

WEIN



WEISSWEIN

	0,2 ^L	0,75 ^L
GUTEDEL HALTINGER STIEGE	5,5	19
Haltinger Winzer Baden Deutschland Trocken Duft nach grünen Äpfeln, Birnen, Mirabellen & Kräuteraroma		
CAL Y CANTO	6,5	22
Bodegas Isidro Milagro Castilla-La Mancha Spanien Trocken Frisch, spritzig, Aromen von Zitrusfrüchten & Grapefruit		
SAVE WATER DRINK RIESLING	7	24
Weingut Allendorf Rheingau Deutschland Trocken Ausgewogenes Frucht-Säure-Spiel, Aromen von Zitrusfrüchten & Äpfeln		
WEISSBURGUNDER	7,9	26
Weingut Meßmer Pfalz Deutschland Trocken Erfrischender Charakter, Aromen von Ananas & grüner Birne		
FRONTERA	7,5	25
Viña Concha y Toro Valle Central Chile Trocken Frisch, Aromen von Pflirsich & Melone		
DOMAINE DE LA BAUME	7,9	27
Domaine de la Baume Languedoc-Roussillon Frankreich Trocken Frisch & fruchtig Aromen von weißem Pflirsich, Zitrusfrüchten & Mandarinen		
PINOT GRIGIO	8	28
Weingut Concilio Trentino Italien Trocken Fruchtig, mineralisch, Aromen von Birnen & Akazienblüten		

UNVERWECHSELBAR, EHRlich, HANDFEST.

INSPIRIERT VOM ROSTOCKER HEIMATHAFEN MIT KLARER KANTE UND RAUEM CHARME.

Gutes Essen muss aus unserer Sicht vor allem eines: **SCHMECKEN**. Deshalb brauchen unsere Gerichte keinen Schnick Schnack, sondern einfach gute & frische Produkte, bestenfalls aus der Region.

Zusammen essen bedeutet für uns, zusammen genießen und erleben. Dabei auf Entdeckungsreise zu gehen und sich auch von anderen Häfen kulinarisch inspirieren zu lassen, macht den Reiz am **KAI40** aus.

GRAUBURGUNDER	8,5	29
Weingut Studier Pfalz Deutschland Trocken Mineralische, erdige Note, Aromen von Mandelblüten & Aprikosen		

WILD WEDDING	9,5	33
Weingut Lisa Bunn Rheinhessen Deutschland Trocken Fruchtig, frisch, Duft nach Mandarinen, Grapefruit & Stachelbeeren		

ELBLING	11,5	39
Weingut Schloss Proschwitz Sachsen Deutschland Trocken Ausdrucksstarke, frische Säure, Noten von zartem Zitrus & Holunderblüte		

SAUVIGNON BLANC		42
Johner Estate Gladstone Neuseeland Trocken Fruchtig, feine Säure, Aromen von Aprikose, Pflirsich, exotischen Früchten & Stachelbeere		

SANCERRE BLANC		49
Domaine Gérard Millet Loire Frankreich Trocken Spritzig, fruchtig, Duft nach Orangen, grünem Tabak & Minze		



ROSÉWEIN

	0,2 ^L	0,75 ^L
SYRAH ROSÉ	6,9	24
Marcel Martin Languedoc-Roussillon Frankreich Trocken Erfrischend, fruchtig, leicht würzig, blumig, Aromen von saftigen Erdbeeren & Kirschen		

"365 TAGE" ROSÉ	8	28
Weingut Rings Pfalz Deutschland Trocken Lebendige Fruchtsäure, frisch, leicht, erfrischend, Aromen von Cassis & Erdbeere		

Gerne geben wir Ihnen weitere Auskünfte
(wie z.B. die Jahrgänge) zu den Weinen persönlich.



ROTWEIN

	0,2 ^L	0,75 ^L
DORNFELDER ANSELMANN	6,5	22
Weingut Anselmann Pfalz Deutschland Feinherb Fruchtiges Bouquet von reifen Kirschen, Brombeeren & schwarzen Johannisbeeren		

HAUTEVAL SAINT GUILHEM LE DÉSERT IGP	7	22
Les Vins de Saint Saturnin Languedoc Frankreich Trocken Füllig, kräftig, Holzfassausbau, Aromen von Beeren & Vanille		

OUDE KAAP RESERVE COLLECTION	7,5	24
Douglas Green Bellingham Westkap Südafrika Trocken Kräftig, elegant, Aromen von Brombeeren & schwarzem Pfeffer		

