

# WEIN



## WEISSWEIN

	0,2 <sup>l</sup>	0,75 <sup>l</sup>
<b>GUTEDEL HALTINGER STIEGE</b>	7	23
Weingut Haltinger   Baden   Deutschland trocken   Duft nach grünen Äpfeln Birnen, Mirabellen & Kräuteraroma		
<b>CAL Y CANTO</b>	7,5	25
Bodegas Isidro Milagro   Castilla-La Mancha   Spanien trocken   frisch & spritzig Aromen von Zitrusfrüchten & Grapefruit		
<b>WEISSWEINCUVÉE „BLANC DE BLANC“</b>	8,5	28
Weingut Klaus Hattemer   Rheinhessen   Deutschland trocken   ausbalanciertes Süße-Säurespiel Aromen von Aprikosen, Litschi & Honigmelone		
<b>PINOT GRIGIO SAN BENEDETTO</b>	8,5	28
Weingut Zenato Azienda   Veneto   Italien trocken   fruchtig aromatisch mit harmonischer Säure Aromen von Birne & Apfel		
<b>FINCA ANTIGUA VIURA</b>	9	30
Familia Martinez   La Mancha   Spanien trocken   erfrischend durch ausgeprägte Fruchtaromen Düfte nach eingekochtem Obst & reifen Pfirsichen		
<b>LE CHARDONNAY</b>	9	30
Weingut Château Guilhem   Languedoc   Frankreich trocken   Hauch von frischen Gartenkräutern Aromen von Williamsbirnen & Mirabellen		

## 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 zu  
genießen und zu erleben. Dabei auf Entdeckungsreise  
zu gehen und sich auch von anderen Häfen kulinarisch  
inspirieren zu lassen, macht den Reiz am KAI40 aus.

## IHR DÜRFT NICHT ALLES GENIESSEN?



UNSERE LAKTOSE- UND  
GLUTENFREIEN GERICHTE  
ÜBERSICHTLICH SORTIERT

# KAI40.DE



## ROSÉWEIN

	0,2 <sup>l</sup>	0,75 <sup>l</sup>
<b>„365 TAGE“ ROSÉ</b>	9,5	32
Weingut Rings   Pfalz   Deutschland trocken   frische & lebendige Fruchtsäure Aromen von Cassis & Erdbeere		
<b>WAGNER-STEMPEL ROSÉ VDP.</b>	9,5	32
Weingut Wagner-Stempel   Rheinhessen   Deutschland trocken   feines Säurespiel in ausgewogener Balance Duft nach roten Johannisbeeren & Erdbeeren		

	0,2 <sup>l</sup>	0,75 <sup>l</sup>
<b>GRAUBURGUNDER VOM KALKSTEIN</b>	9,5	32
Weingut Dreihornmühle   Rheinhessen   Deutschland trocken   harmonisch & frisch Duft nach exotischen Früchten		
<b>RIESLING NO. 9</b>	9,5	32
Weingut Grans-Fassian   Mosel   Deutschland feinherb   frisch aromatisch Aromen von Pfirsich & Zitrone		
<b>BLANC DE PINOT NOIR</b>	9,5	32
Weingut Martin & Georg Fusser   Pfalz   Deutschland trocken   fruchtig frisch mit einer harmonischen Säure Aromen von Himbeeren & Akzente von Rosenblättern		
<b>SAUVIGNON BLANC</b>	44	
Johner Estate   Gladstone   Neuseeland trocken   intensive Aromen von Aprikose, Pfirsich, exotischen Früchten & reifer Stachelbeere		
<b>SANCERRE BLANC</b>	49	
Domaine Gérard Millet   Loire   Frankreich trocken   spritzig, fruchtig & aromatisch   Duft nach Orangen, Tabak & Minze   Aromen von frischen Mandeln		



