

— RAW & SEAFOOD BAR —

RAW VARIATION

ab 2 / 39,- p.P.

SAIBLINGS CEVICHE | AUSTERN | TUNA TATAR | HAMACHI SASHIMI

+ KAVIAR UPGRADE 30g 55,-

SAIBLINGS CEVICHE 26,-

BBQ Mais / grüne Tomate / Hibiskus

JAKOBSMUSCHEL GEBRATEN 26,-

Cantaloupe Melone / Gurke / Wasabi /
Parmaschinken

HAMACHI SASHIMI & TATAR 27,-

Tom Kha Gai / Yuzu / Jalapeno

GRATINIERT

Spinat / Hollandaise / Trüffel

AUSTERN

-Huitres Hervé-

Balsamico-Schalotten /
Butter

Fine Nr. 2 | 5,5

BEEF TATAR "SOMMERROLLE" 25,-

Papaya / Sesam / Mizuna

UPGRADE KAVIAR 10g 19,-

TRISTAN LANGUSTE "BUN" 29,-

Brioche / Spitzkohlsalat / Maracuja

AUSTER VARIATION

je zwei Fine Nr. 2 / 38,-

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 CONFIERT 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

SAIBLINGS CEVICHE

BBQ Mais / grüne Tomate / Hibiskus

BEEF TATAR "SOMMERROLLE"

Papaya / Sesam / Mizuna

BLUMENKOHL

Granatapfel / Koriander / Gochujang

PULPO

Karotte / Curry / Mango / Thai Basilikum

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 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,- 🌶️'s

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