CAL Y CANTO	7,5	25
Bodegas Isidro Milagro Castilla-La Mancha Spanien Trocken Würzig, Aromen von Brombeeren, weißem Pfeffer & Weichselkirsche		

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC	8	27
Famiglia Zonin Abruzzen Italien Trocken Vollmundig, komplex, Aromen von roten Beeren & Kirschen		

I TRATTURI PRIMITIVO PUGLIA IGP	8	27
Cantine San Marazano Apulien Italien Halbtrocken Würzig, Aromen von Pflaume, Schwarzkirsche, Rosmarin & Vanille		

SPÄTBURGUNDER VDP	8,5	28
Weingut Allendorf Rheingau Deutschland Trocken Würziges Bouquet von Kräutern, Pfeffer, Aromen von Brombeeren & Waldbeeren		

INCOGNITO	9	29
Weingut Phillip Kuhn Pfalz Deutschland Trocken Rauchig, würzige Noten, Aromen von Schwarzkirsche & Brombeere		

ALTOS IBÉRICOS CRIANZA	8,9	30
Miguel Torres Rioja Spanien Trocken Würzig, rauchig, 12 Monate Barrique gereift, Aromen von Kirschen & Pflaumen		

URSPRUNG	11,5	39
Markus Schneider Pfalz Deutschland Trocken Kräftig, harmonisch, Aromen von Schokolade & Kräutern		

OCHOA, GRAN RESERVA BARRIQUE		49
Bodegas Ochoa D.O. Navarra Spanien Trocken Fein eingebundene Holznoten, füllig, Aromen von dunklen Beeren & getrockneter Pflaume		

SITO MORESCO LANGHE DOP		68
Angelo Gaja Piemont Italien Trocken Kräftig, feines Bouquet, Aromen von Gewürzen & dunklen Beeren		



SEKT & CHAMPAGNER

	0,1 ^L	0,75 ^L
CHARDONNAY SEKT BRUT	5,5	29,5
Sektellerei Schloss Affaltrach Deutschland Trocken Filigranes Aroma, harmonisch, jung & spritzig		

FÜRST V. METTERNICH ROSÉ SEKT	6,5	39
Sektellerei Schloss Johannisberg Deutschland Trocken Klare, ausgeprägte Aromen von Waldbeeren, Mandarinen & Birnen		

FÜRST VON METTERNICH RIESLING SEKT BRUT	6	36
Sektellerei Schloss Johannisberg Deutschland Trocken Filigraner Duft nach reifen Früchten		

FÜRST VON METTERNICH CHARDONNAY SEKT	7	42
Sektellerei Schloss Johannisberg Deutschland Trocken Dezentur Duft nach Birne, Melone & Mirabelle		

PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT	6	35,5
Cantina Colli del Soligo Veneto Italien Trocken Fruchtig, blumig, Aromen von grünem Apfel, Pflirsich & tropischen Früchten		

LAURENT PERRIER CHAMPAGNER, BRUT		69
Laurent Perrier Reims Champagne Frankreich Trocken Hohe Komplexität, Noten von Zitrusfrüchten & weißem Obst		

KAI
40
GRILL SAISONAL LOKAL



MENU

Ganz bewusst sind unsere Vorspeisen nicht üppig! Dafür vielfältig und bestens geeignet zum Teilen. Das ist die leckere und verbindende Art zu genießen. Zudem ganz einfach... Sie bestellen und bunt gemischte Kreationen kommen auf Ihren Tisch!

VORWEG & HAPPEN

WILLKOMMEN ✓
Warmes Brot mit Rapsöl zum Dippen & Crèmes zum Bestreichen

...geht auf uns

STRAUCHTOMATEN & BÜFFELMOZZARELLA ✓
Warme bunte Strauchtomaten mit Büffelmozzarella & Basilikumpesto

10

BEEF TATAR ✓
Feinstes Rindfleisch vom Mecklenburger Weiderind mit Schalotten, Kapern & Cognac, dazu geröstetes Landbrot

12

CARPACCIO CLASSICO
Dünne Rindfleischscheiben mit Rucola & frisch gehobeltem Grana Padano

12

HECHT TATAR & GEBEIZTER OSTSEELACHS ✓
Hausgebeiztes Lachsfilet mit Aromen von Wachholder, Dill und Orangen, mit feinem Hechttatar von den Mürztschern, dazu ein kleiner Salat & Brotchips

