

— RAW & SEAFOOD BAR —

RAW VARIATION

ab 2 / 39,- p.P.

JAKOBSMUSCHEL CEVICHE | AUSTERN | TUNA TATAR | SAIBLING SASHIMI
+ KAVIAR UPGRADE 30g 55,-

JAKOBSMUSCHEL CEVICHE 26,-
Granny Smith / Staudensellerie / Walnuss

AUSTERN
-Huitres Hervé-

Balsamico-Schalotten /
Butter

Fine Nr. 2 | 5,5

TRISTAN LANGUSTE "BUN" 29,-
Brioche / Spitzkohlsalat / Maracuja

WEIßER SPARGEL SALAT & SAIBLING 23,-
Rhabarber / Miso / Macadamia

GARNELEN TEMPURA 25,-
Rotkohl Kimchi / Nuoc Cham / Kaffir Limette

KALBSTATAR 25,-
Chorizo / Radieschen / Kartoffel Chips
UPGRADE KAVIAR 10g 19,-

BLUMENKOHL 21,-
Granatapfel / Koriander / Gochujang

AUSTER VARIATION

je zwei Fine Nr. 2 / 38,-

GRATINIERT
Spinat / Hollandaise / Trüffel

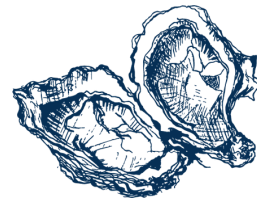
NATUR
Grapefruit Granité / Mezcal / Tajin

POCHIERT
Buttermilch / Chili

— PASTA —

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

SPAGHETTI AL TARTUFO 24,- / 34,-
Reblochon Espuma / Eigelb Karamell / Trüffel



MEERESFRÜCHTE PASTA 38,-
Bouillabaisse / Tomate / Petersilie

HUMMER PASTA 52,-
Curry Cappuccino / Chili / Koriander

— FISCH —

BOUILLABAISSE 24,- / 38,-
Kabeljau / Garnele / Pulpo / Jakobsmuschel
Rouille / Sauerteig-Croûtons / Parmesan

SAIBLING FILET "PAPILLOTE" 36,-
Gelbes Curry / Venusmuscheln /
Frühlingsgemüse

SEETEUFEL & PULPO GEGRILLT 42,-
Pommes Fondant /
grüner Spargel / Safran

CRISPY TUNA 44,-
schwarzer Knoblauch /
wilder Brokkoli / Yuzu

SEAFOOD
VARIATION
ab 2 / 85,- p.P.

½ HUMMER
KING CRAB
BLACK TIGER
GARNELEN
CALAMARETTI
JAKOBSMUSCHELN

Pimientos
Aioli
Salsa Verde

+ KAVIAR UPGRADE
30g 55,-

— FLEISCH —

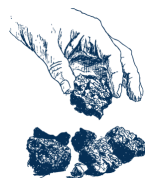
JUVENILFERKELBAUCH KROSS 34,-
Weißer Spargel /
Nussbutter / Bergamotte

ENTRECÔTE 47,-
Dry Aged aus Uruguay 350g

SURF & TURF
für 2 / 46,- pro Person
350g Entrecôte Dry Aged Uruguay
sechs Black Tiger Garnelen

— BEILAGEN —

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



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

— SHARING MENÜ —

vier Gänge zum Teilen in die Mitte des Tisches
89,- pro Person | ab 2 Personen
buchbar bis 21 Uhr

JAKOBSMUSCHEL CEVICHE
Granny Smith / Staudensellerie / Walnuss

KALBSTATAR
Chorizo / Radieschen / Kartoffel Chips

BLUMENKOHL
Granatapfel / Koriander / Gochujang

WEIßER SPARGEL & JAKOBSMUSCHEL
Nussbutter / Bergamotte

FRESHMAKER
Yuzusorbet / Champagnerespuma

CRISPY TUNA
schwarzer Knoblauch / wilder Brokkoli / Yuzu

am kai TIRAMISU
Amarena Kirsche / Pistazie / Haselnuss



— FANG DES TAGES —

NACH VERFÜGBARKEIT
inkl. Salsa Verde

MEDITERRANER WOLFSBARSCH 8,- / 100g

DORADE ROYAL 8,50 / 100g

NORDSEE SEEZUNGE 11,- / 100g

NORDSEE STEINBUTT 10,- / 100g

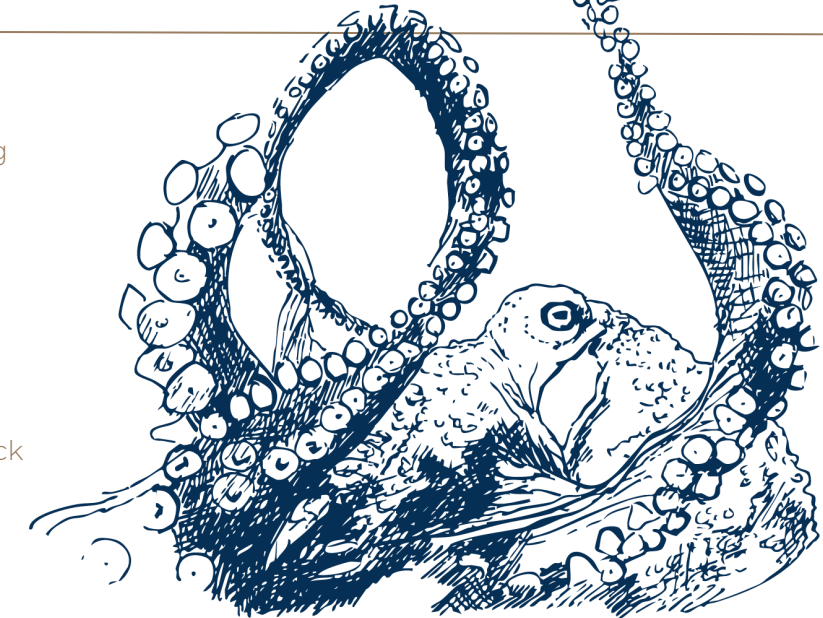
BLACK TIGER GARNELE 7,50 / Stück

KANADISCHE JAKOBSMUSCHELN 8,5 / Stück

CARABINERO 23,- / Stück

½ KANADISCHER HUMMER 48,-

140g KING CRAB 32,50



— DESSERT —

am kai TIRAMISU 14,-
Amarena Kirsche / Pistazie / Haselnuss

YUZUSORBET 9,-
Champagnerespuma

RHABARBER 14,-
Caraibe 66% / Haselnuss / Praliné

GLOSSAR

POMMES FONDANT

KNUSRIGE ZYLINDERFORMIGE KARTOFFELBEILAGE,
IN BUTTER GESCHMORT

YUZU

ZITRUSFRUCHT / SAUER-AROMATISCH, LEICHT BITTER

KIMCHI

SCHARF MARINIERT & FERMENTIERTER CHINAKOHL

GOCHUJANG

FERMENTIERTE KOREANISCHE ROTE CHILIPASTE

ROUILLE

KNOBLAUCHCREME

SALSA VERDE

SAUCE MIT KRÄUTERN UND OLIVENÖL

DASHI

JAPANISCHE BRÜHE

PIMENT D'ESPELETTE

CHILI-SORTE

HABANERO

CHILI-SORTE

CARAIBE 66%

VALRHONA SCHOKOLADEN KUVERTÜRE

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 4 JAHREN am kai, SEIT 24 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
