

— APERITIF —

SPICY MANGO MARGARITA 14,-  
TEQUILA, MEZCAL, MANGO,  
LIMETTE, TAJIN

TOCCO ROSSO 12,-  
CAMPARI / HOLUNDER / CREMANT / MINZE

NEGRONI 12,5  
GIN, VERMOUTH, CAMPARI

SOHO GIN 12,5  
GIN, APFEL, LIMETTE, SPICY GINGER,  
THYMIAN

SPICY RASPBERRY 9,5  
HIMBEERE, MINZE, LIMETTE, ANANAS,



BROT 5,5

NORI BUTTER /  
EXTRA VERGINE  
OLIVE OIL / SEA  
SALT



KALTE & WARME VORSPEISEN

— PRICKELNDES & WEIN —

CREMANT DE LOIRE 9,-  
MICHEL LAURENT  
0,1 l BRUT

CHAMPAGNE VEUVE DUROY 13,5  
0,1 l BRUT RESERVE

PRISECCO GEIGER 6,-  
0,1 l ALKOHOLFREI, WEISS ODER ROT

ROBERT WEIL RIESLING 10,5  
0,15 l RHEINGAU DE

SALENTO IGT NEGROAMARO 8,5  
0,15 l PUGLIA IT

AUSTER GEAY SPEZIAL NR. 1 NATUR  
6 ST. 34,- / 12 ST. 66,-  
BALSAMICO SCHALOTTEN / BUTTER / ROGGENBROT

YELLOWFIN TUNA TATAR 23,-  
FRÜHLAUCH / INGWER / KORIANDER / SESAM

TATAKI VOM YELLOWFIN TUNA 23,-  
TATAKI VOM ENTRECOTE DRY AGED 28,-  
DAIKON RETTICH / PONZU / INGWER / SESAM

DORADEN CEVICHE 22,-  
GRAPEFRUIT / FRÜHLAUCH / YUZU

FELDSALAT 16,-    
MÖHREN / BETE / BIRNE / GRANATAPFEL DRESSING

GETRÜFFELTE TOPINAMBUR SCHAUMSUPPE 12,-    
SCHNITTLAUCHÖL

UPGRADE + JAKOBSMUSCHEL 8,5  
UPGRADE + FRISCHEN TRÜFFEL 8,-

FISCHSUPPE 15,-  
SAUCE ROUILLE / SAUERTEIG CROUTONS / PARMESAN

SOFTSHELLCRAB TEMPURA 21,-  
EDAMAME / GOCHUJANG / ZITRONE / WAKAME

GEMÜSE TEMPURA 16,-    
EDAMAME / GOCHUJANG / ZITRONE / WAKAME

SPAGHETTI AL TARTUFO 22,-   
TALLEGIO ESPUMA / EIGELB KARAMELL / TRÜFFEL /  
PARMESAN EMULSION

HAUPTGÄNGE

— AUS DEM LE CREUSET BRÄTER —  
FÜR 2 UND MEHR

BOUILLABAISSE 38,- pro Person  
KABELJAU / WILDGARNELE / PULPO /  
SCHWERTMUSCHELN / JAKOBSMUSCHEL / CALAMARETTI /  
SAUCE ROUILLE / CROUTONS / PARMESAN

SEAFOOD PASTA 36,- pro Person  
CASARECCIA / KRUSTENTIER-TOMATEN-SUGO /  
GARNELEN / PULPO / JAKOBSMUSCHEL / CALAMARETTI

— VEGAN & VEGETARISCH —

SPAGHETTI AL TARTUFO 32,-   
TALLEGIO ESPUMA / EIGELB KARAMELL / TRÜFFEL /  
PARMESAN EMULSION

MISO AUBERGINE 24,-    
BLUMENKOHL / CANJUN SPICE /  
KICHERERBSE / KORIANDER

KABELJAU POMMES SOUFFLEE 34,-  
KARTOFFEL / SPINAT / TRÜFFEL / EIGELB

YELLOWFIN TUNA STEAK 32,-  
SÜBKARTOFFEL / PAK CHOI / KIMCHI SESAM

SPICY PULPO 42,-  
KNUSPRIG GEBACKEN / SÜBKARTOFFEL /  
PAK CHOI / KIMCHI SESAM

HALBER KANADISCHER HUMMER 65,-  
KARTOFFELSTAMPF / PAK CHOI / MISO

FISH & CHIPS 29,-  
BIERTEIG / ERBSEN / TATARENSAUCE

OCHSENBACKEN BOURGIGNON 32,-  
KARTOFFELSTAMPF / KAROTTEN / PERLZWIEBELN / SPECK



VEGAN



VEGETARISCH

5 GANG DEGUSTATION MENU

79,-

NUR FÜR DEN GANZEN TISCH VERFÜGBAR

AMUSE GUEULE  
DORADEN CEVICHE  
GRAPEFRUIT / FRÜHLAUCH / YUZU  
TATAKI VON YELLOWFIN TUNA  
DAIKON RETTICH / PONZU / INGWER / SESAM  
BLUTORANGEN SORBET  
COINTREAU  
KABELJAU POMMES SOUFFLEE  
KARTOFFEL / SPINAT / TRÜFFEL / EIGELB  
SCHWARZWÄLDER KIRSCH  
SAUERKIRSCH / VOLROHNA SCHOKOLADE / JOGHURT