9,5

WURST & SCHINKENSPEZIALITÄTEN AUS DER FLEISCHEREI KAEDING IN BAD SÜLZE ✓
Rosmarinschinken, Wildfenchelsaftschinken, Knoblauchrohurst, Rindersalami, dazu frisches Brot, Butter & Gürkchen

9,9

DREIERLEI BRUSCHETTA ✓
Geröstetes Bauernbrot belegt mit... feinem Tomatensalat | Pilzen & Parmesan | Gorgonzolacrème mit Birne

7,5

FALAFEL ✓
Gebackene Spezialität aus Kichererbsen, verschiedenen Gewürzen, Koriander, Joghurtsauce & Salatherzen

6,9

GARNELEN & OLIVEN
3 scharf gebratene Garnelen mit Tomaten-Olivensugo

12

DREIERLEI HUMMUS MIT ROTE BETE, CURRY & SESAM ✓
Feine Crèmes aus Kichererbsen mit Sesam & Olivenöl, dazu Fladenbrot

9,5

BABA GHANOUSH ✓
Hausgemachte Spezialität aus gerösteten Auberginen, Knoblauch, Kräutern und orientalischen Gewürzen, dazu warmes Fladenbrot & Olivenöl

7,5

BLINIS & KAVIAR ✓
Kleine Blinis getoppt mit Saiblingskaviar, Sauerrahm & Dill

12

FRIKADELLE ODER BOULETTE ✓
Nennen Sie es wie Sie wollen. Bei uns bekommen Sie 3 frisch gebratene Klopse vom Schwein, Rind und Kalb, dazu verschiedene Senfsorten, Bauernbrot & Weißkrautsalat

9,5

HAPPEN VON HIER ✓
BEST OF der regionalen Vorspeisen
Wurstspezialitäten aus der Fleischerei Kaeding, Blinis mit Saiblingskaviar, Beef Tatar, gebeizter Ostseelachs, Rinder-Carpaccio

16

HAPPEN AUS DER WELT
BEST OF der internationalen Vorspeisen
Dreierlei Hummus, Falafel mit Salatherzen, Baba Ghanoush mit Fladenbrot, Garnelen mit Tomaten-Olivensugo, Bruschetta-Variationen

16

BOWLS

Geschmack, Energie & Vitamine geballt in einer Schale. In ca. 10 Minuten serviert.

LUNCH* DINNER

VEGGIE BOWL ✓
Marinierter Tofu, Hummus, junge Salatherzen, Granatapfelkerne & Linsengebäck

8,5 11,5

CHICKEN BOWL
Sous Vide gegarte Hähnchenbrust mit Honig, Wakame-Algen-Salat, marinierte Mango, junge Salatherzen & Brotchips

9,9 12,9

BBQ BOWL
Hausgemachtes Pulled Beef, Süßkartoffelpüree, junger Salat, Ahornsirup & gegrilltes Wurzelgemüse

11 14

FISH BOWL
Gebeizter Ostseelachs, marinierte Gurken, junger Salat mit Chicoree & geröstetes Brot

11 14

EGG BOWL
2 pochierte Eier, feiner Pastasalat, Senfcrème, junger Salat & grüner Spargel

10 13

SALAD BOWL
KAI40 STYLE ✓
Junge Blattsalatherzen, bunte Tomaten, Gurken, gegrillter grüner Spargel, marinierter Fenchel & Croûtons

10 13

CAESAR STYLE
Junge Blattsalatherzen, sous-vide gegarte Hähnchenbrust, Parmesan, Parmesandressing & Croûtons

KRAFTVOLLE SUPPEN

"Süppchen" haben wir nicht.

MECKLENBURGER RAMEN ✓
Rindfleischbrühe mit feinen Nudeln, Rindfleisch & buntem Gemüse

7,5

ROSTOCKER FISCHSUPPE ✓
Viel Fisch, Flusskrebsschwänze & knackiges Gemüse, dazu Brotchips

9

RUSTIKALE TOMATENSUPPE
Tomatenwürfel mit Gemüse, dazu Sobrasada-Sandwich

7

HAUPTGERICHTE

HIMMEL & ERDE ✓
Knusprig gebratene Rotwurst aus der Fleischerei Kaeding mit glasierten Apfelspalten, Zwiebelsalat & würzigem Kartoffelstampf
Mit Kalbsleber (+ 4,5)

UNSER TIPP

15

WILDE CARBONARA
Gebutterte Bandnudeln mit Schnittlauchrahm, Cranberries, Wildschweinschinken & Büffelmozzarella

