

— VORSPEISEN —

GARNELEN CEVICHE 19,-
Zitronengras / Avocado / Habanero

YELLOWFIN TUNA SASHIMI 21,-
Rotkohl / Granatapfel / Daikon Rettich

DORADE GERÄUCHERT 19,-
Pilz Dashi / Weintraube / Kohlrabi

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

AUSTERN
-von David Hervé-
Balsamico-Schalotten /
Butter / Roggenbrot

Fine Nr. 2 | 4,5
Boudeuse Nr. 4 | 4,5

LANGUSTE GEBACKEN 27,-
Edamame / Kimchi / Iyokan

BEEFTATAR GETRÜFFELT 23,-
Focaccia / Knochenmark / La Ratte Kartoffeln
UPGRADE Kaviar 10g 19,-

BLUMENKOHL 17,- 
Granatapfel / Koriander / Gojujang

BURRATA & MANGO 18,- 
Karotte / Cashew / Piment d'Espelette

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

GRATINIERT
Spinat / Hollandaise / Trüffel

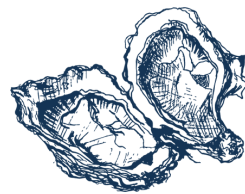
GRANITÉ
Kirsche / alter Balsamico

— PASTA —

PULPO RISOTTO 21,- / 29,- 
Chorizo / Salzzitrone / Estragon

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

PASTA 23,- 
Curry Cappuccino / Yuzu / Koriander



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

MEERESFRÜCHTE PASTA 36,-
Bouillabaisse / Tomate / Petersilie

HUMMER PASTA 42,-
Curry Cappuccino / Yuzu / Koriander

— FISCH —

BOUILLABAISSE 21,- / 36,-
Kabeljau / Garnele / Pulpo / Jakobsmuschel
Rouille / Sauerteig-Croûtons / Parmesan
-ab 2 Personen im Le Creuset-

STEINBUTT & MIESMUSCHEL 38,-
Kartoffelkruste / Puntarella / Pecorino

SKREI GEDÄMPFT 34,-
Babyspinat getrüffelt / Kartoffel / Meerrettich

DUETT VOM WELS & AAL 32,-
Granny Smith / Topinambur / Haselnuss

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 —

SCHWEINEBAUCH &
JACOBSMUSCHEL 36,-
Wasabi / Pflaume / Weißkohl / Togarashi

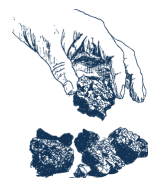
SHORT RIB 32,-
Cremige Polenta / Mole / Cole Slaw

ENTRECÔTE 42,-
Dry Aged aus Uruguay 300g

Für 2 / SURF & TURF – 44,- pro Person
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

YELLOWFIN TUNA SASHIMI
Rotkohl / Granatapfel / Daikon Rettich

BEEFTATAR
Focaccia / Knochenmark / La Ratte Kartoffeln

MANGO & BURRATA
Karotte / Cashew / Piment d'Espelette

GARNELEN TEMPURA
Edamame / Kimchi / Iyokan

PULPO RISOTTO
Chorizo / Salzzitrone / Estragon

FRESHMAKER
Yuzusorbet / Champagnerespuma

SKREI GEDÄMPFT
Babyspinat getrüffelt / Kartoffel / Meerrettich

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

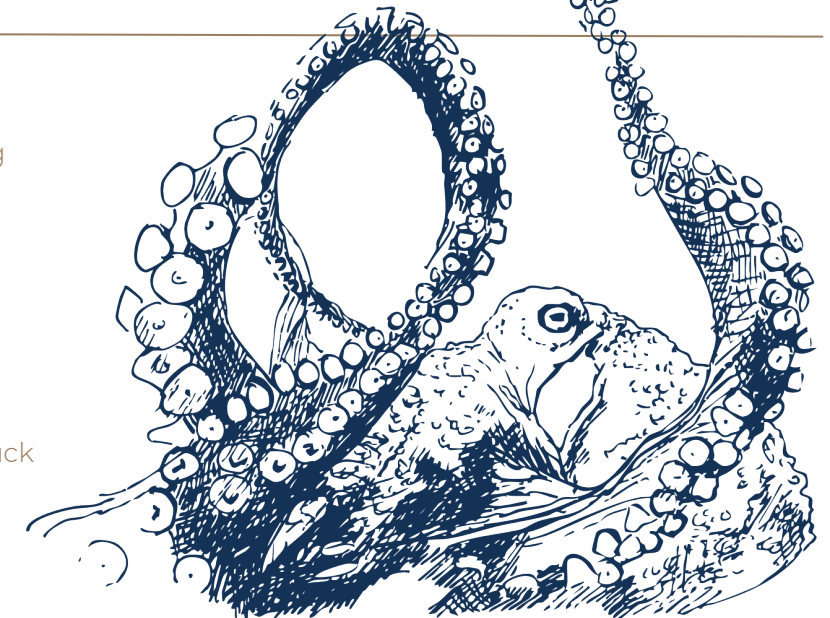
BLACK TIGER GARNELE 7,50 / Stück

NORWEGISCHE JAKOBSMUSCHELN 8,- / Stück

CARABINERO 23,- / Stück

KANADISCHER HUMMER Tagespreis

KING CRAB Tagespreis



— DESSERT —

PAVÉ AU CHOCOLAT 12,-
Ananas / Kumquat / Langpfeffer

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

YUZUSORBET 9,-
mit Vodka

ROQUEFORT 12,-
Pastis / Schwarzbrot / Grapefruit
DREIERLEI SORBETVARIATION 11,-
wechselnde Sorten

GLOSSAR

HABANERO
SCHARFE CHILI ART

YUZU
ZITRUSFRUCHT / SAUER-AROMATISCH, LEICHT BITTER

KIMCHI
SCHARF MARINIERT & FERMENTIERTER CHINAKOHL

GOCHUJANG
FERMENTIERTE KOREANISCHE ROTE CHILIPASTE

PUNTARELLA
CHICORÉE ART, "SPARGELCHICORÉE" ODER "VULKANSPARGEL"

ROUILLE
KNOBLAUCHCREME

SALSA VERDE
SAUCE MIT KRÄUTERN UND OLIVENÖL

TOGARASHI
JAPANISCHE GEWÜRZMISCHUN

DASHI
JAPANISCHE BRÜHE

MOLE
MEXIKANISCHE SAUCE

IYOKAN
JAPANISCHE ZITRUSFRUCHT

PIMENT D'ESPELETTE
CHILI-SORTE

GRANITÉ
SIZILIANISCHE EISSPEISE. VERWANDT IST ES MIT SORBET

PAVÉ AU CHOCOLAT
SCHOKOLADENKUCHEN

PAVLOVA
BAISER GEFÜLLT MIT SAHNE UND FRÜCHTEN

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
