

— VORSPEISEN —

ROTGARNELEN CEVICHE 23,-  
grünes Curry / Habanero / Krustentierfond

JACOBSMUSCHELN GEBRATEN 24,-  
Miso / Cashew / Birne

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

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

BEEFTATAR 24,-  
Pommes Allumettes / Ailoi / rote Zwiebel  
UPGRADE KAVIAR 10g 19,-

KOPFSALAT HERZ 17,-  
Yuzu Vinaigrette / Walnuss /  
Ziegenfrischkäse

BLUMENKOHL 19,-  
Granatapfel / Koriander / Gochujang

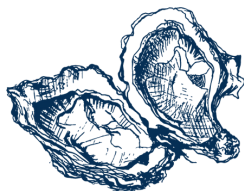
GRATINIERT  
Spinat / Hollandaise / Trüffel

AUSTER VARIATION  
je zwei Fine Nr. 2 / 38,-  
NATUR  
Balsamico-Schalotten

POCHIERT  
Buttermilch, Chili

— 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 getrüffelt / Kartoffel / Meerrettich

PULPO GEBRATEN 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,-

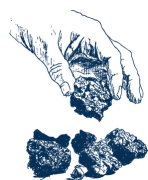
— FLEISCH —

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 / Ailoi / rote Zwiebel

KOPFSALAT HERZ  
Yuzu Vinaigrette / Walnuss / Ziegenfrischkäse

PULPO GEBRATEN  
Fried Rice / Galgant / Frühlingslauch / geräucherter Tofu

FRESHMAKER  
Yuzusorbet / Champagnerespuma

SKREI GEDÄMPFT  
Babyspinat getrüffelt / 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 STEINBUTT 10,- / 100g

BLACK TIGER GARNELE 7,50 / Stück

KANADISCHE JAKOBSMUSCHELN 7,- / Stück

CARABINERO 23,- / Stück

½ KANADISCHER HUMMER 48,-

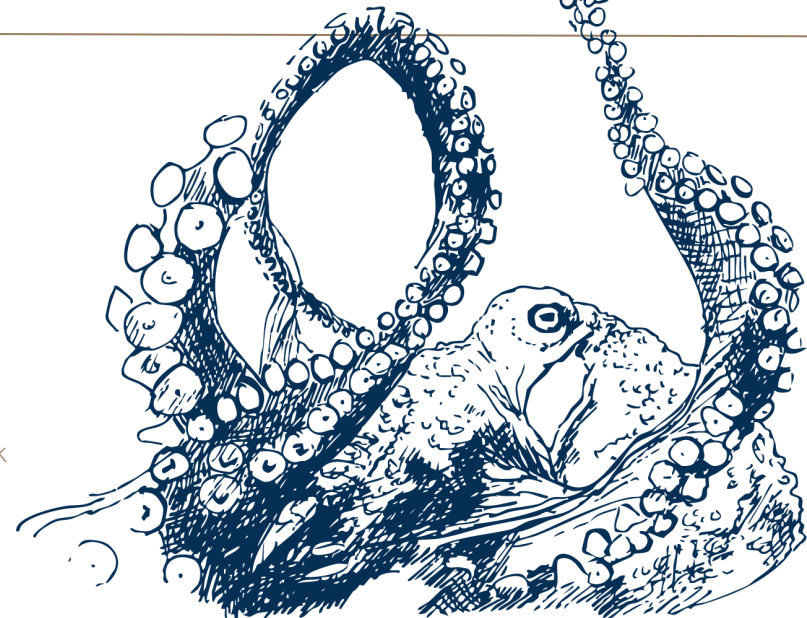
140g KING CRAB 32,50

— DESSERT —

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

YUZUSORBET 9,-  
Champagnerespuma

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

WILLKOMMEN am kai

ENZO CARESSA & TEAM

---