15

KNUSPRIGER SPANFERKELBAUCH
24h gegart, mariniert mit Kaffee, dazu gebutterter grüner Spargel & nussiges Süßkartoffelpüree

19

WIENER SCHNITZEL 160 gr.
Paniertes Kalbsschnitzel mit Steak Fries & frischem Gurkensalat
Mit Nordseekrabben & Spiegelei (+ 5)

20

NORDIC STYLE

RISOTTO VERDE ✓
Cremiges Risotto mit Gartenkräutern, bunten Karotten, Frühlingslauch & Grana Padano

16

RISOTTO KRUSTY
Cremiges Risotto mit Krustentierschaum, Flusskrebse & gegrilltem Fenchel

19

KAI'S SANDWICH
Hausgemachtes Pulled Beef in Ahornsirup, geschmorte Zwiebeln, Avocadocrème, überbacken mit Cheddar im Brioche Toast, dazu Süßkartoffel Fries & Aioli

17,5

OSTSEE STEINBUTT ✓
Im Ganzen gebraten mit Rotweibuttersauce, Fenchel & Selleriepüree

32

GEBRATENES ZANDERFILET
Mit jungem Spinat, Schalotten & Rosmarinkartoffeln

21

SPAGHETTINI VERDE ✓
Mit Brokkolipesto, Sonnenblumenkernen & Zitronenöl

13

VOM GRILL

Bis zu 800 Grad – Feuer und Flamme für den Grillgenuss! Zu allen Spezialitäten reichen wir Ihnen geröstetes Knoblauchbrot & Kräuterbutter.

KARAMELLISIERTES LACHSFILET 160 gr. 14,5

RINDERFILETSTEAK 200 gr. 21,5

RUMPSTEAK 200 gr. 18,5

KALBSRÜCKENSTEAK 200 gr. 14

RIB EYE STEAK 300 gr. 25

HÄHNCHENBRUST 160 gr. 10

CARÉE VOM DUROC SCHWEIN 17,5

LAMMCARÉE 21

WURST TRIO 13,5
Regionale Schlemmerbratwurst, gegrillte Chorizo & würzige Lambratwurst

DRY AGED ENTRECÔTE 300 gr. 35

+ **STEAK FRIES SÜSSKARTOFFEL-POMMES KARTOFFELPÜREE ROSMARINKARTOFFELN BRATKARTOFFELN** JE 3,5

+ **SPINAT MIT KNOBLAUCH SPECKBOHNEN GRILLGEMÜSE GRÜNER SPARGEL** JE 4

+ **GEMISCHTER SALAT** 5,5

Da wir nicht wussten, wie wir kombinieren sollen, helfen Sie bitte und wählen Ihre Beilagen kurzerhand selbst.

GROSSE BURGER

Unsere Burger servieren wir im Brioche Bun mit Mecklenburger Cole Slaw.

CHEF'S SPECIAL 180 gr. 16
Rindfleisch, Schmorzwiebeln, Bacon, Cheddar & grüner Spargel, dazu Süßkartoffel Fries

VEGGIE BURGER ✓
Patty aus sonnengereiftem Gemüse mit Rucola, Joghurtsauce & Büffelmozzarella, dazu Süßkartoffel Fries

14

DESSERTS

MEHR SCHOKO GEHT KAUM! 9
Perfekt zum Teilen
USA Chocolate Cake, hausgemachter Schokoladenpudding, Schokoladeneis mit Haferkeks, warme Schokoladensauce

2 PERS. + 4

CHEESECAKE 7,5
Cremiger Käsekuchen auf Gewürz-Crumble mit Beerenkompott & Passionsfruchtsorbet

MECKELBÖRGER BEERNSUPP MIT KLÜTERN ✓
Kalte Birnensuppe mit süßen Klütern & Vanilleeis

WIE FRÜHER

6,5

WARME APRIKOSEN-TARTE 8,5
Mit Mandelcrème & Vanilleeis

CRÈME BRÛLÉE 7,5
Feine gebrannte Vanille-Crème & Brombeereis

INTERNATIONALE KÄSEAUSSWAHL 13
Feine Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf, Grissini, Schwarzbrot & Trauben

*Lunch 12 – 16 Uhr

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergenen halten wir eine detaillierte Aufstellung für Sie bereit. Alle Preise verstehen sich in EURO, inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Stand Juli 2019. Änderungen vorbehalten.



REGIONAL ✓

VEGETARISCHE GERICHTE ✓