

STARTER	EUR
Edamame "Classic"  Meersalz	12
Edamame Spicy 	13
Spinach & Sesame  Junger Spinat / Sesam / Mirin / Miso Reisessig	18
Roasted Carrot  Frischkäse / Parmesan / Honig rote Zwiebel / Exotic Gel / Cranberries	21
Crispy Duck Salad Ente / Grapefruit / geröstete Erdnüsse rote Zwiebel	24
Tuna Tatar im Romanasalat Thunfisch / Sesam / Ponzu Dashi-Mayonnaise / Avocado / Mango	27
Yaki Tako Gebratener Pulpo / Avocado / Tomaten rote Zwiebeln	26

Weitere Starter auf der folgenden Seite.

	EUR
Crispy Prawn Tempura Garnelen / Chili / Schnittlauch Asia-Mayonnaise	25
Hot Minced Beef Gebratenes Rind / Keniabohnen Kirschtomaten / Frühlingslauch / Sojasauce	24
King Oyster Mushroom Miso Butter / crunchy Oil / Limette Koriandersprossen	18
Ceviche de Negrito Leche de Tigre / Avocado / Daikon eingelegte Zwiebeln	26
Pork Bao Niedrig gegarter Schweinebauch Radieschen / marinierte Zwiebel Frühlingslauch	20

## SOUPS

Coco x Carrots  Karotte / Ingwer / Mango / Kokosnuss	14
coast Tom Kha Garnelen / Sojasprossen / Kokosnuss Limette / Shiitake / Pistazie	17

MAINS	EUR
Mrs. Cauli   Blumenkohl / Cashews / Miso / Quinoa Granatapfel / Limonen-Ölivenöl	28
Crunchy Crispy Udon  Butter / Chili / Sesam / Shiitake / Pak Choi Furikake / Rotkohl	29
Black Cod & Miso Miso / Mirin / Ingwer / Sesam	38
Sake Teriyaki Lachsfilet / Sesam / Amaranth / Gurke Kimchi	32
Sancho Chicken Hähnchenkeule / Rettich / Frühlingszwiebel Sancho Pfeffer / Soja / Kombu-Alge	31
Fillet of Beef 200g Rinderfilet / Kalbsjus / Maldon Salz	50
The Duck Entenbrust / Blattspinat / Zitrone / Chili Ingwer / Knoblauch / Frühlingslauch Szechuan / Koriandersaat / Erdnuss	39
Dry Aged Entrecôte 350g	65

SIDES	EUR
Wok vegetable 	8
Fragrant rice 	7
Teriyaki Mushrooms	12
Superseed Avocado 	8
SASHIMI	
“Label Rouge“ Lachs Sashimi	24
kleine Portion	20
Thunfisch Sashimi	32,5
kleine Portion	27
Hamachi Sashimi	27,5
kleine Portion	24,5
Sashimi Variation	29
kleine Portion	25,5
Sea Bass Truffle Sashimi	24
Wolfsbarsch / Trüffelöl / Ponzu / Tomate Avocado / Tobiko	
Thunfisch Sashimi “coast style“	32,5
Teriyaki / Edamame / Togarashi	
Lachs Sashimi “coast style“	25
Ponzu / braune Butter / Tobiko	
Crispy Salmon Sashimi	28,5
Lachs in Tempura / Avocadocreme Chili-Teriyaki	
Scallop Sashimi	25,5
Ponzu / Schwarzer Pfeffer / Trüffel Öl	

COAST ROLLS	EUR
coast Mango Roll  Mango / Avocado / Gurke / Chili	16
Vegan Hellboy Roll  Gebratene Paprika Topping Trüffel-Mayonnaise / Daikon	19,5
Spicy Scallop Roll Jackobsmuschel / Thunfisch / Togarashi Lachsrogen	25
Spicy Tempura Roll Drei Sorten Fisch / Garnele / Tempura Chili / Teriyaki	23,5
Hot Tuna Roll Lachs Topping / scharf mariniertes Thunfisch Tobiko / Gurke	23,5
Super Crunchy Roll "Black Tiger" Garnele / Avocado Koriander / Gurke / Tempura Crunch	19,5
Truffle Salmon Roll Spagel Tempura / Lachs / Gurke Avocado / Trüffel-Mayonnaise	21,5

Weitere Sushirollen auf der folgenden Seite.

	EUR
Red Softshell Crab Roll	24,5
Thunfisch Topping	
Softshell Crab in Tempura / Gurke	
Teriyakimarinade / Tobiko / Cashewnüsse	
„Jampa“ Beef Roll	25,5
Flambiertes Rinderfilet	
grüner Spargel in Tempura	
Gurke / Teriyakimarinade / Frischkäse	
knuspriger Schnittlauch	
Spicy Chicken Roll	20
Hähnchen in Tempura / Gurke / Avocado	
Eisbergsalat	
coast California Roll	23,5
Flusskrebsfleisch / Mango / Avocado	
Thunfisch Topping	

SUSHI & SASHIMI VARIATION	EUR
Single Sushi & Sashimi 6 Stk. Maki / 6 Stk. Sashimi	28,5
Double Sushi & Sashimi 10 Stk. Maki / 6 Stk. Sashimi	44
Variation "à la Chef" 18 Stk. Maki / 9 Stk. Sashimi / 3 Stk. Nigiri	79,5

## NIGIRI

Lachs	9
Thunfisch	10,5
Hamachi	10,5
Wolfsbarsch	9,5

## COAST TEMPURA

Veggie Tempura Mix  Chili-Mayonmaise / Teriyaki / Ponzu	19,5
---	------

DESSERT	EUR
coast Affogato Espresso / Vanilleeis karamellisierte Pekannüsse	12
Mango Sago  Tapioka / Mango / Passionsfrucht Kokosmousse	15
Crème Brûlée  Bourbon-Vanille / Erdbeersorbet Crumble	12
coast Monte Milchcrèmeux / Schokoladen Miso Mousse Karamellisierte weiße Schokolade Schokoladeneis	16
Sorbet Vario   Erdbeere / Himbeere / Zitrone frische Beeren	15

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen und Sesam enthalten.