



— APERITIF—

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

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

NEGRONI 12,5
GIN, VERMOUTH, CAMPARI

ROSEMARYS PASSION 8,-
PASSIONFRUCHT, ROSEMARY SIRUP, LIME,
SODA, ALCOHOLFREE

BREAD FROM SÖRENKORTE /
BROTMANUFAKTUR 4,5
LABNEH / HUMMUS / FRIED ONIONS
/ POMEGRANATE

— BUBBLES & WINE—

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

PRISECCO GEIGER 6,-
0,1 l, ALCOHOLFREE, WHITE OR RED

SAUVIGNON BLANC SILENI 8,-
0,15 l NEW ZEALAND

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

COLD AND HOT STARTERS

OYSTER GEAY SPECIAL No. 1
3 PCS. 15,- | 6 PCS. 28,-
YUZUKOSHO CUCUMBER SALSA / TOSAZU VINAIGRETTE

WILD MUSHROOMCEVICHE 16,-
POPPED BLACK LENTIL / GRILLED NORI /
FERMENTED SOY BEAN /
BLACK GARLIC AIOLI / EDAMAME

YELLOWFIN TUNA TATAR 18,-
BAKED TACO / LETTUCE / YUZU CAVIAR /
TANGERINE JALAPENO PONZU

UNACI PIZZA 20,-
FRIED NISHIKI RICE PIZZA / GRILLED EEL/
MIXED JAPANESE PICKLES / TROUT CAVIAR

WILD SHRIMP TEMPURA 24,- | 16,-
WILD SHRIMP TEMPURA / GOCHUJANG /
AJI AMARILLO / YUZU SESAME

DASHI & CHILI CHEESE GYOZA 17,-
ESSENCE OF SHITAKE & ROSCOFF ONIONS
WITH PERIGORD TRUFFLE 22,-

GRATINATED SCALLOPS 22,-
MARROW-BONE-KOJI-MISO-BUTTER
BLACK RADISH / SOUR DOUGH / FRIED MINI SHRIMPS

SPAGHETTI AL TARTUFO NERO
À LA TIMO 22,- | 32,-
TALLEGIO ESPUMA / EGG YOLK CARAMELL /
PERIGORD TRUFFLE / PARMESAN EMULSION

MAIN DISHES

—FROM LE CREUSET BRÄTER—
FOR 2 AND MORE

BOUILLABAISSE - 36,- PER PERSON
WINTER COD / WILD PRAWNS / PULPO /
RAZOR CLAMS / MUSSELS /
VONGOLE / SCALLOPS
SAUCE ROUILLE / SOUR DOUGH CROUTONS / PARMESAN

SEAFOOD PASTA - 32,- PER PERSON
CASARECCIA / CRUSTACEAN.TOMATO-SUGO /
LANGOUSTINE / WILD PRAWN / PULPO /
SCALLOPS MUSSELS /
VONGOLE / RAZOR CLAMS

