tresen.

(Fish sandwiches, vienna sausages, Langnese Ice cream and drinks are available at our Self-service counter.)

Durchgehend warme Küche ab 12 Uhr

(Hot meals from 12 o`clock)

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

¹ Konserviert (conserved)

² Antioxidationsmittel (antioxidant)

³ Geschmacksverstärker (flavor enhancer)

⁴ Farbstoff (dye)

KALTGETRÄNKE

(COLD DRINKS)

Magnus Wasser	Fl.	0,25l	2,80
Magnus Wasser	Fl.	0,75l	6,50
fritz-kola	Fl.	0,2l	2,80
fritz-kola Zuckerfrei	Fl.	0,2l	2,80
fritz-limo	Fl.	0,2l	2,80
Orange			
fritz-spritz	Fl.	0,33l	3,80
Bio Apfelsaftschorle			
fritz-spritz	Fl.	0,33l	3,80
Bio Rhabarbersaftschorle			
Tonic Water	Fl.	0,2l	3,60
Seven up	Glas	0,2l	2,80
Weißwein	Glas	0,2l	6,00
Weißwein-Schorle	Glas	0,2l	5,00
Rotwein	Glas	0,2l	6,80
Aperol Spritz	Glas	0,2l	7,50
Tanqueray Gin Tonic	Glas	0,2l	8,00
Prosecco	Glas	0,1l	3,50

BIER

(BEER)

Jever		0,3l	3,80
vom Fass			
Jever		0,4l	4,80
vom Fass			
Radeberger Pils	Fl.	0,33l	3,80
Jever Fun	Fl.	0,33l	3,80
Alsterwasser		0,3l	3,80
vom Fass			
Alsterwasser		0,4l	4,80
vom Fass			
Schöfferhofer Weizen		0,3l	3,80
vom Fass			
Schöfferhofer Weizen		0,5l	5,50
vom Fass			
Schöfferhofer Weizen	Fl.	0,5l	5,50
alkoholfrei			
Schöfferhofer Weizen	Fl.	0,33l	3,80
Grapefruit			

SPIRITUOSEN

(SPIRITS)

Averna	29,0%	4cl	4,80
Vodka Absolut	37,5%	4cl	4,80
Vodka Absolut	37,5%	2cl	2,60
Grappa	38,5%	2cl	4,50
Helbing Kümmel	35,0%	2cl	2,60
Linie Aquavit	41,5%	2cl	2,60
Sambuca	40,0%	2cl	2,60
Tanqueray Gin	47,0%	4cl	4,80

WEISSWEIN

(WHITE WINE)

JOACHIM WEGNER, PFALZ

Kerner

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

Flasche	1,0l	28,00
Glas	0,2l	6,00

OTTO PFIRMANN, PFALZ

Riesling

Dieser Riesling präsentiert sich unheimlich fruchtig im Glas. Am Gaumen verspielt und saftig mit Noten von Pfirsich und Nektarine. Insgesamt sehr elegant und füllig mit tollem Abgang.

Flasche	1,0l	29,00
Glas	0,2l	6,20

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
Glas	0,2l	6,50

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

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
---------	-------	-------

ROTWEIN

(RED WINE)

ABBOTTS & DELAUNAY, FRANKREICH

Syrah

In einem tiefen Rubinrot mit violetten Reflexen fließt dieser reinsortige Syrah ins Glas. Das Bouquet zeigt sich voll, fruchtig und erinnert an Brombeeren, Schwarzkirschen und Cassis. Am Gaumen schmeichelt der Franzose, ist vollmundig mit fein eingebundenen, geschliffenen Tanninen und wiederum sehr fruchtig im Geschmack mit Anklängen von dunklen Beeren. Dazu ein langer und harmonischer Ausklang zum Ende hin.

Flasche	0,75l	22,00
Glas	0,2l	6,80

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

VENTOUX CLASSIC, FRANKREICH

70% Grenache Noir, 30% Syrah

Im Glas zeigt der Wein ein tiefes Rubinrot. Er begrüßt uns mit Aromen reifer roter Früchte, wie schwarze Johannisbeere und Himbeere. Im Mund ist der Wein schön vollmundig und zeigt im Finale eine würzige Note.

Flasche	0,75l	22,00
Glas	0,2l	6,80

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
Glas	0,2l	6,00

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

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 AUF DEM
PONTON OP'N BULLN HIER AM
STRANDWEG AUF DEM FÄHRANLEGER.

WWW.PONTONOPNBULLN.DE





Kajüte S. B. 12

Kajüte S. B. 12 · Gehrman & Hiemer Gaststättenbetriebs GmbH
Strandweg 79 · 22587 Hamburg · 040/ 866 486 40 · www.kajuetesb12.de · info@kajuetesb12.de