

— VORSPEISEN —

ROTGARNELEN CEVICHE 23,-

grünes Curry / Habanero / Krustentierfond

JACOBSMUSCHELN GEBRATEN 24,-

Miso / Cashew / Birne

GARNELEN TEMPURA 25,-

Rotkohl Kimchi / Nuoc Cham / Kaffir Limette

GRATINIERT

Spinat / Hollandaise / Trüffel

AUSTER VARIATION

je zwei Fine Nr. 2 / 38,-

NATUR

Balsamico-Schalotten

BEEFTATAR 24,-

Pommes Allumettes / Ailio / rote Zwiebel
UPGRADE KAVIAR 10g 19,-

KOPFSALAT HERZ 17,-

Yuzu Vinaigrette / Walnuss /
Ziegenfrischkäse

BLUMENKOHL 19,-

Granatapfel / Koriander / Gochujang

— PASTA —

SPAGHETTI AL TARTUFO 23,- / 31,-

Reblochon Espuma / Eigelb Karamell / Trüffel

FRIED RICE 23,-

Galgant / Frühlingslauch / geräucherter Tofu

KRUSTENTIERRAVIOLI 23,- / 34,-

Sepia / Fenchel / Champagner

MEERESFRÜCHTE PASTA 38,-

Bouillabaisse / Tomate / Petersilie

HUMMER PASTA 52,-

Curry Cappuccino / Chili / Koriander

— FISCH —

BOUILLABAISSE 24,- / 38,-

Kabeljau / Garnele / Pulpo / Jakobsmuschel
Rouille / Sauerteig-Croûtons / Parmesan

SKREI GEDÄMPFT 41,-

Babyspinat geträufelt / Kartoffel / Meerrettich

PULPO GEBRÄTEN 38,-

Chorizo / Tomate / Salsa Verde

TUNA TATAKI 42,-

Fried Rice / gepickelte Gurken /
Maracuja Ponzu

SEAFOOD VARIATION

ab 2 / 79,- p.P.

½ HUMMER
KING CRAB
AUSTERN
BLACK TIGER
GARNELEN
CALAMARETTI

Pimientos
Aioli
Salsa Verde

+ KAVIAR UPGRADE
30g 55,-

— FLEISCH —

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

ROTGARNELEN CEVICHE

grünes Curry / Staudensellerie / Krustentierfond

BEEFTATAR

Pommes Allumettes / Ailio / rote Zwiebel

KOPFSALAT HERZ

Yuzu Vinaigrette / Walnuss / Ziegenfrischkäse

PULPO GEBRÄTEN

Fried Rice / Galgent / Frühlingslauch / geräucherter Tofu

FRESHMAKER

Yuzusorbet / Champagnerespuma

SKREI GEDÄMPFT

Babyspinat geträufelt / Kartoffel / Meerrettich

BLUEBERRY CHEESECAKE

Guanaja 70% / Balsamico / Basilikum

— FANG DES TAGES —

NACH VERFÜGBARKEIT

inkl. Salsa Verde

MEDITERRANER WOLFSBARSCH 8,- / 100g

DORADE ROYAL 8,50 / 100g

NORDSEE SEEZUNGE 11,- / 100g

NORDSEE STEINBUßT 10,- / 100g

BLACK TIGER GARNELE 7,50 / Stück

KANADISCHE JAKOBSMUSCHELN 7,- / Stück

CARABINERO 23,- / Stück

½ KANADISCHER HUMMER 48,-

140g KING CRAB 32,50



— DESSERT —

am kai TIRAMISU 14,-

Amarena Kirsche / Pistazie / Haselnuss



BIRNEN TARTE TATIN 14,-

Ingwer / Salzkaramell / Tonkabohne

GLOSSAR

POMMES ALLUMETTES
FRITTIERTE HAUCHDÜNNE, STREICHHOLZGROSSE
KARTOFFELSTÄBCHEN

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 HERZLICHEN SERVICE,
DER UNSERE GÄSTE BIS ZUM LETZTEN DRINK DURCH DEN ABEND
BEGLEITET.

WILLKOMMEN am kai
ENZO CARESSA & TEAM