

<b>Vorspeisen</b>	EUR
Snack & Dip	4,00
Edamame mit Meersalz	10,50
Edamame Spicy	11,50
Pork Buns Krautsalat / Mayonnaise / Chili / Koriander Gurke / Karotte	14,50
Nasu Dengaku Aubergine / Sesam / Miso / Bonitoflocken / Mirin	15,00
Makrele Nori Nussbutter / Knoblauch / Schalotte / Limette Dashi / Koriander / Tobiko	19,00
Crispy Prawns „Next Level“ Chili / Tempura / Garnelen / Schnittknoblauch Romana / Trüffelponzu	22,00
 <b>Suppen</b>	
The Root Rote Beete / Kokos / Zitronengrass / Wantan Ingwer / Walnuss	10,50
Green Garden Erbse/ Wasabi / Räucherforelle Knoblauch / Zitrone	11,50
 <b>Hauptgänge</b>	
Arctic Lemon Trout Eismeerforelle / Kohlrabi-Zitronengrasspüree Radieschen / Quinoa / Zitrone	28,00
Mighty Duck Barbarie Ente / Ananas / Spitzpaprika Knoblauch / Frühlingslauch / Honig	32,00
Spicy Ribs Pork Ribs / Sojasauce / Ingwer / Schnittlauch Erdnuss / Rettich / Karotte	32,00
Hot Udon Crispy Chicken / Brokkoli / Pilze / Paprika rote Zwiebel / Limette / Pak Choi	28,00
Als vegetarische Variante mit Tofu	21,50

**Steaks vom U.S. Southbend Grill** EUR

Bei Grilltemperaturen von bis zu 800°C wird das Fleisch außen knusprig und bleibt innen saftig.

Entrecôte Südamerika 350g (Single Cut) 35,00

Rinderfilet 200g (Chef Cut) 39,00

Chateaubriand ab 400g (Master Cut) 19,50/100g

Black Angus Ribeye 350g (Single Cut) 53,00

Black Angus Rinderfilet 200g (American Cut) 55,00

**Beilagen**

Neue Kartoffeln / Knoblauch 6,50

Pommes frites 7,00

Pommes frites / Trüffelöl / Parmesan 9,50

Wilder Brokkoli / Sesam / Mirin 8,50

Pilze / Pak Choi / Butter / Sojasauce 9,00

Süßkartoffelpüree / Miso / Sesam 7,00

Kimchi 6,50

**Saucen**

Kräuterbutter 4,00

Rotweinjus 5,50

Pfeffersauce 5,00

Sauce Béarnaise 4,50

**Sushi & Sashimi Variation**

Sushi & Sashimi Variation small 35,00

Sushi & Sashimi Variation 55,00

**Sashimi & Nigiri** (3 Sashimi oder 2 Nigiri)

Label Rouge Lachs 7,50

Tuna 10,50

Hamachi 10,50

Tai Goldbarsch 7,50

Hotategai Jacobsmuschel 11,50

<b>Maki Roll „Classic“</b>	EUR
Lachs	10,00
Tuna	11,50
Gurke	8,50
Avocado	9,50
<b>Chefs Sashimi „east style“</b>	
Beef	21,50
Ponzu / Nussbutter / Schnittlauch	
Yuzu Tai	19,00
Tomaten Salsa / Trüffel	
Lachs / Tuna / Hamachi	23,50
Gurke / Tobiko / Limonen / Soja	
<b>Crossover Rolls „east style“</b>	
Mixed Veggi Roll	14,50
Kürbisstreifen / Karotten / Shiso Blätter / Philadelphia Süßkartoffel-Stroh	
Spicy Chicken Chili Roll	16,00
Crispy Chicken / Chili-Miso / Avocado / Gurke Frühlingslauch	
Crispy Salmon Roll	18,00
Avocado / Tempura Ebi / Lachs-Topping Trüffelmayonnaise	
Gamba Beef Roll	20,50
Tempura Garnele / Avocado / Peperoni Trüffel-Teriyaki	
Chimichurri Tuna Roll	18,00
Yellowfin Thunfisch / Chimichurri / Sesamcreme Gurke / Pankow	
Crunchy Gamba Roll	17,50
Tempura Garnele / Avocado / Gurke Chilimayonanise	
Unagi Kabayaki Roll	21,50
Unagi kabayaki / fermentierte Kimchi Unagi Tare / Sesam	

