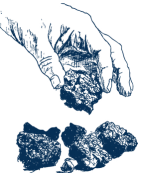


— VORSPEISEN —		
SCHWERTFISCH CEVICHE 22,- Tom Kha Gai / Chipotle-Chili / Ananas JACOBSMUSCHELN GEBRATEN 24,- Topinambur / Macadamia (Blutorange) BLUEFIN TUNA SASHIMI 27,- Nashibirne / Daikon / Shiso Purple GARNELEN TEMPURA 25,- Kimchi / Nuoc Cham / Maracuja	AUSTERN -Huitres Hervé- Balsamico-Schalotten / Butter / Roggenbrot Fine Nr. 2 5,5	BEEFTATAR 24,- Kartoffelrösti / Soja Eigelb / Staudensellerie UPGRADE KAVIAR 10g 19,- MARONENCREMESUPPE & JAKOBSMUSCHEL 19,- Portweinschalotten FELDSALAT 18,-  Buttermilch / Mandarine / Walnuss BLUMENKOHL 19,-   Granatapfel / Koriander / Gochujang
GRATINIERT Spinat / Hollandaise / Trüffel	AUSTER VARIATION je zwei Fine Nr. 2 / 38,- NATUR Balsamico-Schalotten	POCHIERT Buttermilch, Chili
— PASTA —		
PILZ RISOTTO 21,- / 28,-   Schwarzwurzel / Marone / Trüffel SPAGHETTI AL TARTUFO 23,- / 31,-  Reblochon Espuma / Eigelb Karamell / Trüffel CURRY PASTA 23,-  Curry Cappuccino / Chili / Koriander		KRUSTENTIERRAVIOLI 23,- / 34,- Sepia / Fenchel / Champagner MEERESFRÜCHTE PASTA 38,- Bouillabaisse / Tomate / Petersilie HUMMER PASTA 52,- Curry Cappuccino / Chili / Koriander
— FISCH —		— FLEISCH —
BOUILLABAISSE 24,- / 38,- Kabeljau / Garnele / Pulpo / Jakobsmuschel Rouille / Sauerteig-Croûtons / Parmesan ADLERFISCHFILET 36,- Bohnencassoulet / Chorizo / Bouillabaisse / Zitronenmelisse HEILBUTT POCHIERT 39,- Kartoffel / Dashi Sauerkraut / Schafgarbe TUNA STEAK 42,- Süßkartoffel / Wasserkresse / Passionsfrucht / Miso	SEAFOOD VARIATION ab 2 / 79,- p.P. ½ HUMMER KING CRAB AUSTERN BLACK TIGER GARNELEN CALAMARETTI Pimientos Aioli Salsa Verde + KAVIAR UPGRADE 30g 55,-	ENTENKEULE CONFIERT 36,- Gyoza / Kürbis / Kumquat / Consommée ENTRECÔTE 47,- Dry Aged aus Uruguay 350g Für 2 / SURF & TURF – 46,- pro Person 350g Entrecôte Dry Aged aus Uruguay & sechs Black Tiger Garnelen
— BEILAGEN —		
KNUSPRIGE KARTOFFELN 5,-   TERIYAKI SPITZKOHL 7,- GETRÜFFELTER SPINAT 9,- PIMIENTOS DE PADRON 7,- WALDPILZE 7,- HOISIN ROTKOHL 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		
BLUEFIN TUNA SASHIMI Nashibirne / Daikon / Shiso Purple		
BEEFTATAR Kartoffelrösti / Soja Eigelb / Staudensellerie		
FELDSALAT Buttermilch / Mandarine / Walnuss		
PILZ RISOTTO & JACOBSMUSCHEL Schwarzwurzel / Marone / Trüffel		
FRESHMAKER Yuzusorbet / Champagnerespuma		
HEILBUTT POCHIERT Kartoffel / Dashi Sauerkraut / Schafgarbe		
am kai TIRAMISU		
— 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	BLUEBERRY CHEESECAKE 12,- Guanaja 70% / Balsamico / Basilikum HONIGWABE 12,- Banane / Buttermilch / Cornflakes

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

CHIPOTLE

CHILI-SORTE

DAIKON

WINTER RETTICH

PICO DE GALLO

MEXIKANISCHE SALSA

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
