

— APERITIF —

SPICY MANGO MARGHERITA 12,-
TEQUILA, MEZCAL, MANGO,
LIMETTE, TAJIN

LILLET WILD BERRY 8,5
LILLET BLANC, CRÉMANT, BEEREN

NEGRONI 12,5
GIN, VERMOUTH, CAMPARI

ROSEMARYS PASSION 8,-
PASSIONSFRUCHT, ROSMARIN SIRUP,
LIMETTE, SODA, ALKOHOLFREI



BROT VON SÖREN KORTE /
BROTMANUFATUR 4,5
GEFLÄMMTE
NORI-KIMCHI-BUTTER

— PRICKELNDES & WEIN —

CHAMPAGNE VEUVE DUROY 11,-
0,1l BRUT RESERVE

PRISECCO GEIGER 6,-
0,1l, ALKOHOLFREI, WEISS ODER ROT

GRAUBURGUNDER KREUZ BAUER 9,-
0,15 l MOSEL

MARQUES DE ALVAREZ „RESERVA“ 9,-
0,15 l CALATAYUD, SPANIEN

KALTE UND WARME VORSPEISEN

AUSTER GEAY SPEZIAL NR.1
3 ST. 15,- | 6 ST. 28,-

CRUNCHY EDAMAME 12,- | 8,-
BOTTARGA VON DER JAKOBSMUSCHEL /
YUZU SESAM

SOFT SHELL CRAB TEMPURA 19,- | 16,-
JALAPENO / GRILLED CHEESE /
TONKATSU BBQ SAUCE

YELLOWFIN TUNA TATAR 18,-
ROTKOHL-WEINBEEREN-KIMCHI /
KNUSPRIGE HÜHNERHAUT / KOPFSALAT

JAKOBSMUSCHEL CEVICHE 18,-
GEGRILLTE PAPAYA / TIGERMILCH /
ROTE ZWIEBEL / EDAMAME

SCHWERTMUSCHELN / HOLZKOHLE 16,-
HUMMER / KAFFIR LIMETTE / GEN MAI / SOJA SESAM

SCHAUMSUPPE
VON KAREMELLISIERTEN KASTANIEN 10,-
MISO / SAKE / GERÖSTETER REIS / HAUFERMILCH /
MIT TRÜFFEL 16,-

TAGLIERINI TRÜFFEL 22,- | 32,-
WINTER TRÜFFEL / PARMESAN / BEURRE BLANC

HAMACHI TIRADITO 22,-
SASHIMI / GRÜNE MANGO / JALAPENO /
NUSSBUTTER / PONZU / DASHI

OKONOMIYAKI MIT TASCHENKREBS 20,-
KNUSPRIGER JAPANISCHER PFANNKUCHEN /
TONKATSU BBQ SAUCE

HAUPTGÄNGE

— AUS DEM LE CREUSET BRÄTER —
FÜR 2 UND MEHR

BOUILLABASSE – 36,- PRO PERSON
WEISSER HEILBUTT / WILDGARNELN / PULPO
SCHWERTMUSCHELN / MIESMUSCHELN /
VONGOLE / JAKOBSMUSCHELN
SAUCE ROUILLE / SAUERTEIG CROUTONS /
PARMESAN

SEAFOOD PASTA – 32,- PRO PERSON
KRUSTENTIER-TOMATEN-SUGO /
KAISERGRANAT / WILDGARNELN / PULPO /
JAKOBSMUSCHELN / MIESMUSCHELN /
VONGOLE / SCHWERTMUSCHELN

— TELLER —

OKONOMIYAKI 16,-
KNUSPRIGER JAPANISCHER PFANNKUCHEN /
TONKATSU BBQ SAUCE / NORI / ROSA INGWER /
KIMCHI SESAM / GEN MAI / SHISO

AUBERGINE 19,-
TAHIN / HUMMUS / GRANATAPFEL / ROSENKOHL /
GERÖSTETE KICHERERBSEN

YELLOWFIN TUNA STEAK / HOLZKOHLE GRILL 32,-
TRÜFFEL KARTOFFELN / GEGRILLTER RÖMERSALAT /
TOPINAMBUR / SCHWARZER KNOBLAUCH

