— VORSPEISEN —

SCHWERTFISCH CEVICHE 21,-
Tom Kha Gai / Chipotle-Chili / Ananas

MAKRELE GEFLÄMMT 18,-
Rauchpaprika / Walnuss / Orange / Shiso

PULPO CARPACCIO 22,-
Wassermelonen-Kimchi /
schwarzer Knoblauch / Burrata

HAMACHI SASHIMI 23,-
Auster / Cassis / grüne Gazpacho

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

Fine Nr. 2 | 5,5

GARNELEN TEMPURA 23,-
Kimchi / Nuoc Cham / Maracuja

BEEFTATAR 24,-
Kartoffelrösti / Soja Eigelb / Staudensellerie
UPGRADE KAVIAR 10g 19,-

BLUMENKOHL 19,-
Granatapfel / Koriander / Gochujang

KOHLRABI 18,-
Junge Erbse / Pilze / Nori

AUSTER VARIATION
je zwei Fine Nr. 2 / 34,-

GRATINIERT
Spinat / Hollandaise / Trüffel

NATUR
Balsamico-Schalotten

POCHIERT
Buttermilch, Chili

— PASTA —

SAFRAN RISOTTO 23,- / 34,-
rote Garnelen / Pecorino / Zucchini /
getrocknete Tomaten
19,- / 26,-

SPAGHETTI AL TARTUFO 21,- / 29,-
Reblochon Espuma / Eigelb Karamell / Trüffel

CURRY PASTA 23,-
Curry Cappuccino / Chili / Koriander

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

MEERESFRÜCHTE PASTA 38,-
Bouillabaisse / Tomate / Petersilie

HUMMER PASTA 48,-
Curry Cappuccino / Chili / Koriander

— FISCH —

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

ADLERFISCHFILET 36,-
Bohnencassoulet / Chorizo /
Bouillabaisse / Zitronenmelisse

SEETEUFEL BBQ 38,-
gegrillter Mais / Pflaume / Estragon

TUNA STEAK 38,-
Süßkartoffel / Wasserkresse /
Passionsfrucht / Miso

SEAFOOD
VARIATION
ab 2 / 79,- p.P.

½ HUMMER
KING CRAB
AUSTERN
BLACK TIGER
GARNELEN
CALAMARETTI

Pimientos
Aioli
Salsa Verde

+ KAVIAR UPGRADE
10g 19,- / 30g 55,-

— FLEISCH —

FLANKSTEAK 200g 32,-
Unagi Lack / Spitzkohl / Röstzwiebel

MAISHÄHNCHENBRUST 34,-
Pfifferlinge / Sellerie / Mirabelle / Trüffel

ENTRECÔTE 47,-
Dry Aged aus Uruguay 350g

Für 2 / SURF & TURF – 46,- 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
89,- pro Person | ab 2 Personen

SCHWERTFISCH CEVICHE
Tom Kha Gai / Chipotle-Chili / Ananas

BEEFTATAR
Kartoffelrösti / Soja Eigelb / Staudensellerie

BLUMENKOHL
Granatapfel / Koriander / Gochujang

GARNELEN TEMPURA
Kimchi / Nuoc Cham / Maracuja

SAFRAN RISOTTO
Pecorino / Zucchini / getrocknete Tomaten

FRESHMAKER
Yuzusorbet / Champagnerespuma

TUNA STEAK & JAKOBSMUSCHEL
Süßkartoffel / Wasserkresse / Passionsfrucht / Miso

am kai TIRAMISU

— 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

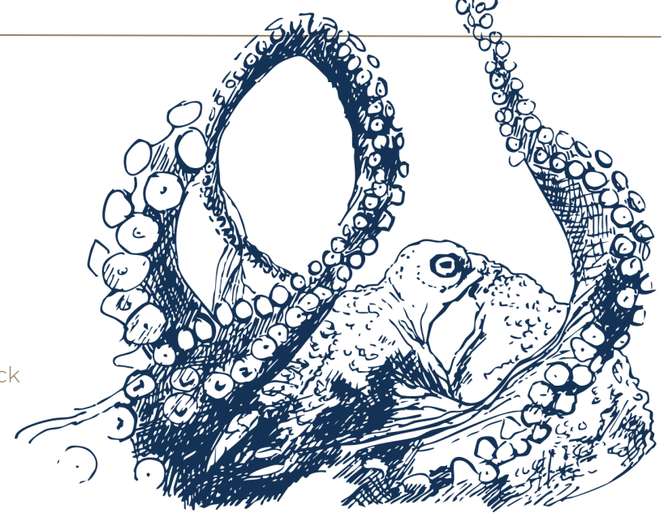
BLACK TIGER GARNELE 7,50 / Stück

NORWEGISCHE JAKOBSMUSCHELN 7,- / Stück

CARABINERO 23,- / Stück

KANADISCHER HUMMER Tagespreis

KING CRAB Tagespreis



— DESSERT —

BLUEBERRY CHEESECAKE 12,-
Guanaja 70% / Balsamico / Basilikum

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

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

ROUILLE
KNOBLAUCHCREME

SALSA VERDE
SAUCE MIT KRÄUTERN UND OLIVENÖL

DASHI
JAPANISCHE BRÜHE

PIMENT D'ESPELETTE
CHILI-SORTE

CHIPOTLE
CHILI-SORTE

UNAGI
DICKFLÜSSIGE, Süß-WÜRZIGE SAUCE AUS JAPAN

PICO DE GALLO
MEXIKANISCHE SALSA

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