

— APERITIF —

SPICY MANGO MARGARITA 14,-  
TEQUILA, MEZCAL, MANGO,  
LIMETTE, TAJIN

LILLET WILD BERRY 11,5  
LILLET BLANC, CRÉMANT, BEEREN

NEGRONI 12,5  
GIN, VERMOUTH, CAMPARI

DARK & STORMY 12,5  
DUNKLER RUM, LIMETTE, SPICY GINGER

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



BROT VON SÖREN  
KORTE  
BROTMANUFAKTUR  
5,5  
HUMMUS /  
RÖSTZWIEBEL /  
GRANATAPFEL / LABNEH

— PRICKELNDES & WEIN —

CREMANT DE LOIRE 8,-  
MICHEL LAURENT  
0,1 l BRUT

CHAMPAGNE VEUVE DUROY 12,5,-  
0,1 l BRUT RESERVE

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

SAUVIGNON BLANC SILENI 9,-  
0,15 l NEUSEELAND

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

FANG DES TAGES  
JE NACH VERFÜGBARKEIT

—FISCHE DES TAGES—

MEDITERRANER WOLFSBARSCH 76,- Für 2 Person  
MIT ROSMARIN & THYMIAN AUS DEM OFEN

OSTSEE STEINBUTT IM GANZEN Preis auf Nachfrage  
VOM LAVASTEINGRILL / SCHNITTLAUCH / PEPERONCINI

NORDSEEZUNGE 79,- Für 1 Person  
GEBRATEN IN NUSSBUTTER & KRÄUTERN

1 KG NORDSEE MIESMUSCHELN 36,-  
WEIßWEIN / KNOBLAUCH / PETERSILIE / SAUERTEIG CRUMBLE

KOTELETTE VOM SEETEUFEL Preis auf Nachfrage  
VOM KONRO GRILL / MALDON SEA SALT

WEISSER HEILBUTT Preis auf Nachfrage  
AUF DER HAUT GEBRATEN

—SEAFOOD DES TAGES—

ARGENTINISCHE WILDGARNELEN 9,- pro Stück.  
GEBRATEN & GEBACKEN / JUNGER KNOBLAUCH

NORWEGISCHE JAKOBSMUSCHELN 9,- pro Stück  
GEBRATEN / NUSSBUTTER / FLEUR DE SEL

KANADISCHER HUMMER 55,-/110,- Halb / Ganz  
MIT KRÄUTERN AUS DEM OFEN ODER GRATINIERT

CARABINERO / TIEFSEE ROTGARNELE 20,- pro Stück  
ÜBER KOKOSNUSSKOHLE GEGRILLT



KALTE UND WARME VORSPEISEN

AUSTER GEAY SPEZIAL NR. 1  
GEGRILLT ODER NATUR  
6 ST. 34,- / 12 ST. 66,-

GEGRILLT / YUZUKOSHO GURKEN SALSALSA / TOSAZU VINAIGRETTE  
NATUR / BALSAMICO SCHALOTTEN / BUTTER / ROGGENBROT

YELLOWFIN TUNA TATAR 20,-  
XO SAUCE / PANI PURI / YUZU / KOPFSALAT

BURRATA 19,-  
VIERLÄNDER TOMATE / BALSAMICO 15 JAHRE / TAGGIASCHE OLIVEN / BASILIKUM / PANCETTA

JAKOBSMUSCHEL CEVICHE 22,-  
MANGO / KORIANDER / FRÜHLAUCH / THAI CURRY / KIMCHI SESAM / ARARE PERLEN

SPAGHETTI AL TARTUFO 22,- / 32,-  
TALLEGIO ESPUMA / EIGELB KAREMELL / SOMMER TRÜFFEL / PARMESAN EMULSION

HAUPTGÄNGE

—AUS DEM LE CREUSET BRÄTER—  
FÜR 2 UND MEHR

BOUILLABAISSE - 38,- PRO PERSON  
LOUP DE MER / WILDGARNELEN / PULPO  
SCHWERTMUSCHELN / MIESMUSCHELN  
JAKOBSMUSCHELN / SAUCE ROUILLE / SAUERTEIG  
CROUTONS / PARMESAN

SEAFOOD PASTA - 34,- PRO PERSON  
CASARECCIA / KRUSTENTIER-TOMATEN-SUGO /  
KAISERGRANAT / WILDGARNELEN / PULPO /  
JAKOBSMUSCHELN / MIESMUSCHELN  
SCHWERTMUSCHELN

—TELLER—

MITTELMEER PULPO 42,-  
KNUSPRIG GEBRATEN / TAGGIASCHE OLIVEN /  
POMMES DAUPHINE / WILDER BROKKOLI VOM  
KELTENHOF / UMAMI HOLLANDAISE

YELLOWFIN TUNA STEAK 32,-  
SESAM / WILDER BROKKOLI / MISO  
SALSALSA VON GESCHMOLZENEN TOMATEN & NORI

BLUMENKOHL 24,-  
JAPANISCHE AUBERGINE / CANJUN SPICE / KIMCHI  
KICHERERBSE / KORIANDER

VOM HOLZKOHLEGRILL

Ab 2 Person  
MIXED SEAFOOD - 56,- pro Person  
2 KOTELETTE VOM LOUP DE MER  
2 GEGRILLTE WILDGARNELEN  
4 GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN  
200G GEGRILLTES YELLOWFIN TUNA STEAK  
150G GEBACKENER PULPO

BEILAGEN: POMMES DAUPHINE / WILDER BROKKOLI VOM KELTENHOF / UMAMI HOLLANDAISE

Für 2 Person  
KALBSKOTELETTE - 54,- pro Person  
800G KALBSKOTELETTE DRY AGED VON RICO  
SCHLEGEL / KALBSJUS / UMAMI HOLLANDAISE

Für 2 Person  
SURF & TURF - 64,- pro Person  
KALBSKOTELETTE & WILDGARNELEN  
800G KALBSKOTELETTE DRY AGED VON RICO  
SCHLEGEL / 4 WILDGARNELEN

DESSERT

CRÈME BRULÉE 13,-  
HOLUNDER BLÜTEN & BEEREN / VALRHONA CAMELIA

PAVLOVA 15,-  
PFIRSICH / MADAGASKAR VANILLE / HIMBEERE / KAREMELLISIERTER BRIOCHE

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

LITSCHI 9,-  
SORBET / KANDIERT / YUZU KAVIAR / BUBBLES  
UPGRADE +6,- GIN / VODKA / CRÉMANT



---

## GLOSSAR

---

### UMAMI:

SCHMACKHAFT, WÜRZIG, ESSENZ

### PANI PURI:

INDISCHER SNACK, TEIGFLADEN DIE ZUR KUGEL AUSGEBACKEN WERDEN

### AJI AMARILLO:

GLOCKENCHILI

### CASARECCIA:

SIZILIANISCHE PASTA

### CASSOULET:

EINTOPF DER FRANZÖSISCHEN KÜCHE

### GOCHUJANG:

FERMENTIERTE KOREANISCHE GEWÜRZPASTE

### KIMCHI:

SCHARF MARINIERT & FERMENTIERTER CHINAKOHL

### MISO:

WÜRZIGE PASTE AUS FERMENTIERTEN SOJABOHNEN

### NORI:

GETROCKNETE, GERÖSTETE & GEWÜRZTE ALGEN

### POMMES DOUPHINE:

KARTOFFELTEIG - WINDBEUTEL

### 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

ALLE PREISE IN €|SPEISEN INKL. 7 % MWST. |GETRÄNKE INKL. 19% 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.

DAS BRACHT 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

---