

— 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

—6 GANG MENÜ—

ESSENZ DER KARTE

NUR FÜR DEN GANZEN TISCH VERFÜGBAR
94,-

AMUSE BOUCHES

UNAGI

YELLOWFIN TUNA TATAR

MAIBOCK PASTRAMI

FJORDFORELLE

FRIED CHICKEN & WILDGARNELE

PAVLOVA



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.“

KALTE UND WARME VORSPEISEN

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

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

YELLOWFIN TUNA TATAR 19,-
XO SAUCE / PANI PURI / YUZU / KOPFSALAT

UNAGI PIZZA 20,- | 16,-
FRIED NISHIKI RICE PIZZA / GEGRILLTER AAL /
MIXED JAPANESE PICKLES / FORELLEN KAVIAR

SPARGEL & NORDSEEKRABBE 17,- | 14,-
HIMBEER ESSIG / SCHNITTCLAUCH / GERÖSTETER REIS

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

MAIBOCK PASTRAMI 20,-
GEGRILLTER BRIOCHE / BLAUBEERE / WILDKRÄUTER
TRÜFFEL BELPER KNOLLE

CARPACCIO 19,-
GEFLÄMMTES FILET VOM WEIDERIND / WAFU /
BRUNNENKRESSE / WEIZENGRAS / PERLZWIEBELN

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

HAUPTGÄNGE

—AUS DEM LE CREUSET BRÄTER—
FÜR 2 UND MEHR

BOUILLABAISSE - 38,- PRO PERSON

HEILBUTT / 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—

FJORDFORELLE 30,-
BEURRE BLANC / DIJON SENF / JUNGER SPINAT
KARTOFFEL / PANCETTA

YELLOWFIN TUNA STEAK 32,-
GRÜNER SPARGEL VOM CASSENSHOF / TOMATEN
NONPAREILLES KAPERN SALSA / SALAT VON OREGANO UND
WILDKRÄUTERN

FRIED CHICKEN & WILDGARNELE 32,-
PRIGNITZER MAISHUHN / ROTGARNELE / WILDER BROKKOLI
/ BLUMENKOHL / HOLLANDAISE

WALDPILZ FRIED RICE 26,- | 22,-
PREMIUM GRADE NISHIKI REIS / WILDREIS / AJITSUKE
TAMAGO / INGWER / FRÜHLAUCH / KIMCHI SESAM

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 / SCHNITTCLAUCH / 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

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

Für 2 Person
LOUP DE MER ca. 1KG - 42,- pro Person
GEBACKEN IN DER SALZKRUSTE &
AM TISCH FILETIERT

BEILAGEN: KARTOFFEL MILLE FEUILLE / SPARGEL VOM CASSENSHOF / UMAMI HOLLANDAISE

—SEAFOOD DES TAGES—

MITTELMEER PULPO 42,- Für 1 Person
KNUSPRIG GEBRATEN / SCHNITTCLAUCH

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

LANGUSTE AUS MAURETANIEN 70,-/140,- Halb / Ganz
VOM LAVASTEINGRILL AUS DEM OFEN ODER GRATINIERT

Für 2 Person
KALBSKOTELETTE - 49,- pro Person
800G KALBSKOTELETTE DRY AGED VON RICO
SCHLEGEL / KALBSJUS / UMAMI HOLLANDAISE

Für 2 Person
SURF & TURF - 59,- pro Person
KALBSKOTELETTE & WILDGARNELEN
800G KALBSKOTELETTE DRY AGED VON RICO
SCHLEGEL / 4 WILDGARNELEN

DESSERT

STRAWBERRY CHEESECAKE POPSICLE 10,-
ERDBEERE / FRISCHKÄSE / BUTTERKEKS

PAVLOVA 15,-
WEIßE IVOIRE VALRHONA SCHOKOLADE / RHABARBER / LAVENDEL

AMALFI ZITRONEN TARTE DECOMPOSE 28,-
LEMONCURD / CRUMBLE / BAISER / THAI BASILIKUM
AM TISCH ZUBEREITET FÜR 2 PERSONEN

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

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



VEGAN



VEGETARISCH

GLOSSAR

UMAMI:
SCHMACKHAFT, WÜRZIG, ESSENZ

AJITSUKE TAMAGO:
RAMEN EIER / LANDEI EINGELEGT IN SOJASAUCE & MIRIN

AJI AMARILLO:
GLOCKENCHILI

CASARECCIA:
SIZILIANISCHE PASTA

DULCE DE LECHE:
CREME AUS MILCH, ZUCKER, VANILLE

GOCHUJANG:
FERMENTIERTE KOREANISCHE GEWÜRZPASTE

KIMCHI:
SCHARF MARINIERT & FERMENTIERTER CHINAKOHL

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

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
