



— VORSPEISEN —

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

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

CALAMARETTI & PIMIENTOS 19,-
Aioli / Zitrone

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

MAKRELE GEFLÄMMT 17,-
Jalapeno / Datterino Tomaten / Yuzu

VITELLO TONNATO 19,-
Kapernblüte / Salzzitrone / Anchovie

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 —

FREGOLA SARDA 17,- / 24,-
Kürbis / Scamorza Affumicata / Vogelmie

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-Croutons / Parmesan

TRISTAN LANGUSTE 42,-
Bisque / Papaya / Mousseline

PULPO KROSS GEBRATEN 34,-
Karotte / Purple Curry / Kartoffelsoufflé

SEETEUFEL KOTELETT 36,-
Kerbelknolle / Buchenpilze / Nashi Blrne

YELLOWFIN TUNA STEAK 38,-
Karotte / Purple Curry / Kartoffelsoufflé

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

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

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

ENTRECÔTE 42,-
Dry Aged aus Uruguay 300g

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

— FLEISCH —

— SHARING MENÜ —

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

SCHWERTFISCH CEVICHE
Tom Kha Gai / Chipotle / Ananas

STEAK TATAR
Kartoffelchips / Cheddar / Mizuna

FENCHEL GESCHMORT
Ziegenfrischkäse / Buttermilch / Blutorange

MAKRELE GEFLÄMMT
Jalapeno / Datterino Tomaten / Yuzu

BLUMENKOHL
Granatapfel / Koriander / Gojujang

FRESHMAKER
Yuzusorbet / Crémant

SEETEUFEL KOTELETT & BLACK TIGER GARNELEN
Karotte / Purple Curry / Kartoffelsoufflé

BABA AU RHUM
BROMBEER

— 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 —

BROMBEER 12,-
Limette / Haselnuss /
VIRUNGA 70%, Originals Beans

BABA AU RHUM 14,-
Pflaume / Honig / Mandel

YUZUSORBET 9,-
Mit Vodka

ROQUEFORT 12,-
Pastis / Schwarzbrot / Grapefruit

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 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

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