

— APERITIF —

MANGO MARGARITA 12,-
Tequila / Mezcal / Mango / Limette / Tajin

EARL GREY MARTEANI 12,5
Gin Sul / Earl Grey Tee / Zitrone / Zucker / Ei

WHISKEY SOUR 12,5
Bourbon Whiskey / Zitrone / Zucker / Ei / Torf

GIN BASIL SMASH 12,5
Gin / Basilikum / Zitrone / Zucker

SPICY RASPBERRY 8,-
Himbeere / Minze / Limette / Ananas / Ingwer
(Alkoholfrei)



SAUERTEIG BROT /
HAUSGEMACHTE
FOCACCIA 5,5
Nori Butter / Extra
Vergine Olivenöl /

— PRICKELNDES —

CRÉMANT DE LOIRE 8,5
MICHEL LAURENT
0,1 l brut

CHAMPAGNE VEUVE DUROY 12,-
0,1 l brut reserve

CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE 15,-
0,1 l rosé

NATUREO SEMI-SECO 7,-
0,1 l alkoholfrei, weiß

KIR ROYAL 12,5
Crème de Cassis, Champagner

— am kai VARIATION —
ab 2 Personen / 26,- pro Person

ADLERFISCH CEVICHE
Rhabarber / Iyokan / Jalapeno

GARNELEN TEMPURA
Yuzu Mayo / Kimchi / Nuoc Cham

YELLOWFIN TUNA SASHIMI
Spargel / Grapefruit / Ingwer

— VORSPEISEN —

ADLERFISCH CEVICHE 18,-
Rhabarber / Iyokan / Jalapeno

YELLOWFIN TUNA SASHIMI 19,-
Zweierlei Spargel / Grapefruit / Ingwer

FISCHSUPPE 16,-
Rouille / Sauerteig-Croûtons / Parmesan

HUMMER BISQUE 18,-
Black Tiger Garnele / Chili / Limette

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

am kai SALAT 16,-
Grüner Spargel / Buttermilch /
Shoyu Eigelb / Trüffel

SPARGELSCHAUMSUPPE 14,-
Spargelsalat / Schnittlauchöl

BEEFTATAR 80g 21,-
Trüffel / Schnittlauch / Brioche

— AUSTERN —

BOU TRAIS - OSTRA REGAL NR.2
6 ST. 34,- / 12 ST. 66,-
Balsamico-Schalotten / Butter / Roggenbrot

FINE DE CLAIRE NR.3
6 ST. 24,- / 12 ST. 46,-
Balsamico-Schalotten / Butter / Roggenbrot

DREIERLEI FINE DE CLAIRE AUSTERN 21,-
Zitronengras Granité / Jalapeno, Salzzitrone /
Pico de Gallo

3 GRATINIERTER FINE DE CLAIRE AUSTERN 21,-
Spinat / Hollandaise / Trüffel

— HAUPTGÄNGE —

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

KABELJAU „FISH & CHIPS“ 28,-
Kartoffel / Gurke / Miso / junge Erbse

YELLOWFIN TUNA STEAK 38,-
Wilder Brokkoli / Paprika / Polenta / Bouillabaisse

PULPO GEBACKEN 34,-
Wilder Brokkoli / Paprika / Polenta / Bouillabaisse

BOUILLABAISSE 36,-
Kabeljau / Garnele / Pulpo / Schwertmuscheln /
Jakobsmuschel / Calamaretti /
Rouille / Sauerteig-Croûtons / Parmesan

BÄRLAUCH RISOTTO 21,- / oder möglich
Weißer Spargel / Champagner / Yuzu

MIXED SEAFOOD - 59,- pro Person / ab 2
Kabeljau / Garnelen / Jakobsmuscheln /
Yellowfin Tuna Steak / Mittelmeer Pulpo

BEEFTATAR 150g 34,-
Trüffel / Schnittlauch / Brioche / knusprige Kartoffeln

ENTRECÔTE 32,- / 59,-
Dry Aged aus Uruguay 180g / 350g

Für 2 / SURF & TURF - 49,- pro Person
Entrecôte Dry Aged aus Uruguay / 6 Wildgarnelen

TRISTAN LANGUSTE 42,-
Artischocke / Spargel / schwarzer Knoblauch



— DEGUSTATIONS MENÜ —

4 GÄNGE 99,- ohne Heilbutt & Roquefort
5 GÄNGE 109,- ohne Heilbutt
6 GÄNGE 129,-

AMUSE BOUCHE

CARABINERO
Straciatella di bufala / Tomate / Pinienkerne

HEILBUTT
Süßkartoffel / Sanddorn / Holunder
Upgrade Kaviar 10g 25,-

RAVIOLI
Kaviar / Spinat / Parmesan

FRESHMAKER
Fine de Claire / Pico de Gallo

TRISTAN LANGUSTE
Artischocke / Spargel / schwarzer Knoblauch

ROQUEFORT
51 / Schwarzbrot / Pomelo

RHABARBER
Quark / Himbeeren / Granola



— FANG DES TAGES —

je nach Verfügbarkeit / Inklusive 2 Beilagen & Soße

MEDITERRANER WOLFSBARSCH 8,8 / 100g
mit Rosmarin & Thymian

DORADE ROYAL 9,5 / 100g
mit Rosmarin & Thymian

NORDSEE SEEZUNGE 12,- / 100g
Nussbutter & Kräuter

NORDSEE STEINBUTT 10,5 / 100g
Chimichurri

HEILBUTTFILET 38,-
Gebraten

ARGENTINISCHE WILDGARNELEN 9,- / Stück
gebraten / junger Knoblauch

NORWEGISCHE JAKOBSMUSCHELN
10,- / Stück
gebraten / Nussbutter

CARABINERO 25,- / Stück, ca. 100g,
gebraten / junger Knoblauch

HALBER KANADISCHER HUMMER 52,-
Nussbutter & Kräuter

UPGRADE KAVIAR 20g 45,- | 30g 65,-

EXTRA BEILAGEN:

KNUSPRIGE KARTOFFELN 5,- / TERIYAKI SPITZKOHL 7,- / GETRÜFFELTER SPINAT 7,- /
PIMENTOS DE PADRON 7,- / MISO HOLLANDAISE 4,5

— DESSERT —

RHABARBER 14,-
Quark / Himbeeren / Granola

PROFITEROLES 12,-
Virunga 70% Schokolade / Tonkabohne / Limette

ROQUEFORT 12,-
51 / Schwarzbrot / Pomelo

DREIERLEI SORBETVARIATION 11,-
Wechselnde Sorten
UPGRADE +5,- GIN ODER CRÉMANT

— GLOSSAR —

NORI

GETROCKNETE, GERÖSTETE & GEWÜRZTE ALGEN

IYOKAN

JAPANISCHE ZITRUSFRUCHT

YUZU

ZITRUSFRUCHT / SAUER-AROMATISCH, LEICHT BITTER

KIMCHI

SCHARF MARINIERT & FERMENTIERTER CHINAKOHL

GOCHUJANG

FERMENTIERTE KOREANISCHE ROTE CHILIPASTE

PICO DE GALLO

MEXIKANISCHE SALSA

SHOYU

GERÄUCHERTE SOJASOÙE

ROUILLE

KNOBLAUCHCREME

CHIMICHURRI

ARGENTINISCHE SAUCE MIT KRÄUTERN UND OLIVENÖL

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