ENTE & WILDGARNELE 34,-
GEGRILLTE BRUST & WILDGARNELE / XO SAUCE /
SÜBKARTOFFEL / JAPANESE GREENS

WEIßER HEILBUTT 29,-
ROSENKOHL / SCHWARZWURZEL / HASELNUSS / MISO



TIMO MÜLLER
-KÜCHENCHEF-



FANG DES TAGES
VOM HOLZKOHLEGRILL
Inklusive Beilage & Sauce

„Mir liegt der bewusste und nachhaltige Umgang mit Lebensmitteln besonders am Herzen. Dieser Respekt zeichnet sich dadurch aus, dass Zutaten nicht verfälscht werden, sondern durch die Komposition in den Vordergrund gestellt werden. Wie das am besten funktioniert - das entwickeln wir als Team immer gemeinsam im Dialog - mit dem Gast.“

— PREISE FÜR 100G ODER STÜCK —

NORDSEE STEINBUTT / 9,-
SEE SAIBLING AUS DER MÜRITZ / 10,-
SEETEUFEL RÜCKEN / 19,-
SCHWERTMUSCHELN / 7,-
KANADISCHER HUMMER / 20,-
NORDSEE SEEZUNGE / 16,-
WOLFSBARSCH / LOUP DE MER / 10,-
JAKOBSMUSCHELN U10 / STÜCK 9,-
WILDGARNELE AUS MAURETANIEN / STÜCK 8,5
ARGENTINISCHE ROTGARNELE / STÜCK 7,-

— FÜR 2 UND MEHR —

CHATEAUBRIAND – 46,- PRO PERSON
600G DRY AGED FILET STEAK
VON RICO SCHLEGEL
KALBSJUS / MISO HOLLANDAISE

SURF & TURF – 56,- PRO PERSON
CHATEAUBRIAND & ARGENTINISCHE
WILDE ROTGARNELEN
600G DRY AGED FILET STEAK
VON RICO SCHLEGEL
4 ARGENTINISCHE WILDE ROTGARNELEN

DESSERT

EIS AM STIEL 10,-
PUNSCH / BRATAPFEL / GEBRANNTTE MANDELN / SPEKULATIUS / ORIGINAL BEANS / SHISO

BLACK TRUFFLE PECAN PAVLOVA 20,-
BAISER / WINTER TRÜFFEL / PECAN NUSS / SALZ-KAREMELL-BIRNE / CREME CHIBOUST

PECAN PAVLOVA 12,-
BAISER / PECAN NUSS / SALZ-KAREMELL-BIRNE / CREME CHIBOUST

KÄSE DES TAGES / TAGESPREIS
HAUSGEMACHTER FEIGEN-CASSIS-SENF / GEBRANNTTE NÜSSE / TRAUBEN / BROT

YUZU 6,-
SORBET / KANIDERT / KAVIAR / BUBBLES
UPGRADE +6,-
GIN / VODKA / CRÉMANT

GLOSSAR



vegan



vegetarisch

BOTTARGA:

FISCHROGEN GESALZEN, GEPRESST, AN DER SONNE GETROCKNET

DASHI:

JAPANISCHER FISCHSUD

EDAMAME:

UNREIF GEERNTETE SOJABOHNE, GEKOCHT

GEN MAI:

GERÖSTETER REIS

HAMACHI:

GELBSCHWANZMAKRELE

KIMCHI

ZUBEREITUNG VON GEMÜSE DURCH MILCHSÄUREGÄRUNG,
HIERZULANDE MEIST MIT CHINAKOHL

MISO:

WÜRZIGE PASTE AUS FERMENTIERTEN SOJABOHNEN

NORI:

ALGEN

OKONOMIYAKI:

JAPANISCHER PFANNKUCHEN

PONZU:

WÜRZSAUCE AUF BASIS VON ZITRUSFRÜCHTEN

SAKE:

ALKOHOLISCHES GETRÄNK, GEBRAUT AUS POLIERTEM REIS

SHISO:

GEWÜRZPFLANZE

TEMPURA:

FRITTIERTEIG AUS TEMPURAMEHL, EI, EISWASSER

TONKATSU SOSSE:

SOSSE AUS WORCESTERSHIRE SAUCE, SOJA, KETCHUP, ZUCKER

TIGERMILCH:

SUD FÜR CEVICHE AUS LIMETTE, SALZ, CHILI

TIRADITO:

PERUANISCHES GERICHT, ART SASHIMI MIT WÜRZIGER SAUCE

YUZU:

ZITRUSFRUCHT



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.

DAS BRACHTE ZULETZT NEBEN EINEM NEUEN INTERIEUR
AUCH EINEN NEUEN NAMEN MIT SICH:

– AUS AU QUAI WIRD AM KAI –
EINFACHER, VERTRAUTER UND NOCH NÄHER AM HERZEN HAMBURGS.

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

WILLKOMMEN AM KAI.

ENZO CARESSA & TEAM