

## VORSPEISEN

### SUPPEN

Fischsuppe mit Croûtons und Rouille 12,50  
Erbsen-Minz-Kaltschale mit Wasabi Saibling 11,90

### SEAFOOD

Nordseekrabben mit Cocktailsauce 12,50

### AUSTERN

Fine de Claire Stück 2,90 – Gillardeau Stück 3,90

### AU QUAI SEAFOOD

3 Fine de Claire, 3 Gillardeau, Nordseekrabben, Crevetten, Bulot 39,50

### ROYALE AU QUAI SEAFOOD

3 Fine de Claire, 3 Gillardeau, Nordseekrabben, Crevetten, Bulot, 1/2 Hummer 49,50

### AUF EIS MIT MAYONNAISE

Bouquet de 12 Crevettes Rosé 14,50  
1/2 Hummer 25,00  
12 Bulot 12,50

### APPETIZER

– ab 2 Personen –

Italienische Wurstspezialitäten, Ligurische Oliven, gereifter Parmigiano-Reggiano, pro Person 11,90

### CAVIAR

#### Perluga Caviar

Caviale Manufaktur Black Label  
20 gramm 49,00 – 50 gramm 89,00 – 100 gramm 169,00  
Serviert mit Blinis und Crème Fraîche

### VODKA

Alpha Noble Vodka Sextuple distilled 2 cl 4,00

### SALATE

Niçoise à la Au Quai 12,90 / 16,90  
mit mariniertem Thunfisch

Pulpo Salat 15,90  
mit Miesmuscheln, grünen Bohnen, Perigordkartoffeln  
und Mango Vinaigrette

Gebackene Crottin de Chavignol 11,90 / 15,90  
Ziegenkäse mit Citrusconfit

Wildkräuter Salat 10,90  
mit Lavendelessig und Nussöl

### STARTER

Rindercarpaccio 11,00 / 15,00  
mit Kräuterseitlingen und gereiftem Parmesan

Foie Gras de Canard 16,50  
mi-cuit mit Apfel und Cassis Popcorn

Thunfisch Sashimi 16,50  
im Sesammantel mit Papaya - Gurken - Chili Salat  
und Wasabi-Ziegenkäse-Eis

Gebratene Jacobsmuscheln 16,90 / 23,50  
mit Chorizo-Sud und gegrillten Pimientos

### AU QUAI VARIATION

fünf Köstlichkeiten 22,60  
Auster, Pulpo, Thunfisch, Foie Gras, Ziegenkäse

## HAUPTSPEISEN

### FLEISCH

\*serviert mit Beilagen des Tages

Langsam gegarte Lammschulter 25,00  
mit Tomaten-Olivenkruste, cremiger Polenta, Auberginen  
und Kardamom Thymian Jus

Wiener Schnitzel 22,50  
mit Dillgurken und  
lauwarmer Kartoffel Specksalat

Rinderfilet\* 29,50  
LaFina (natural prime beef)

### HAMBURG ISST...

Matjestartar mit Nordseekrabben 12,00  
mit Granny Smith Äpfeln

Gebratener Kabeljau 21,90  
lauwarmer Kartoffel Specksalat

Rote Grütze 7,00  
mit Bourbon-Vanillecreme

Menüpreis 39,00

### KINDER MENÜ

2 Gänge 12,00  
Tagesangebot

### PASTA

Spaghetti al nero di seppia 12,90 / 18,90  
mit Garnelen  
in Tomaten Basilikum Knoblauch Sugo

Ravioli 13,70 / 17,80  
mit geräucherter Ricotta, Pfifferlingen,  
Tomaten und Oliven Basilikumemulsion

### FISCH

\*serviert mit Beilagen des Tages

Tranche vom Nordsee Steinbutt 39,00  
Ratatouille-Gemüse mit Catalan-Tomaten  
und Perlgraupenrisotto

Bouillabaisse 17,90 / 24,50  
von Fisch & Krustentieren, Croûtons, Rouille

Dorade Royal\* 24,80  
mit Chili, a la plancha

Loup de Mer\* 24,80  
mit Kräutern, a la plancha

Kanadischer Hummer\* 1/2 25,00 1/1 36,00  
mit Estragonbutter gebacken

Riesengarnele\* 29,00  
mit Zitronenpaste

Fang des Tages\* (Tagespreis)

## JUBILÄUMS-MENÜ

### 10 JAHRE AU QUAI

Champagner Apéritif  
Lanson Label brut 10 cl

Au Quai Variation  
Auster, Jakobsmuschel, Thunfisch, Foie Gras, Ziegenkäse

Ganzer Hummer  
Estragonbutter, Spargel, Kräuterkartoffelstampf

Chocolat Bonheur  
Chaud et Coulant

Menüpreis 69,00