

— RAW & SEAFOOD BAR —

RAW VARIATION

ab 2 / 39,- p.P.

JAKOBSMUSCHEL CEVICHE | AUSTERN | TUNA TATAR | HAMACHI SASHIMI

+ KAVIAR UPGRADE 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,-

TRISTAN LANGUSTE "BUN" 29,-  
Brioche / Spitzkohlsalat / Maracuja

HAMACHI SASHIMI & TATAR 27,-  
Tom Kha Gai / Yuzu / Jalapeno

AUSTER VARIATION

je zwei Fine Nr. 2 / 38,-

GRATINIERT  
Spinat / Hollandaise / Trüffel

NATUR  
Grapefruit Granité / Mezcal / Tajin

POCHIERT  
Buttermilch / Chili

— KLASSIKER —

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

BLUMENKOHL 21,-  
Granatapfel / Koriander / Gochujang

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



MEERESFRÜCHTE PASTA 38,-  
Bouillabaisse / Tomate / Petersilie

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

SURF & TURF  
für 2 / 46,- pro Person  
350g Entrecôte Dry Aged Uruguay  
sechs Black Tiger Garnelen  
Pimientos de Padron

SEAFOOD VARIATION

ab 2 / 85,- p.P.

½ HUMMER | KING CRAB | BLACK TIGER GARNELEN | CALAMARETTI | JAKOBSMUSCHELN

Pimientos | Aioli | Salsa Verde || + KAVIAR UPGRADE 30g 55,-

— FISCH & FLEISCH —

SAIBLING FILET CONFERT 36,-  
Karotte / Curry / Mango / Thai Basilikum

KABELJAU GEDÄMPFT 40,-  
Graupen / Artischocken / Dattel / Macadamia

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

ADLERFISCH GEGRILLT 38,-  
Aubergine / Feta / Keniabohne / Wassermelone

ENTRECÔTE 48,-  
Dry Aged aus Uruguay 350g  
Pimientos de Padron

— 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

PULPO  
Karotte / Curry / Mango / Thai Basilikum

FRESHMAKER  
Basilikumsorbet / Grapefruitspuma

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 JAKOBSMUSCHEL 8,5 / Stück

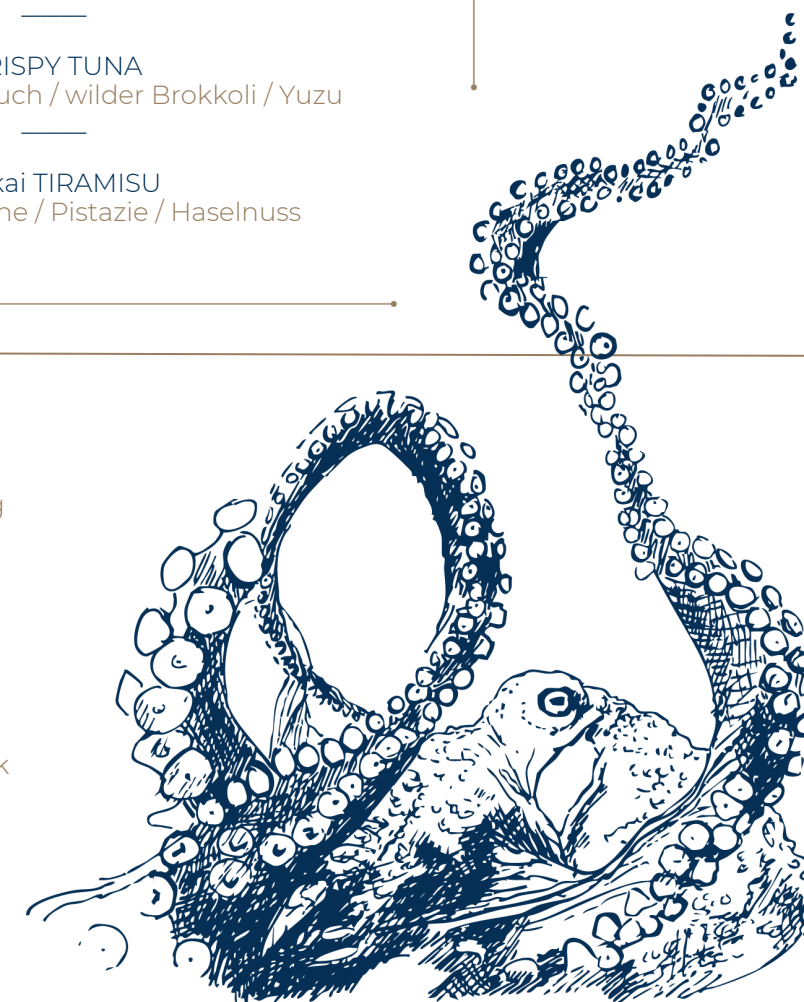
PULPO 27,- / Arm

CARABINERO 23,- / Stück


½ KANADISCHER HUMMER 48,-

140g KING CRAB 32,50

AUSTRALISCHES WAGYU ENTRECÔTE 95,- / 300g



— BEILAGEN —

KNUSPRIGE KARTOFFELN 5,-   
TERIYAKI SPITZKOHL 7,-  
GETRÜFFELTER SPINAT 9,-  
PIMIENTOS DE PADRON 7,-



MISO HOLLANDAISE 5,-  
SALSA VERDE 5,-  
KALBSJUS 9,-

---

## 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

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

---