

**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.



**BESUCHE UNS AUF  
INSTAGRAM**

@kai40\_rostock



**KAI40.DE**

## BOWLS & SALATE

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

	LUNCH*	DINNER
<b>BBQ BOWL</b> Pulled Beef mit Mango   marinierte Edamame   eingelegte Egerlinge   warme Gerste & Quinoa   Wildkräutersalat & Roasted Sesam Sauce	16	19
<b>KAI40 BOWL</b> Kalbsfleischscheiben mit Rauchfischsauce   Zwiebelchutney & eingelegte Radieschen   gegrillte Honig-Karotten   warme Gerste & Quinoa   Wildkräutersalat & Himbeervinaigrette	15	18
<b>VEGAN BOWL</b>  gegrillte Avocado   Kichererbsensalat   Apfel-Tomaten- Salat   marinierte Gurken   warme Gerste & Quinoa   Wildkräutersalat & Zitronenvinaigrette	14	17
<b>SALAT CAESAR STYLE</b> knackiger Romanasalat mit Caesar-Dressing   gegrillte Hähnchenbruststreifen   knuspriger Bacon   gehobelter Parmesan & Rosmarin-Croûtons	15,5	18,5

\*Lunch 12 – 16 Uhr

## PASTA

<b>GANZ WILDE CARBONARA</b>  auf Wunsch frische Tagliatelle in Bärlauch-Pesto   Cranberries   hauchzarter Wildschweinschinken   Burrata & Wildkräutersalat	19,5
<b>PENNE IN LIMONEN-MASCARPONESAUCE</b>  gegrillte Egerlinge   Edamame   gehobelter Grana Padano	15
<b>SPAGHETTI AGLIO E OLIO</b>  ohne Parmesan leicht scharfe Peperoncini & Knoblauch in nativem Olivenöl   gehobelter Parmesan & Petersilie	12,5
<b>TAGLIATELLE &amp; GETROCKNETE FEIGEN</b>  leichte Ziegenfrischkäse-Sauce   geschmorte Rote Bete   Ziegenfrischkäse   Rostocker Stadthonig	17

## GROSSE BURGER

<b>CHEF'S SPECIAL</b> BEI UNS MIT ALLEM DABEI gegrilltes Rindfleisch im Brioche Bun   Schmorzwiebeln   Bacon & Cheddar Cheese   grüner Spargel   extra dazu Mecklenburger Coleslaw   Fritten Rustikal mit Rot-Weiß-Hausgemacht	22
<b>BEYOND MEAT BURGER</b>  gegrillter veganer Patty im Sauerteig Bun   Guacamole   Rote-Bete-Bacon   knackiger Romanasalat   Fritten Rustikal mit Rot-Weiß-Hausgemacht	19,5

## DESSERTS

<b>WARMER APFELCRUMBLE</b> lieblich abgeschmecktes Apfelkompott mit Streuseln knusprig gebacken & cremig Vanillerahmeis	9,5
<b>MANGOMOUSSE AUF SCHOKOKÜCHLEIN</b>  mit Kirschragout & Basilikumsorbet	9
<b>MECKELBÖRGER BEERNSUPP MIT KLÜTERN</b>  kalte Birnensuppe mit süßen Klütern & Vanilleeis	8
<b>CRÈME BRÛLÉE IN EINER ORDENTLICHEN SCHALE GEFLÄMMT</b> dazu fruchtiges Himbeersorbet	10
<b>MEHR SCHOKO GEHT KAUM!</b> <b>Perfekt zum Teilen</b> Schokokuchen   hausgemachter Schokoladenpudding   Schokoladeneis, kombiniert mit warmer Schokoladensauce	11

WIE  
FRÜHER

2 PERS.  
+5

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.

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 03.2025. Änderungen vorbehalten.

**KAI**  
**40**  
GRILL SAISONAL LOKAL

**SCHÜSSEL  
&  
TELLER**

# MENU

## VORWEG & HAPPEN

**UNSER BROT** ...geht auf uns  
mit Rapsöl zum Stippen & hausgemachtem Preiselbeerschmalz zum Bestreichen

**NORDISCH VITELLO** 15  
Kalbsfleischscheiben | Rauchfischsauce | eingelegte Gewürzäpfel | Backpflaumenchutney

**TATAR VOM WEIDERIND - ANGEMACHT WIE ES SEIN SOLL!** 17  
Kapern | Schalotten | frisch gemahlener Pfeffer | Knoblauch | Eigelb & UNSER BROT