FANG DES TAGES  
JE NACH VERFÜGBARKEIT  
INKLUSIVE BEILAGEN

FISCH BEILAGEN: PARMESAN-RISOTTO / URMÖHREN / SPINAT / UMAMI HOLLANDAISE

MEDITERRANER WOLFSBARSCH 8,8 / 100g  
MIT ROSMARIN & THYMIAN AUS DEM OFEN

NORDSEEZUNGE 79,- Für 1 Person oder 2 Personen  
GEBRATEN IN NUSSBUTTER & KRÄUTERN

NORDSEE STEINBUTT 9,5 / 100g  
NUSSBUTTER / PETERSILIE

ARGENTINISCHE WILDGARNELEN 9,- pro Stück  
GEBRATEN & GEBACKEN / JUNGER KNOBLAUCH

NORWEGISCHE JAKOBSMUSCHELN 8,5 pro Stück  
GEBRATEN / NUSSBUTTER / FLEUR DE SEL

RED SNAPPER 11,5 / 100g  
GEBRATEN & GEBACKEN / KRÄUTERN

VOM DER GRILLPLATTE  
INKLUSIVE BEILAGEN

Ab 2 Person  
MIXED SEAFOOD – 59,- pro Person  
WILDGARNELEN  
JAKOBSMUSCHELN  
YELLOWFIN TUNA STEAK  
SEEHECHT  
MITTELMEER PULPO

Für 1 Person oder 2 Personen  
ENTRECÔTE 68,-  
350G ENTRECÔTE DRY AGED AUS AUSTRALIEN

FLEISCH BEILAGEN: ROSMARIN KARTOFFELN / URMÖHREN / SPINAT / UMAMI HOLLANDAISE

DESSERT

VANILLE CRÈME BRÛLÉE 13,-   
SORBET / BIRNE

SCHWARZWÄLDER KIRSCH 13,-   
SAUERKIRSCH / VOLROHNA SCHOKOLADE / JOGHURT

KÄSE DES TAGES 18,-   
HAUSGEMACHTER FEIGEN-CASSIS-SENF / GEBRANNT NÜSSE / TRAUBEN / BROT

BLUTORANGEN SORBET 9,-    
KANDIERT / BUBBLES  
UPGRADE +5,- GIN / VODKA / CRÉMANT

---

GLOSSAR

UMAMI:

SCHMACKHAFT, WÜRZIG, ESSENZ

PANI PURI:

INDISCHER SNACK, TEIGFLADEN DIE ZUR KUGEL AUSGEBACKEN WERDEN

AJI AMARILLO:

GLOCKENCHILI

CASARECCIA:

SIZILIANISCHE PASTA

CASSOULET:

EINTOPF DER FRANZÖSISCHEN KÜCHE

GOCHUJANG:

FERMENTIERTE KOREANISCHE GEWÜRZPASTE

KIMCHI:

SCHARF MARINIERT & FERMENTIERTER CHINAKOHL

MISO:

WÜRZIGE PASTE AUS FERMENTIERTEN SOJABOHNEN

NORI:

GETROCKNETE, GERÖSTETE & GEWÜRZTE ALGEN

PONZU:

WÜRZSAUCE AUF BASIS VON ZITRUSFRÜCHTEN

TEMPURA:

FRITTIERTEIG AUS TEMPURAMEHL, EI, EISWASSER

TOSAZU:

WÜRZSAUCE AUS DASHI, MIRIN, SOJA SAUCE

YUZUKOSHO:

JAPANISCHES GEWÜRZ AUS YUZU, SALZ & CHILIPFEFFER

YUZU:

ZITRUSFRUCHT

ALLE PREISE IN €|SPEISEN INKL. 7 % MWST. |GETRÄNKE INKL. 19% MWST.

EC-CARD/VISA/MASTERCARD/AMEX WILLKOMMEN

ALLERGIEKARTE AUF ANFRAGE

---



IM AM KAI TRIFFT FREIHEIT, WEITE UND OFFENHEIT  
AUF DAS GANZ BESONDERE, INTIME HAMBURG GEFÜHL.

DIREKT AM ELBUFER, MIT OFFENEM BLICK AUF DEN HAFEN,  
BESINNT MAN SICH WIEDER ODER VERSTEHT GAR ERST,  
WAS HAMBURG SO LIEBENSWERT UND EINZIGARTIG MACHT.

DIE NÄHE ZU HAMBURG, ZUM WASSER UND AUCH ZUM MEER,  
FINDET SICH IN JEDEM ELEMENT DES AM KAI WIEDER.  
DENN GENAU WIE DER HAFEN, SIND AUCH WIR IMMER IN BEWEGUNG.

DAS BRACHTE ZULETZT NEBEN EINEM NEUEN INTERIEUR  
AUCH EINEN NEUEN NAMEN MIT SICH:

– AUS AU QUAI WIRD AM KAI –  
EINFACHER, VERTRAUTER UND NOCH NÄHER AM HERZEN HAMBURGS.

WAS GEBLIEBEN IST, IST UNSERE LANGJÄHRIGE ERFAHRUNG,  
DIE HEUTE, GEPAART MIT MUTIGER KREATIVITÄT,  
EIN GANZHEITLICHES ERLEBNIS BIETET.  
VON DER WELTOFFENEN, ABER INTIMEN ATMOSPHÄRE,  
ÜBER HERVORRAGENDE, SPANNENDE SEAFOOD KREATIONEN,  
BIS HIN ZU AUFMERKSAMEM UND HERZLICHEN SERVICE,  
DER UNSERE GÄSTE BIS ZUM LETZTEN DRINK DURCH DEN ABEND BEGLEITET.

WILLKOMMEN AM KAI.

ENZO CARESSA & TEAM

---