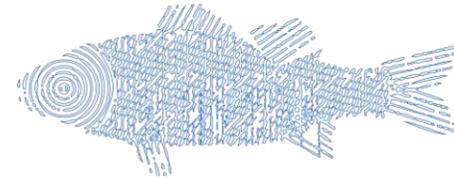


— VORSPEISEN —



SEETEUFEL CEVICHE 18,-  
Buttermilch / Chipotle / Granny Smith

GARNELEN TEMPURA 19,-  
Yuzu Mayo / Kimchi / Nuoc Cham

CALAMARETTI & PIMIENTOS 19,-  
Aioli, Zitrone

FINE DE CLAIRE  
NR.3 4,5  
Balsamico-Schalotten /  
Butter / Roggenbrot

JACOBSMUSCHEL GEFLÄMMT 23,-  
Ananas / Mango / Tom Kha Gai

VITELLO TONNATO 19,-  
Kapernblüte / Salzzitrone / Anchovie

BEEFTATAR 80g 21,- / 150g 34,-  
Trüffel / Schnittlauch / Brioche

— VEGI & VEGAN —

BLUMENKOHL 16,-  
Granatapfel / Koriander / Gojujang

am kai SALAT 14,-  
Salatherz / grüner Spargel / Grapefruit rosé  
+ TRISTAN LANGUSTE 26,-

„WASSERMELONE FETA“ 16,-  
Ziegenfrischkäse / Olive / Minze

— PASTA —

GNOCCCHIS 17,- / 24,-  
Pfifferlinge / Salbei / Mangold

SPAGHETTI AL TARTUFO 18,- / 26,-  
Tallegio Espuma / Eigelb Karamell / Trüffel

KRUSTENTIERRAVIOLI 23,- / 34,-  
Sepia / Fenchel / Champagner

— FISCH —

BOUILLABAISSE 21,- / 36,-  
Kabeljau / Garnele / Pulpo / Jakobsmuschel /  
Rouille / Sauerteig-Croustons / Parmesan

TRISTAN LANGUSTE 42,-  
Bisque / Papaya / Mousseline

PULPO KROSS GEBRATEN 34,-  
Aubergine / Safran / Bouillabaisse

SEETEUFELBÄCKCHEN GEBACKEN 28,-  
Tomate / weiße Bohne / Guanciale Speck

YELLOWFIN TUNA STEAK 38,-  
Aubergine / Safran / Bouillabaisse

MIXED SEAFOOD  
53,- p.P.  
Kabeljau  
Garnelen  
Jakobsmuscheln  
Yellowfin Tuna Steak  
Pulpo

— FLEISCH —

MAISPOULARDE "CORDON BLEU" 27,-  
Parmaschinken / Reblochon / Erbse

SECRETO VOM IBERICO 31,-  
Süßkartoffel / wilder Blumenkohl /  
Erdnuss / Piment d'Espelette

ENTRECÔTE 38,-  
Dry Aged aus Uruguay 250g

Für 2 / SURF & TURF - 44,- pro Person  
Entrecôte Dry Aged aus Uruguay &  
Sechs Black Tiger Garnelen

— SHARING MENÜ —

Vier Gänge zum Teilen in die Mitte des Tisches | 89,- pro Person

SEETEUFEL CEVICHE  
Buttermilch / Chipotle / Granny Smith

GARNELEN TEMPURA  
Yuzu Mayo / Kimchi / Nuoc Cham

WASSERMELONE FETA  
Ziegenfrischkäse / Olive / Minze

BEEFTATAR  
Trüffel / Schnittlauch / Brioche

CALAMARETTI  
Aioli, Zitrone

SALBEI GNOCCCHIS & KRUSTENTIERRAVIOLI  
Pfifferlinge / Salbei / Salzzitrone

YELLOWFIN TUNA STEAK & PULPO  
Aubergine / Safran / Bouillabaisse

DESSERTVARIATION  
Schokolade / Erdbeere / Champagner

— FANG DES TAGES —

NACH VERFÜGBARKEIT / TAGESPREIS

MEDITERRANER WOLFSBARSCH

DORADE ROYAL

NORDSEE SEEZUNGE

NORDSEE STEINBUTT

BLACK TIGER GARNELE

NORWEGISCHE JAKOBSMUSCHELN

CARABINERO

KANADISCHER HUMMER

KING CRAB



— DESSERT —

ERDBEERE 12,-  
Kokos / Tamarinde / Basilikum

CHOCOLAT BONHEUR 14,-  
Cru Virunga 70% / Aperol Spritz / Himbeer

YUZUSORBET 9,-  
Mit Vodka

ROQUEFORT 12,-  
Pastis / Schwarzbrot / Pomelo

DREIERLEI SORBETVARIATION 11,-  
Wechselnde Sorten

— BEILAGEN —

KNUSPRIGE KARTOFFELN 5,-  
TERIYAKI SPITZKOHL 7,-  
GETRÜFFELTER SPINAT 7,-  
PIMIENTOS DE PADRON 7,-  
PFIFFERLINGE 9,-

MISO HOLLANDAISE 5,-  
PFEFFERRAHM 7,-  
SALSA VERDE 5,-  
KALBSJUS 9,-

— GLOSSAR —

TOM KHA GAI

THAILÄNDISCHES GERICHT AUS KOKOSMILCH, GALGANT & ZITRONENGRAS

YUZU

ZITRUSFRUCHT / SAUER-AROMATISCH, LEICHT BITTER

KIMCHI

SCHARF MARINIERT & FERMENTIERTER CHINAKOHL

GOCHUJANG

FERMENTIERTE KOREANISCHE ROTE CHILIPASTE

SECRETO

„GEHEIME FILET“ VOM SCHWEIN

ROUILLE

KNOBLAUCHCREME

SALSA VERDE

SAUCE MIT KRÄUTERN UND OLIVENÖL

GUANCIALE

LUFTGETROCKNETER, UNGERÄUCHERTER SPECK AUS ITALIEN

CHIPOTLE

RAUCHGETROCKNETE REIFE JALAPEÑO-CHILISCHOTE

NUOC CHAM

VIETNAMESISCHE SAUCE

TAMARINDEN

FRÜCHTE DES TAMARINDENBAUMS

PIMENT D'ESPELETTE

CHILI-SORTE

VIRUNGA 70%

DUNKLE SCHOKOLADE / NACHHALTIGER ANBAU

ALLE PREISE INKLUSIVE DER GESETZLICHEN 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.

- AUS AU QUAI WIRD am kai -  
EINFACHER, VERTRAUTER UND NOCH NÄHER AM HERZEN HAMBURGS.  
SEIT 3 JAHREN am kai, SEIT 23 JAHREN HIER.

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 AUFMERKSAMEN UND HERZLICHEM SERVICE,  
DER UNSERE GÄSTE BIS ZUM LETZTEN DRINK DURCH DEN ABEND BEGLEITET.

WILLKOMMEN am kai

ENZO CARESSA & TEAM