

— VORSPEISEN —

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

TUNA CRISPY RICE 21,-  
Wasabi / Erdnuss / Daikon

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

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

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

CAESAR SALAD 18,-   
Parmesan / Kapern / Tomate

AUSTER VARIATION  
sechs Fine Nr. 2 / 34,-  
NATUR  
Balsamico-Schalotten

POCHIERT  
Buttermilch, Chili

GRATINIERT  
Spinat / Hollandaise / Trüffel

— 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 —

HÜFTSTEAK VOM US-RIND 29,-  
Unagi Lack / Spitzkohl / Röstzwiebel

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

ENTRECÔTE 47,-  
Dry Aged aus Uruguay 350g

Für 2 / SURF & TURF – 49,- 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

CAESAR SALAD  
Parmesan / Kapern / Tomate

GARNELEN TEMPURA  
Kimchi / Nuoc Cham / Maracuja

RISOTTO NERO  
Calamaretti / Yuzu / Salicorne

FRESHMAKER  
Yuzusorbet / Champagnerespuma

PULPO & HÜFTSTEAK VOM US RIND  
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

RHABARBER 12,-  
Holunder / Mandel / Bergamotte

SANDDORNKAI 12,-  
Haselnuss / Dulcey / Sanddorn

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

— DESSERT —

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

---