

— VORSPEISEN —

**SCHWERTFISCH CEVICHE 19,-**  
Tom Kha Gai / Chipotle / Ananas

**GARNELEN TEMPURA 21,-**  
Sudachi / Kimchi / Nuoc Cham

**TASCHENKREBS 19,-**  
Eismeergarnele / Salatherz / Togarashi  
UPGRADE Languste 26,-

**„FANGST“ SARDINEN 17,-**  
Geräuchert / Focaccia / Zitrone

**AUSTERN**

-von David Hervé-  
Balsamico-Schalotten /  
Butter / Roggenbrot

Fine Nr. 2 | 4,5

Boudeuse Nr. 4 | 4,5

**MAKRELE GEFLÄMMT 17,-**  
Jalapeno / Datterino Tomaten / Yuzu

**WAGYU PASTRAMI 21,-**  
-vom Barutokai Rind-  
Focaccia / Radicchio / Zwiebelmarmelade  
UPGRADE Kaviar 10g 19,-

**STEAK TATAR 80g 23,- / 150g 35,-**  
Kartoffelchips / Cheddar / Mizuna

**AUSTERN VARIATION**

sechs Fine Nr. 2 / 34,-

**GRATINIERT**

Spinat / Hollandaise / Trüffel

**NATUR**

Balsamico-Schalotten

**GRANITÉ**

Kirsche / alter Balsamico

— VEGI & VEGAN —

**BLUMENKOHL 17,-**  
Granatapfel / Koriander / Gojujang

**am kai SALAT 15,-**  
Feldsalat / Trüffel / Walnuss / Feige

**FENCHEL GESCHMORT 17,-**  
Ziegenfrischkäse / Buttermilch / Blutorange

— PASTA —

**RISOTTO "Venere" 17,- / 24,-**  
Miesmuscheln / Kürbis / Scamorza Affumicata

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

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

**MEERESFRÜCHTE PASTA 36,-**  
Bouillabaisse / Tomate / Petersilie

— FISCH —

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

**TRISTAN LANGUSTE 42,-**  
Schwarzwurzel / Mandarine / Miso

**PULPO KROSS GEBRATEN 34,-**  
Karotte / Purple Curry / schwarzer Knoblauch

**DUETT VOM WELS & AAL 32,-**  
Granny Smith / Topinambur / Haselnuss

**YELLOWFIN TUNA STEAK 38,-**  
Karotte / Purple Curry / schwarzer Knoblauch

**SEAFOOD VARIATION**

ab 2 / 79,- p.P.

**½ HUMMER  
KING CRAB  
AUSTERN  
BLACK TIGER  
GARNELEN  
CALAMARETTI**

Pimientos  
Aioli  
Salsa Verde

+ UPGRADE  
Kaviar 30g 55,-

— FLEISCH —

**FRANZÖSISCHE ENTENBRUST 32,-**  
-dry aged-  
Rote Bete / Cassis / Kardamom

**FLANKSTEAK 30,-**  
200g / Unagi / Spitzkohl / Röstzwiebel

**ENTRECÔTE 42,-**  
Dry Aged aus Uruguay 300g

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

— BEILAGEN —

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

**MISO HOLLANDAISE 5,-**  
**SALSA VERDE 5,-**  
**KALBSJUS 9,-**

— SHARING MENÜ —

Vier Gänge zum Teilen in die Mitte des Tisches |  
99,- pro Person | ab 2 Personen

**SCHWERTFISCH CEVICHE**  
Tom Kha Gai / Chipotle / Ananas

**STEAK TATAR**  
Kartoffelchips / Cheddar / Mizuna

**FENCHEL GESCHMORT**  
Ziegenfrischkäse / Buttermilch / Blutorange

**GARNELEN GYOZA**  
Crispy Chili Öl

**RISOTTO "Venere"**  
Miesmuscheln / Kürbis / Scamorza Affumicata

**FRESHMAKER**  
Yuzusorbet / Crémant

**FLANK STEAK & PULPO**  
Kartoffel / Spitzkohl / Röstzwiebel

**am kai TIRAMISU**  
am Tisch zubereitet

— FANG DES TAGES —  
NACH VERFÜGBARKEIT

**MEDITERRANER WOLFSBARSCH 8,- / 100g**

**DORADE ROYAL 8,50 / 100g**

**NORDSEE SEEZUNGE 11,- / 100g**

**NORDSEE STEINBUTT 10,- / 100g**

**BLACK TIGER GARNELE 7,50 / Stück**

**NORWEGISCHE JAKOBSMUSCHELN 8,- / Stück**

**CARABINERO 23,- / Stück**

**KANADISCHER HUMMER Tagespreis**

**KING CRAB Tagespreis**

— DESSERT —

**HAMBURGER DOM 12,-**  
Bratapfel / gebrannte Mandeln / Glühwein

**am kai TIRAMISU 14,- p.P.**  
ab 2 Personen / am Tisch zubereitet

**YUZUSORBET 9,-**  
Mit Vodka

**ROQUEFORT 12,-**  
Pastis / Schwarzbrot / Grapefruit

**DREIERLEI SORBETVARIATION 11,-**  
Wechselnde Sorten

— GLOSSAR —

SCAMORZA AFFUMICATO  
MOZZARELLA GERÄUCHERT

YUZU  
ZITRUSFRUCHT / SAUER-AROMATISCH, LEICHT BITTER

KIMCHI  
SCHARF MARINIERT & FERMENTIERTER CHINAKOHL

GOCHUJANG  
FERMENTIERTE KOREANISCHE ROTE CHILIPASTE

UMEBOSHI  
SALZPFLAUME AUS JAPAN

ROUILLE  
KNOBLAUCHCREME

SALSA VERDE  
SAUCE MIT KRÄUTERN UND OLIVENÖL

GUANCIALE  
LUFTGETROCKNETER, UNGERÄUCHERTER SPECK AUS ITALIEN

CHIPOTLE  
RAUCHGETROCKNETE REIFE JALAPEÑO-CHILISCHOTE

NUOC CHAM  
VIETNAMESISCHE SAUCE

UNAGI  
SÜßWASSER-AAL

PIMENT D'ESPELETTE  
CHILI-SORTE

GRANITÉ  
SIZILIANISCHE EISSPEISE. VERWANDT IST ES MIT SORBET

VADOUVAN  
INDISCHE GEWÜRZMISCHUNG

MIZUNA  
JAPANISCHER SENFKOHL

TOGARASHI  
JAPANISCHE GEWÜRZMISCHUNG

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