## ROTWEIN

	0,2 <sup>l</sup>	0,75 <sup>l</sup>
<b>DORNFELDER ANSELMANN</b>	7,5	25
Weingut Anselmann   Pfalz   Deutschland feinherb   fruchtiges Bouquet von reifen Kirschen Duft nach Brombeeren & schwarzen Johannisbeeren		
<b>CAL Y CANTO</b>	8	26
Bodegas Isidro Milagro   Castilla-La Mancha   Spanien trocken   würzige & fruchtige Noten   Duft nach Brombeeren, weißem Pfeffer & Weichselkirsche		
<b>PRIMITIVO ROCCA ANTICA</b>	9	30
Di Camillo Vini   Puglia IGT   Italien trocken   ausgewogen & würzig Duft nach Backpflaumen, Johannisbeere & Zimt		
<b>NIEL JOUBERT SHIRAZ</b>	9	30
Weinhaus & Gourmet Brogsitter   Paarl   Südafrika trocken   vollmundig & würzig Duft nach schwarzen & roten Johannisbeeren		
<b>L'AMEILLAUD COTES DU RHÔNE AC</b>	9,5	32
Domaine de l'Ameillaud   Rhône   Frankreich trocken   vollmundig & kräftig Aromen von Kirschen & dunklen Beeren		
<b>URSPRUNG</b>	10,5	35
Markus Schneider   Pfalz   Deutschland trocken   elegant, kräftig & harmonisch   rote, dunkle Beerenfrüchte   Aromen von Schokolade & Kräutern		
<b>CONTESSA CAMILLA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC BARRIQUE</b>	10,5	35
Di Camillo Vini   Abruzzen   Italien trocken   samtig & aromatisch   exotische Gewürznoten Duft nach Vanille, Schokolade & weißem Pfeffer		
<b>LA VENDIMIA DOC</b>	12,5	42
Bodegas Palacios Remondo   Rioja   Spanien trocken   Duft nach reifen, dunklen Früchten feiner Vanilleton   Röstaromen von Zimt & Toffee		

	0,2 <sup>l</sup>	0,75 <sup>l</sup>
<b>OCHOA, GRAN RESERVA BARRIQUE</b>		49
Bodegas Ochoa   D.O. Navarra   Spanien trocken   reife, dunkle Beeren   getrocknete Pflaume fein eingebundene Holznoten		
<b>SITO MORESCO LANGHE DOP</b>		69
Angelo Gaja   Piemont   Italien trocken   Kraft & Eleganz   feines Bouquet mit Aromen von Gewürzen & dunklen Beeren		

  

	0,1 <sup>l</sup>	0,75 <sup>l</sup>
<b>CHARDONNAY SEKT BRUT</b>	6,5	32
Sektellerei Schloss Affaltrach   Deutschland trocken   filigranes Aroma   harmonisch, jung & spritzig		
<b>FÜRST VON METTERNICH ROSÉ SEKT</b>	7,5	36
Sektellerei Schloss Johannisberg   Deutschland trocken   klare, ausgeprägte Aromen von Birnen, Mandarinen & Waldbeeren		
<b>PROSECCO SPUMANTE DOCG</b>	7,5	36
Soligo   Valdobbiadene   Italien trocken   fruchtig & blumig Hauch von grünem Apfel & Pfirsich		
<b>FÜRST VON METTERNICH RIESLING SEKT BRUT</b>		36
Sektellerei Schloss Johannisberg   Deutschland trocken   filigraner Duft nach reifen Früchten		
<b>LAURENT PERRIER CHAMPAGNER BRUT</b>	0,2 <sup>l</sup> 22	69
Laurent Perrier   Reims Champagne   Frankreich hohe Komplexität   Noten von Zitrusfrüchten & weißem Obst		

# KAI

40  
GRILL SAISONAL LOKAL

Gerne geben wir Euch persönlich weitere  
Auskünfte zu den Weinen, wie etwa zum Jahrgang.



