— VORSPEISEN —

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

MAKRELE GEFLÄMMT 21,-
Rauchpaprika / Walnuss / Orange / Shiso

GARNELEN CARPACCIO 19,-
grüne Paprika / Cantaloupe / Crème Fraiche

„FANGST“ SARDINEN 17,-
Focaccia / Tomate / Olive / Petersilie

AUSTERN
-Huitres Hervé-
Balsamico-Schalotten /
Butter / Roggenbrot

Fine Nr. 2 | 4,5

GARNELEN TEMPURA 21,-
Kimchi / Nuoc Cham / Maracuja

BEEFTATAR 23,-
Röstzwiebel Espuma / Focaccia / Schnittlauch
UPGRADE Kaviar 10g 19,-

BLUMENKOHL 17,-
Granatapfel / Koriander / Gochujang

KOHLRABI 18,-
Junge Erbse / Pilze / Nori

AUSTER VARIATION
sechs Fine Nr. 2 / 34,-

GRATINIERT
Spinat / Hollandaise / Trüffel

NATUR
Balsamico-Schalotten

POCHIERT
Buttermilch, Chili

— PASTA —

RISOTTO NERO 21,- / 29,-
Calamaretti / Yuzu / Salicorne

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

CURRY PASTA 23,-
Curry Cappuccino / Chili / Koriander

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

MEERESFRÜCHTE PASTA 36,-
Bouillabaisse / Tomate / Petersilie

HUMMER PASTA 42,-
Curry Cappuccino / Chili / Koriander

— FISCH —

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

KOTELETT VOM ROCHEN 36,-
Tomate / Spinat / weiße Bohne

SKREI GEDÄMPFT 34,-
Babyspinat getrüffelt / Kartoffel / Meerrettich

GEGRILLTER PULPO 36,-
Bärlauch Polenta / grüner Spargel / Koriander

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 —

FLANKSTEAK 200g €31,-
Unagi Lack / Spitzkohl / Röstzwiebel

GESCHMORTES VOM LAMM 32,-
Sellerie / Feta / Pistazie / Kirschblüte

ENTRECÔTE 47,-
Dry Aged aus Uruguay 350g

Für 2 / SURF & TURF – 47,- pro Person
350g 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
79,- pro Person | ab 2 Personen

SCHWERTFISCH CEVICHE
Tom Kha Gai / Chipotle-Chili / Ananas

BEEFTATAR
Röstzwiebel Espuma / Focaccia / Schnittlauch

KOHLRABI
junge Erbsen / Pilze / Nori

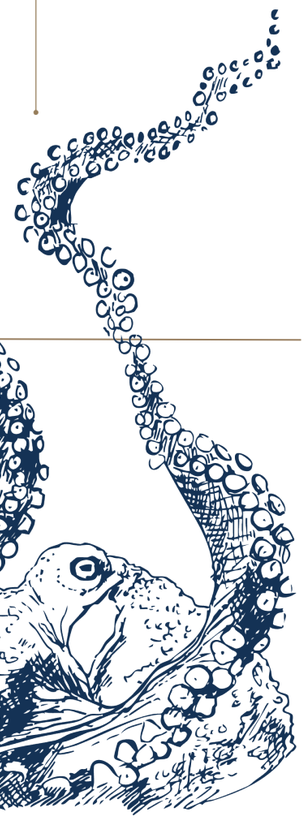
GARNELEN TEMPURA
Kimchi / Nuoc Cham / Maracuja

RISOTTO NERO
Calamaretti / Yuzu / Salicorne

FRESHMAKER
Yuzusorbet / Champagnerespuma

PULPO & FLANKSTEAK
Bärlauch Polenta / grüner Spargel / Koriander

am kai TIRAMISU



— 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 —

RHABARBER 12,-
Holunder / Mandel / Bergamotte

SANDDORNKAI 12,-
Haselnuss / Dulcey / Sanddorn

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

YUZUSORBET 9,-
Champagnerespuma

ROQUEFORT 12,-
Pastis / Schwarzbrot / Grapefruit

DREIERLEI SORBETVARIATION 11,-
wechselnde Sorten

GLOSSAR

YUZU
ZITRUSFRUCHT / SAUER-AROMATISCH, LEICHT BITTER

KIMCHI
SCHARF MARINIERT & FERMENTIERTER CHINAKOHL

GOCHUJANG
FERMENTIERTE KOREANISCHE ROTE CHILIPASTE

SALICORNE
SEESPARGEL, PASSE-PIERRE

ROUILLE
KNOBLAUCHCREME

SALSA VERDE
SAUCE MIT KRÄUTERN UND OLIVENÖL

TOGARASHI
JAPANISCHE GEWÜRZMISCHUN

DASHI
JAPANISCHE BRÜHE

MOLE
MEXIKANISCHE SAUCE

DAIKON
RETTICHART

PIMENT D'ESPELETTE
CHILI-SORTE

UNAGI
DICKFLÜSSIGE, Süß-WÜRZIGE SAUCE AUS JAPAN

DULCEY
KARAMELL SCHOKOLADE

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