

— RAW & SEAFOOD BAR —

SEAFOOD VARIATION

ab 2 / 79,- p.P.

AUSTERN | ½ HUMMER | KING CRAB | BLACK TIGER GARNELEN | CALAMARETTI
Pimientos | Aioli | Salsa Verde || UPGRADE KAVIAR 30g 55,-

JAKOBSMUSCHEL CEVICHE 26,-
Granny Smith / Staudensellerie / Walnuss

AUSTERN
-Huitres Hervé-
Balsamico-Schalotten /
Butter
Fine Nr. 2 | 5,5

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

CARABINERO CARPACCIO 28,-
Koriander / Grapefruit / Lakritz

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

AUSTER VARIATION

je zwei Fine Nr. 2 / 38,-

GRATINIERT
Spinat / Hollandaise / Trüffel

NATUR
Grapefruit Granité / Mezcal / Tajin

POCHIERT
Buttermilch / Chili

— VEGI —

KOPFSALAT HERZ 17,-
Yuzu Vinaigrette / Walnuss / Ziegenfrischkäse

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

BLUMENKOHL 21,-
Granatapfel / Koriander / Gochujang

— PASTA —

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

MEERESFRÜCHTE PASTA 38,-
Bouillabaisse / Tomate / Petersilie

SPITZKOHL 19,- / 25,-
Minzjoghurt / Rhabarber / Pistazie

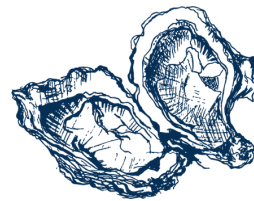
HUMMER PASTA 52,-

Curry Cappuccino / Chili / Koriander

— FISCH —

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

KNURRHAHN & PULPO GEGRILLT 38,-
Pommes Fondant / grüner Spargel / Safran



SEEZUNGENFILET GEDÄMPFT 42,-
Gnocchi / Kürbis / Dashi

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

— FLEISCH —

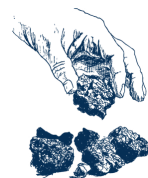
LAMMSCHULTER GESCHMORT 38,-
Polenta / Taggiasca Oliven / Bärlauch

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

KRUSTENTIERRAVIOLI
Sepia / Fenchel / Champagner

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

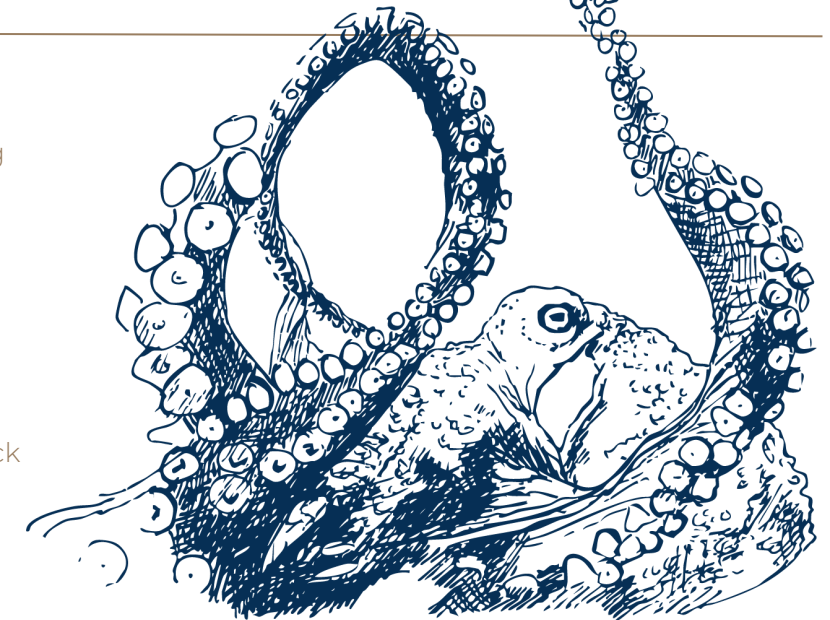
BLACK TIGER GARNELE 7,50 / Stück

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

MOUSSE AU CHOCOLAT 14,-
Rhabarber / 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

GALGANT

MILDER VERWANDTER VON INGWER

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
