DIE KAVIARBAR
IM KaDeWe

PEARLOSSOL

AKI

Lass das Salz weg
nimm Kaviar

AKI. Das steht für
Altonaer Kaviar Import Haus

Seit über 100 Jahren wählen, importieren und handeln wir Kaviar.
Was als kleine Idee begann, prägt uns bis heute: Neugier, Präzision und der Anspruch, das Beste zu finden.
Unser Wissen wurde über Generationen weitergegeben – und stetig weiterentwickelt.
Wir arbeiten bewusst, denken modern und wählen unsere Produkte mit Klarheit.
Das Ergebnis: Kaviar, dem man vertraut – und den man schmeckt.

KAVIAR TASTINGS

Lernen Sie die Vielfalt des Kaviars im direkten Vergleich kennen. Jedes Tasting vereint **drei sorgfältig ausgewählte Kaviarsorten à 10 g**, die sich in Herkunft, Störart, Reifung und Charakter unterscheiden. Serviert werden alle Tastings mit unseren klassischen Beilagen.

Classic

Der ideale Einstieg in die Welt des Kaviars – ausgewogen, elegant und vielseitig.

International

Drei Kaviarsorten aus verschiedenen Ländern, die die Vielfalt internationaler Kaviartraditionen widerspiegeln.

Deluxe

Unsere exklusivste Auswahl mit außergewöhnlichen Kaviarsorten für ein besonders intensives Geschmackserlebnis.

Nehmen Sie sich Zeit, vergleichen Sie die Unterschiede und entdecken Sie Ihren persönlichen Favoriten.

AKI x KaDeWe

KAVIAR

Kaviar Tastings
Je 10g pro Sorte

Classic
Sibirischer Stör · Deutschland
Ossetra Black · China
Black Label · Deutschland — *55*

International
Baerii d'Aquitaine · Frankreich
Ossetra Gold · China
Ossetra · Deutschland — *75*

Deluxe
Beluga di Veneto · Italien
Kaluga · China
Ossetra Imperial · Deutschland — *95*

Dazu servieren wir
Blinis · Kartoffelchips · Brioche · Sauerteigbrot
Crème fraîche d'Isigny · Schalotten · Schnittlauch
International & Deluxe zusätzlich mit Wachtelei
Deluxe zusätzlich mit Mini Rösti

KAVIAR À LA CARTE

Wählen Sie Ihren **Kaviar** nach Sorte und Größe.
Serviert mit klassischen Beilagen.

Auswahl	**10g**	**20g**	**50g**
Black Selection	18	32	70
Siberian	22	36	90
Baerii d´Aquitaine	22	36	90
Sibirian Pure	22	36	90
Ossetra	26	44	110
Ossetra Imperial	35	60	140
Mandarin Gold	35	60	140
Mandarin Black	35	60	140
Beluga	45	80	190

Dazu servieren wir

Crème fraîche d'Isigny · Schalotten · Schnittlauch
Blinis · Kartoffelchips · Brioche
Mini Rösti · Wachtelei

OYSTERS

Prestige Austern “de Zéland” [6]
3 / 6 / 12 — 16,5 / 33 / 66

Auster des Monats [6]
Wechselnde Herkunft — Fragen Sie das Personal

Zitrone · Schalotten-Vinaigrette

Kaviar-Supplement [4]
4g Kaviar pro Auster — 7

CLASSICS

Lobster Roll [1 2 3 5 7]
Lauwarmes Hummerfleisch · Brioche · Sellerie · Miso — 39

Baked Potato [3 4]
Crème fraîche d’Isigny · Heideforellenrogen — 16
mit 15g Kaviar — 38

Kaviar Bites
Hausgemachtes Röstbrioche · 6g Ossetrakaviar — 12

SNACKS

Brot & Butter [1 3]
GAUES Brot · Aufgeschlagene Butter 9
Mit Presskaviar [1 3 4] 14
Mit Belugart (Algenkaviar) [1 2] 12

Golden Egg [2 3 8]
Kartoffel · Eigelb · Haselnuss · Baerii Kaviar 14

Fisch Tacos [1 4]
Crispy Corvina · Salsa Verde Cruda · Heideforellenrogen · Jalapeño 22