## Käse

EUR

Gebackener CreMeer 22,50  
 Roggenbrot / Preiselbeeren / Feige  
 Schwarze Walnuss / Feldsalat

## Dessert

east Dessertvariation 29,50  
 Für zwei Personen

Vanille Crème brûlée Classic 12,50  
 Sahne / Ei / brauner Zucker

Tropic Thunder 15,50  
 Kokoseis / Ananasragout  
 Batida de Coco-Eis / Pistazien

Hausgemachtes Eis und Sorbet pro Kugel 3,50  
 Vanille, Schokolade, Praliné, Kaffee

## Dessertwein

Cuvée Beerenauslese 0,375l 40,00  
 Weingut Kracher  
 Burgenland / Österreich

## Digestif

Oreo Chee-Shake 15,50  
 Warninks Lemon Cheesecake / Zitronensaft  
 Vanillesirup / Oreo

Salted Caramel Espresso Martini 15,50  
 Grey Goose / Baileys Salted Caramel  
 Karamelsirup / Espresso / Meersalz

## Aperitif

EUR

Shinjuku 17,00  
 Yuzu / Jinzu Gin / Zitronensaft / east Zucker / Awasaki  
 Sparkling Sake

Lady Sakura 15,50  
 Lillet Rosé / Campari / The Bitter Truth Rose Water  
 Thomas Henry Cherry Blossom Tonic

## Champagner

Moët & Chandon brut Impérial 0,75l 95,00

Moët & Chandon brut Impérial 0,1l 14,00

Moët & Chandon Rosé Impérial 0,75l 110,00

Moët & Chandon Rosé Impérial 0,1l 16,00

## Offene Weißweine

0,2l 0,75l

Riesling „east cosmos“ 12,00 41,00  
 Weingut Robert Weil / Kiedrich  
 Rheingau / Deutschland

Sauvignon Blanc 10,00 34,00  
 Weingut Jürgen Hofmann / Appenheim  
 Rheinhessen / Deutschland

Chardonnay 9,50 32,00  
 Weingut St. Antony / Nierstein  
 Rheinhessen / Deutschland

Grauburgunder 9,50 32,00  
 Weingut Matthias Gaul / Grünstadt-Asselheim  
 Pfalz / Deutschland

## Offene Roséweine

0,2l 0,75l

Rosé „east Edition“ 9,50 32,00  
 Weingut Matthias Gaul / Grünstadt-Asselheim  
 Pfalz / Deutschland

Rosa dei Frati 12,00 41,00  
 Cà dei Frati / Lugana Sirmione  
 Lombardei / Italien

## Offene Rotweine

EUR

Shiraz-Cabernet Sauvignon „The Pavillion“ Weingut Boschendal Franschoek / Südafrika	10,00	30,00
„The Chocolate Block“ Weingut Boekenhoutskloof Franschoek / Südafrika	17,00	58,00
Rioja Crianza Weingut Bodegas Taron / Tirgo La Rioja Alta / Spanien	9,50	32,00

## G.C. Breiger Kaffee

Espresso		3,50
Espresso Macchiato		3,50
Doppelter Espresso		4,50
Cappuccino		4,50
Latte Macchiato		5,00
Café Crème		4,00
Milchkaffee		5,00

## Wasser

San Pellegrino	0,25l	4,00
San Pellegrino	0,75l	8,50
Acqua Panna	0,25l	4,00
Acqua Panna	0,75l	8,50

## Regionales Wasser aus Norderstedt

Magnus feinperlig	0,25l	4,00
Magnus feinperlig	0,75l	8,50
Magnus still	0,25l	4,00
Magnus still	0,75l	8,50

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen und Sesam enthalten.



east Free



east cosmos



@east\_cosmos