—PLATE—

SKREI 30,-
CAVIAR BEURRE BLANC / GRILLED FENNEL / CREAM OF
CELERIAC BAKED IN SLAT DOUGH / SAFFRON

VEAL & WILD PRAWN 34,-
GRILLED FILLET & WILDGARNELE / SAUCE BEARNAISE /
TOPINAMBOUR / WINTER ASPARAGUS

YELLOWFIN TUNA STEAK 32,-
GRILLED TUNA STEAK / MISO SALSA / WILD BROKKOLI /
SUGAR SNAPS / SWEET POTATOE

TRUFFLE FRIED RICE 28,-
PREMIUM GRADE NISHIKI RICE / WILD RICE /
PERIGORD TRUFFLE / AJITSUKE TAMAGO / GINGER



TIMO MÜLLER
-HEAD CHEF-



CATCH OF THE DAY
CHARCOAL GRILL
— FOR 2 AND MORE —

SIDES.
BAKED POTATOE MILLE FEUILLE /
ROASTED WILD BROCCOLI AND SPINACH WITH MISO AND SESAME / UMAMI HOLLANDAISE

MIXED SEAFOOD - 56,- PER PERSON

2 CHOPS OF SEA BASS
2 GRILLED WILD PRAWNS
4 RAOSTED SCALLOPS
200G GRILLED YELLOWFIN TUNA STEAK
150G BAKED PULPO

SEA BASS 1KG - 39,- PER PERSON

BAKED IN SALT DOUGH & FILETTED AT THE TABLE /
PERIGORD TRUFFLE

VEAL CHOP - 46,- PER PERSON

800G VEAL CHOP DRY AGED FROM RICO SCHLEGEL /
VEAL JUS / UMAMI HOLLANDAISE

SURF & TURF - 54,- PER PERSON

VEAL CHOP & WILD PRAWNS
800G VEAL CHOP DRY AGED VON RICO SCHLEGEL /
2 WILD PRAWNS

CATCH OF THE DAY
MEDITERRANEAN SEA SEA BASS WITH HERBS OVEN BAKED | CRISPY MEDITERRANEAN SEA PULPO
WHOLE NORTHSEA TURBOT FROM THE LAVA STONE GRILL
NORTH SEA SOLE ROASTED IN NUT BUTTER & HERS
GOLDEN TROUT FROM OLDENBURG ROASTED | ARGENTINIAN WILD PRAWNS RAOSTED & BAKED
NORWEGIAN SCALLOPS ROASTED | CANADIAN LOBSTER OVEN BAKED
MAURETANIAN LANGOUSTINE FROM THE LAVA STONE GRILL | CARABINERO COCONUT CHARCOAL GRILLED

DESSERT

AMARENA CHERRY POPSICLE 10,-
GREEK YOGHURT / VALRHONA POP ROCKS / AMARENA CHERRIES / SALTED CARAMEL POPCORN

PINEAPPLE COCONUT MERINGUE 15,-
PINEAPPLE / COCONUT / THAI BASIL / CARAMLIZED SESAME

APPLE STRUDEL 26,-
ELSTER / GRAPE / TONKA BEAN / HEMP SEED CRUMBLE / DULCE DE LECHE
FOR 2 / 20 MIN Z PREPERATION TIME

CHEESE OF THE DAY / DAILY PRICE
HOMEMADE FIG-CASSIS-MUSTARD / ROASTED NUTS / GRAPES / BREAD

YUZU 9,-
SHERBET / CANDIED / CAVIAR / BUBBLES
UPGRADE +6,-
GIN / VODKA / CRÉMANT

GLOSSAR

- 🌿 -
vegan
- 🍌 -
vegetarisch

AJITSUKE TAMAGO:

RAMEN EIER / LANDEI EINGELEGT IN SOJASAUCE & MIRIN

AJI AMARILLO:

GLOCKENCHILI

CASARECCIA:

SIZILIANISCHE PASTA

DASHI:

JAPANISCHE BRÜHE

DULCHE DE LECHE:

CREME AUS MILCH, ZUCKER, VANILLE

GOCHUJANG:

FERMENTIERTE KOREANISCHE GEWÜRZPASTE

GYOZA:

JAPANISCHE TEIGTASCHEN

KIMCHI:

SCHARF MARINIERT & FERMENTIERTER CHINAKOHL

KOJI:

AUF REIS WACHSENDE EDELSCHIMMELPILZKULTUR

MISO:

WÜRZIGE PASTE AUS FERMENTIERTEN SOJABOHNEN

NORI:

GETROCKNETE, GERÖSTETE & GEWÜRZTE ALGEN

UNAGI:

GEGRILLTER & MARINIRTER AAL

PONZU:

WÜRZSAUCE AUF BASIS VON ZITRUSFRÜCHTEN

TEMPURA:

FRITTIERTEIG AUS TEMPURAMEHL, EI, EISWASSER

TOSAZU:

WÜRZSAUCE AUS DASHI, MIRIN, SOJA SAUCE

YUZUKOSHO:

JAPANISCHES GEWÜRZ AUS YUZU, SALZ & CHILIPFEFFER

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 LIEBENSWEHT 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 ATMOSPHERE,
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