# MENU

## VORWEG & HAPPEN

**WILLKOMMEN** ...geht  
*unser Brot* mit Rapsöl zum Dippen & Crèmes zum Bestreichen auf uns

**STRAUCHTOMATEN & BURRATA** ✓ 12,5  
marinierte bunte Strauchtomaten, cremige Burrata & Basilikum-Pesto

**TATAR VOM WEIDERIND, ANGEMACHT WIE ES SEIN SOLL!** ✓ 14,5  
Kapern | Schalotten | frisch gemahlener Pfeffer Knoblauch | Eigelb & *unser Brot*

**MECKLENBURGER SCHNITTEN (IN ITALIEN WÜRDE MAN BRUSCHETTA SAGEN)** 11  
3 geröstete Bauernbrotscheiben, belegt mit gezupftem Rauchlachs & Senf-Frischkäse | Wildschinken & Pflaumen-Mayonnaise | Apfel-Tomaten-Salat & Gartenkresse

**HECHTTATAR & GEBEIZTER OSTSEELACHS** ✓ 12  
Hausgebeiztes Lachsfilet & feines Hechttatar von den *Müritzfischern*, dazu ein Wildkräutersalat, der so richtig nach Zitrus duftet

**CARPACCIO CLASSICO** 13,5  
dünne Rindfleischscheiben mit Rucola & frisch gehobeltem Grana Padano

**HUMMUS CLASSIC** ✓ 9,5  
traditionell cremig hergestellter Hummus geröstete Nüsse | Basilikum-Pesto Kichererbsen-Salat | geröstetes Fladenbrot

**HAPPEN VON HIER** ✓ 17  
**BEST OF der regionalen Vorspeisen**  
würzige Knoblauch Rohwurst vom *Fleischermeister Kaeding* | gebeizter Ostseelachs & Tatar vom Weiderind | Mecklenburger Schnitte mit Apfel-Tomaten-Salat & Gartenkresse | Rinder-Carpaccio sowie traditionell hergestelltes Hechttatar von den *Müritzfischern*

Unsere Vorspeisen kommen ganz bewusst nicht üppig daher, eignen sich dafür aber perfekt zum Teilen! Denn im KAI40 genießt man immer auf die einzig wahre Art und Weise: gemeinsam.

REGIONAL = ✓

VEGETARISCHE GERICHTE = ✓

VEGANE GERICHTE = ✓

## BOWLS & SALATE

*Geschmack, Energie & Vitamine - geballt in einer Schale. Auf Wunsch in ca. 10 Minuten serviert.\**

**BBQ BOWL** 13 16  
hausgemachtes Pulled Beef & Kartoffelpüree marinierte Tomaten | eingelegte Zwiebeln Radieschen & Romanasalat

**LACHS BOWL** 13 16  
gebeizter Ostseelachs | lauwarmer Reissnudelsalat Gurkenrelish | junger Spinat & gegrilltes Gemüse

**VEGAN BOWL** ✓ 11 14  
cremiger Hummus | gegrillte Avocado Apfel-Tomaten-Salat | eingelegte Kichererbsen marinierter Rucola & geröstete Nüsse

**SALAT CAESAR STYLE** 13 16  
knackiger Romanasalat mit Original Caesar-Dressing gegrillte Hähnchenbruststreifen | knuspriger Bacon gehobelter Parmesan & Rosmarin-Croutons

## KRAFTVOLLE SUPPEN

„Süppchen“ haben wir nicht.

**RUSTIKALE TOMATENSUPPE** ✓ 8  
Tomatenwürfel | Wurzelgemüse Kräuter & Knoblauch

**ROSTOCKER FISCHSUPPE** ✓ 10  
viel Fisch & Flusskrebsschwänze | knackiges Gemüse hausgemachter Fischsud

**MECKLENBURGER RAMEN** ✓ 9  
Rindersuppe mit Eiernudeln geschmortes Rindfleisch & buntes Gemüse

## HAUPTGERICHTE

**KALBSTAFELSPITZ & FRISCHER MEERRETTICH** 20,5  
in eigener Brühe geschmortes Wurzelgemüse | kleine Kartoffeln frisch geriebener Meerrettich

**GEBACKENES KALBSSCHNITZEL** 280 gr. 24  
zwei panierte, in Butterschmalz ausgebackene Kalbsschnitzel Fritten Rustikal | Rot-Weiß-Hausgemacht | Gurkensalat

**KAI'S SANDWICH** 19  
hausgemachtes Pulled Beef in geröstetem Brioche-Brot karamellierte Zwiebeln | Guacamole & Romanasalat Fritten Rustikal | Rot-Weiß-Hausgemacht

