



— 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
BROTMANUFAKTUR 4,5
LABNEH / HUMMUS /
RÖSTZWIEBEL / GRANATAPFEL

— PRICKELNDES & WEIN—

CHAMPAGNE VEUVE DUROY 12,-
0,1 l BRUT RESERVE

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

SAUVIGNON BLANC SILENI 8,-
0,15 l NEUSEELAND

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

KALTE UND WARME VORSPEISEN

AUSTER GEAY SPEZIAL NR. 1
GEGRILLT ODER NATUR
3 ST. 15,- | 6 ST. 28,-
YUZUKOSHO GURKEN SALSA / TOSAZU VINAIGRETTE

WALDPILZ CEVICHE 16,-
GEPOPPTER URDBOHENTEIG / GEGRILLTE NORI /
FERMENTIERTE SOJABOHNEN /
SCHWARZE KNOBLAUCH AIOLI / EDAMAME

YELLOWFIN TUNA TATAR 18,-
GEBACKENER TACO / KOPFSALAT / YUZU KAVIAR /
MANDARINEN JALAPENO PONZU

UNAGI PIZZA 20,-
FRIED NISHIKI RICE PIZZA / GEGRILLTER AAL /
MIXED JAPANESE PICKLES / FORELLEN KAVIAR

WILD SHRIMP TEMPURA 24,- | 🍌 🌿 16,-
WILDGARNELN TEMPURA / GOCHUJANG /
AJI AMARILLO / YUZU SESAM

DASHI & CHILI CHEESE GYOZA 17,- 🍌
ESSENZ VON SHITAKE & ROSCOFF ZWIEBELN
MIT PERIGORD TRÜFFEL 22,-

GRATINIERTER JAKOBSMUSCHELN 22,-
KNOCHENMARK KOJI MISO BUTTER
SCHWARZER RETTICH / SAUERTEIG / FRIED MINI SHRIMPS

SPAGHETTI AL TARTUFO NERO
À LA TIMO 22,- | 32,- 🍌
TALLEGIO ESPUMA / EIGELB KARAMELL /
PERIGORD TRÜFFEL / PARMESAN EMULSION

HAUPTGÄNGE

—AUS DEM LE CREUSET BRÄTER—
FÜR 2 UND MEHR

BOUILLABAISSE - 36,- PRO PERSON
WINTER KABELJAU / WILDGARNELN / PULPO
SCHWERTMUSCHELN / MIESMUSCHELN /
VONGOLE / JAKOBSMUSCHELN
SAUCE ROUILLE / SAUERTEIG CROUTONS / PARMESAN

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

—TELLER—

SKREI 30,-
KAVIAR BEURRE BLANC / GEGRILLTER FENCHEL /
CREME VON GEBACKENEM SELLERIE IM SALZTEIG / SAFRAN

KALB & WILDGARNELE 34,-
GEGRILLTES FILET & WILDGARNELE / SAUCE BEARNAISE /
TOPINAMBUR / WINTER SPARGEL

YELLOWFIN TUNA STEAK 32,-
GEGRILLTES TUNA STEAK / MISO SALSA / WILDER BROKKOLI
SUGAR SNAPS / SÜß KARTOFFEL

TRUFFLE FRIED RICE 28,- 🍌
PREMIUM GRADE NISHIKI REIS / WILD REIS / PERIGORD
TRÜFFEL / AJITSUKE TAMAGO / INGWER



TIMO MÜLLER
-KÜCHENCHEF-



„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.“

FANG DES TAGES
VOM HOLZKOHLEGRILL
— FÜR 2 UND MEHR —

BEILAGEN:
GEBACKENES KARTOFFEL MILLE FEUILLE /
GEBRATENER WILDER BROKKOLI UND SPINAT MIT MISO UND SESAM / UMAMI HOLLANDAISE

MIXED SEAFOOD - 56,- PRO PERSON
2 KOTELETTE VOM LOUP DE MER
2 GEGRILLTE WILDGARNELN
4 GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN
200G GEGRILLTES YELLOWFIN TUNA STEAK
150G GEBACKENER PULPO

LOUP DE MER 1KG - 39,- PRO PERSON
GEBACKEN IN DER SALZKRUSTE & AM TISCH
FILETIERT / PERIGORDTRÜFFEL

KALBSKOTELETTE - 46,- PRO PERSON
800G KALBSKOTELETTE DRY AGED VON RICO
SCHLEGEL / KALBSJUS / UMAMI HOLLANDAISE

SURF & TURF - 54,- PRO PERSON
KALBSKOTELETTE & WILDGARNELN
800G KALBSKOTELETTE DRY AGED VON RICO
SCHLEGEL / 2 WILDGARNELN

FANG DES TAGES
MITTELMEER WOLFSBARSCH MIT KRÄUTERN AUS DEM OFEN | MITTELMEER PULPO KNUSPRIG GEBACKEN
NORDSEE STEINBUTT IM GANZEN VOM LAVASTEINGRILL
NORDSEEZUNGE GEBRATEN IN NUSSBUTTER & KRÄUTERN
GOLDFORELLE AUS OLDENBURG GEBRATEN | ARGENTINISCHE WILDGARNELN GEBRATEN & GEBACKEN
NORWEGISCHE JAKOBSMUSCHELN GEBRATEN | KANADISCHER HUMMER IM OFEN GEBACKEN
LANGUSTE AUS MAURETANIEN VOM LAVASTEINGRILL | CARABINERO ÜBER KOKOSNUSSKOHLE GEGRILLT

DESSERT

AMARENA CHERRY POPSICLE 10,-
GRIECHISCHER JOGHURT / VALRHONA POP ROCKS / AMARENA KIRSCHEN / SALTED CARAMEL POPCORN


PINEAPPLE COCONUT MERINGUE 15,-
ANANAS / KOKOS / THAI BASILIKUM / KARAMELLISIERTER SESAM

APFELSTRUDEL 26,-
ELSTER / WEINBEEREN / TONKABOHNE / HANFSAAT CRUMBLE / DULCE DE LECHE
FÜR 2 / 20 MIN ZUBEREITUNGSZEIT

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

YUZU 9,-
SORBET / KANIDERT / KAVIAR / 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

DULCE 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