**MECKLENBURGER SCHNITTEN** 14  
(IN ITALIEN WÜRDEN MAN BRUSCHETTA SAGEN)  
3 geröstete & belegte Bauernbrotscheiben mit Matjestatar & Hausfrauensauce | Wildschinken & Zwiebelchutney | Apfel-Tomaten-Salat & Gartenkresse

**ZITRONEN-PFEFFER-LACHS & HECHTTATAR** 15,5  
kalt geräucherter Zitronen-Pfeffer-Lachs & würziges Hechttatar von den Müritzfischern | dazu ein Wildkräutersalat, der so richtig nach Zitrus duftet

### IHR DÜRFT NICHT ALLES GENIEßEN?



UNSERE LAKTOSE- UND GLUTENFREIEN GERICHTE ÜBERSICHTLICH SORTIERT

**BURRATA & TOMATE** 13,5  
cremiger Burrata | darüber geeiste Tomate geraspelt | Holunderessig | Basilikum | UNSER BROT

**LOADED HUMMUS KAI40 STYLE** 14,5  
cremiger Hummus | Kichererbsen-Salat | Granatapfelkerne | Rote-Bete-Bacon | Edamame | UNSER BROT

**HAPPEN VON HIER** 19  
**Unsere regionalen Vorspeisen**  
Tatar vom Weiderind | geröstetes Bauernbrot mit Wildschinken | Nordisch Vitello | Apfel-Tomaten-Salat mit Burrata | traditionell hergestelltes Hechttatar & Zitronen-Pfeffer-Lachs von den Müritzfischern

UNSER TIPP

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.

REGIONALE GERICHTE =



VEGETARISCHE GERICHTE =



VEGANE GERICHTE =



## KRAFTVOLLE SUPPEN

„Süppchen“ haben wir nicht.

**RUSTIKALE TOMATENSUPPE** 7,5  
Tomatenwürfel | Wurzelgemüse | Kräuter & Knoblauch

**FISCHSUPPE NACH MÜRITZFISCHER ART** 11,5  
gebundene Fischsuppe mit viel Fisch | Flusskrebsschwänze & buntes Gemüse

**KAI'S KESSELGULASCH** 9  
weich geschmortes Rindfleisch | Karotten, Kartoffeln & Paprika | Marlower Dunkelbier

## HAUPTGERICHTE

**ZWEI GEBACKENE KALBSSCHNITZEL** 28  
in Butterschmalz ausgebacken | Gurkensalat  
Fritten Rustikal mit Rot-Weiß-Hausgemacht

**KAI'S SANDWICH** 25  
hausgemachtes Pulled Beef in geröstetem Brioche-Brot | rauchiger Bacon-Onion-Jam | Cheddar Cheese | knackiger Romanasalat | Fritten Rustikal mit Rot-Weiß-Hausgemacht

UNSER TIPP

**DORSCHFILET IN BIERTIG AUSGEBACKEN** 23,5  
Hausfrauensauce | frische Bratkartoffeln | hausgemachter Gurkensalat

**GANZE GEBRATENE SEITE VOM OSTSEEZANDER** 26,5  
gebraten in Butterschmalz | gegrillte Honig-Karotten | Kartoffelpüree mit Speck & Röstzwiebeln

## DER NORDEN IS(S)T HERZHAFT

**HIMMEL & ERDE** 20,5  
gebratene Rotwurst vom Fleischermeister Kaeding aus der Region mit Zwiebelsalat & hausgemachtem Kartoffel-Apfel-Stampf

**extra dazu gebratene Kalbsleber (+ 6)**  
**UNSER RIPPENBRATEN HAUSGEMACHT** 25  
gefüllt mit Apfel, Backpflaumen & Schwarzbrot | Kirschrotkohl | Petersilienkartoffeln

**KROSS GEBACKENE HAXE** 23  
gerösteter Weißkohl | knusprige Bratkartoffeln & viel Senf

**DER KLASSIKER - STEAK STRINDBERG** 28  
saftiges Roastbeef unter Senf-Zwiebelkruste | knusprige Bratkartoffeln | hausgemachter Rote-Bete-Salat

## 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.** 27

**RINDERFILETSTEAK 200 gr.** 39

**RUMPSTEAK 200 gr.** 35

**DUROC-STEAK 300 gr.** 29  
geschmort & dann gegrillt

**HÄHNCHENBRUST 180 gr.** 24

**TIM'S BEEF RIBS** 28  
zarte Rinder-Rippchen mit leichtem Rauchring & BBQ Aroma