**GEBACKENES KABELJAUFLET** 21  
ausgebacken im Marlower Craft Bierteig pikante Tomaten-Erdnuss-Salsa | hausgemachter Kartoffelstampf

**GANZE SEITE VOM OSTSEEZANDER** ✓ 23  
gebraten in Butterschmalz | Babyspinat, abgeschmeckt mit Zwiebeln & Knoblauch Rosmarinkartoffeln

## PASTA

**GANZ WILDE CARBONARA** ✓ auf Wunsch 17,5  
frische Tagliatelle mit Schnittlauchrahm Cranberries | hauchzarter Wildschweinschinken Büffelmozzarella & Wildkräutersalat

**SPAGHETTINI, GRÜNER SPARGEL & TOMATENSUGO** ✓ 14,5  
Spaghettini | gegrillter grüner Spargel Wurzelgemüse in fruchtigem Tomatensugo auf Wunsch mit geriebenem Parmesan

**PASTA DEL GIORNO** TAGES-  
unsere Pasta nach Angebot des Tages & Saison PREIS

## DER NORDEN IS(S)T HERZHAFT

**HIMMEL & ERDE** ✓ 17  
gebratene Rotwurst vom *Fleischermeister Kaeding* aus der Region mit glasiertem Apfel, Zwiebelsalat & hausgemachtem Kartoffelstampf  
**mit gebratener Kalbsleber (+ 5)**

**KROSS GEBACKENES EISBEIN** 21  
gerösteter Weißkohl | frische Bratkartoffeln & viel Senf

**GESCHMORTE RINDERROULADE** ✓ 19  
hausgemachter Apfelrotkohl & Butterkartoffeln

## VOM GRILL

*Bis zu 800 Grad – Feuer und Flamme für den Grillgenuss! Zu all unseren Berner Beef Star Grillgerichten reichen wir Euch gegrilltes Gemüse & Fritten Rustikal mit Rot-Weiß-Hausgemacht*

**KARAMELLISIERTES LACHSFILET** 160 gr. 23

**RINDERFILETSTEAK** 200 gr. 36

**RUMPSTEAK** 200 gr. 29

**ENTRECÔTE VOM KALB** 200 gr. 27

**RIB EYE STEAK** 300 gr. 34

**HÄHNCHENBRUST** 180 gr. 19

**KAI'S BEEF RIBS** 24  
zarte Rinder-Rippchen mit leichtem Rauchring & BBQ Aroma

**FRIKADELLE ODER BULETTE** 17  
Nennt es, wie Ihr wollt - bei uns bekommt Ihr 3 frisch gebratene Klopse vom Rind, Schwein & Kalb

## GROSSE BURGER

**CHEF'S SPECIAL** 180 gr. 18  
gegrilltes Rindfleisch im Brioche Bun Schmorzwiebeln | Bacon & Cheddar Cheese grüner Spargel | Mecklenburger Coleslaw Fritten Rustikal mit Rot-Weiß-Hausgemacht

**BEYOND MEAT BURGER** ✓ 17  
gegrillter veganer Patty im Sauerteig Bun Red Pepper Jam | Rucola-Salat | Nüsse | Guacamole Apfel-Tomaten-Salat | Fritten Rustikal mit Rot-Weiß-Hausgemacht

## DESSERTS

**MEHR SCHOKO GEHT KAUM! Perfekt zum Teilen** 9,5  
Schokokuchen | hausgemachter Schokoladenpudding | Schokoladeneis, kombiniert mit warmer Schokoladensauce

**BANANEN CHIA CREME TÖRTCHEN** ✓ 9  
mit Mangoragout & Basilikumsorbet

**MECKELBÖRGER BEERNSUPP MIT KLÜTERN** ✓ 8  
kalte Birnensuppe mit süßen Klütern & Vanilleeis

**CRÈME BRÛLÉE** 8,5  
feine, gebrannte Vanille-Crème & Brombeereis



BESUCHE UNS AUF INSTAGRAM

@kai40\_rostock



# KAI40.DE

\*Lunch 12 - 16 Uhr

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergenen halten wir eine detaillierte Aufstellung für Euch bereit. Alle Preise verstehen sich in EURO, inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Stand 08.2022. Änderungen vorbehalten.