

— VORSPEISEN —

SCHWERTFISCH CEVICHE 18,-
Tom Kha Gai / Chipotle / Ananas

GARNELEN TEMPURA 19,-
Sudachi / Kimchi / Nuoc Cham

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



FINE DE CLAIRE NR.2 4,5
Balsamico-Schalotten /
Butter / Roggenbrot

MAKRELE GEFLÄMMT 17,-
Jalapeno / Datterino Tomaten / Yuzu

WAGYU PASTRAMI 22,-
-vom Barutokai Rind-
Focaccia / Radicchio / Zwiebelmarmelade
UPGRADE Kaviar 10g 19,-

STEAK TATAR 80g 21,- / 150g 34,-
Kartoffelchips / Cheddar / Mizuna

— VEGI & VEGAN —

BLUMENKOHL 16,-
Granatapfel / Koriander / Gojujang

am kai SALAT 14,-
Feldsalat / Trüffel / Walnuss / Feige

FENCHEL GESCHMORT 16,-
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

— FISCH —

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

TRISTAN LANGUSTE 42,-
Venere Reis / Sepia / Umeboshi

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

SEETEUFEL KOTELETT 36,-
Wilder Brokkoli / Haselnuss / Nashi Birne

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

SEAFOOD VARIATION

ab 2 / 79,- p.P.

½ Hummer
King Crab
Austern
Black Tiger Garnelen
Chipirones

Pimientos
Aioli
Salsa Verde

+ UPGRADE
Kaviar 30g 55,-

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

FLANKSTEAK „YAKITORI“ 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

— FLEISCH —

— 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 —

QUITTE 14,-
Kardamom / Calvados /
PIURA 75%, Originals Beans

am kai TIRAMISU 12,- p.P.
ab 2 Personen / am Tisch zubereitet

YUZUSORBET 9,-
Mit Vodka

COMTÉ 12,-
Paprika / Schwarzbrot / Pflaume

DREIERLEI SORBETVARIATION 11,-
Wechselnde Sorten

— BEILAGEN —

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

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



— 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

VIRUNGA 70%
DUNKLE SCHOKOLADE / NACHHALTIGER ANBAU

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