Tuna Tostadas [4]
Crispy Shallots · Avocado · Felchenrogen · Fingerlime 24

Loup de Mer Tartar [4]
Yuzu · Ossetra Kaviar · Nori Cracker 31

Beef Tartar [2 3 4 7]
Handgeschnittenes Wagyu · Baerii · Buttermilch · Rauchöl 31

Steinbutt [3 4]
Pil Blanc · Fenchelsalat · Selleriepüree · Geflämmter Lauch 42

Steak Frites [3 4]
Iberico Pork Chop · Galette-Fries · Jus · 10g AKI Kaviar 39

[1] Gluten · [2] Ei · [3] Milch · [4] Fisch · [5] Krustentiere · [6] Schalentiere · [7] Senf · [8] Baumnüsse · [9] Sellerie · [10] Soja · [11] Sesam · [12] Sulfite

CHAMPAGNER

Bei uns fließt bevorzugt Perrier-Jouët Champagner - frisch gekühlt, direkt ins Glas oder flaschenweise.

CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT

	0,1 / 0,75l
Grand Brut	18 / 125
Blason Rosé	20 / 130
Blanc de Blancs	20 / 130
Belle Époque 2016	38 / 250

KRUG	0,75l
Grande Cuvée	350

DOM PÉRIGNON	0,75l
2015	330

RUINART	0,75l
R de Ruinart	148
Rosé	220
Blanc de Blancs	220

SCHAUMWEIN	0,1 / 0,75l
Maison Bouvet-Ladubay, Crémant de Loire	
Excellence Brut	10 / 65
Excellence Rosé	11 / 70

Unser Angebot wechselt je nach naturgegebener Verfügbarkeit. Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. Für Informationen hinsichtlich Allergenen & Zusatzstoffen sprechen Sie uns bitte an.

COCKTAILS

AKI Martini
Gin · Trockener Vermuth · Zitronenöl 19
(optional mit Kaviar Service) 8

Paloma Salina
Tequila · Pink Grapefruit · Limette · Saline · Soda 16

Negroni Classico
Gin · Campari · Vermouth 17

Coastal Highball
Vodka · Fino Sherry · Zitrone · Saline · Soda 16

Bellini
Weißer Pfirsich · Zucker · Champagner 18

MOCKTAILS

Salted Grapefruit Highball
Grapefruit · Verjus · Saline · Soda 13

Cucumber & Dill Cooler
Gurke · Dill · Zitrus · Tonic 13

White Peach Spritz
Weißer Pfirsich · Alkoholfreier Schaumwein 14

GETRÄNKE

WEIßWEIN 0,1l / 0,2l / 0,75l

SCHNEIDER

Weißburgunder	8 / 15 / 44
Grauburgunder	8 / 15 / 44
Riesling	8 / 15 / 44
Chardonnay “JOHANNISKREUZ”	10 / 19 / 58
Sauvignon Blanc Fumé	11 / 21 / 64

ROSÉWEIN 0,1l / 0,2l / 0,75l

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE
CRU CLASSÉ CÔTES DE PROVENCE

8 / 15 / 55

SOFTS 0,7l / 0,25l

Tafelwasser	6 / 3
Coca Cola/ Coca Cola Light oder Zero	4
Tonic Water	4
Weiße Pfirsichlimonade	7
Saftschorle Apfel/ Kirsch/ Rhabarber	5

BIER

Ratsherrn Pils	0,33l / 6
Ratsherrn Alkoholfrei	0,33l / 6

VODKA

Belvedere Vodka	4 cl/ 9
Grey Goose	4 cl/ 9

GIN

Rogn Gin	4 cl/ 9
Monkey 47	4 cl/ 9

VERMOUTH / PAIRING

Noilly Prat Dry Vermouth	4cl/ 8
Carpano Antica Formula	4cl/ 9
Campari	4cl/ 8
Tio Pepe Sherry	4cl/ 8

COME AND FOLLOW US!

Wir akzeptieren Bar- und Kartenzahlungen mit EC, Visa und Mastercard.

ALTONAER KAVIAR
IMPORT HAUS
GMBH & CO. KG

ALTONAKAVIAR.DE
@ALTONAKAVIAR

KaDeWe

ALTONAER KAVIAR
IMPORT HAUS
GMBH & CO. KG

ALTONAKAVIAR.DE
@ALTONAKAVIAR