


VORSPEISEN	EUR
Brot und Butter	8
Edamame Classic oder Spicy 	11 / 13
Beef Tatar & Brioche Mariniertes Rindfleisch / Schnittlauch / Schalotten	22
Nasu Goma Dengaku  Aubergine japanisch mariniert / Sesam Tomate / Avocado / Kinome Dressing	18
Maguro No Tataki Kurz gebratener Thunfisch / Chili / Daikon Spicy Sauerrahm / Salicorn	23

## KLASSIKER

east Beef Sashimi Geflämmtes Rinderfilet Sashimi / Ponzu Nussbutter / Kresse	25
Crispy Duck Salad Gebratenes Entenfleisch / Hoisin Sauce Zitrusfrüchte / Kräutersalat / Cashewkerne	23
east Salmon Aburi Geflämmtes Lachsfilet Sashimi / Ponzu Nussbutter / Kresse	22
Crispy Prawn Gebackene Garnelen / Sriracha Mayonnaise Sweet Chili / Schnittlauch / Shiso Kresse	22

## SUPPEN

Tom Kha Suppe Kokosmilch / Ingwer / Zitronengras Shiitake Pilze / Koriander	14
Udon Miso Suppe  Tofu / Wokgemüse / Sesam / Sprossen	15

SPECIAL	EUR
east Wok-Nudeln Ingwer / Pak Choi / Shiitake Pilze / Edamame Zuckerschoten / Sprossen / Karotten / Korma Curry	19
Wahlweise mit:	
Ente	9
Tofu	8
Garnelen	10

## ROBATA GRILL

Rinderfilet 200g 49  
 Rubia Gallega / mindestens 14 Tage gereift  
 Mild im Geschmack

Entrecôte 350g 49  
 Rubia Gallega / mindestens 14 Tage gereift  
 Kräftig im Geschmack

Rumpsteak 300g 47  
 Black Angus / mindestens 14 Tage gereift  
 Feine Marmorierung

Wir servieren unsere Steaks in einer Pfanne mit Butter,  
 Rosmarin, Thymian und Knoblauch.

Hähnchen Yakitori & Basmati Reis 29  
 Gegrilltes Hähnchen / Chili / Lauchzwiebeln  
 Ingwer / Limette / Wafu Sauce

Kabeljaufilet Grenobler Art 33  
 Kapern / Schalotten / Butter / Zitrone / Fenchel  
 Orange

Riesengarnelen 250g 35  
 Schmortomaten / Chili / Knoblauch / Lauchzwiebel

BEILAGEN	EUR
Wok-Gemüse  Zuckerschoten / Karotten / Shiitake Pilze / Sprossen Edamame	10
Grüner Spargel Sesam / Wafu Sauce	11
Gebratene Pilze Shoyu Butter / Panko / Lauchzwiebel	9
Gegrillte Zucchini mit Meerrettichcreme	9
Kleiner Marktsalat  Blattsalate / Tomate / Radieschen	7
Kleine Kartoffeln aus dem Ofen Gesalzene Butter / Kräuter der Provence	7
Trüffel-Parmesan Pommes	11
Pommes	8
Basmati Reis	7
SAUCEN	
Pfefferrahmsauce	6
Rotweinsauce	6
Sauce Béarnaise	6

SUSHI & SASHIMI VARIATIONEN	EUR
Vorspeise	38
Hauptgang	57
Vegetarische Variation	29
SASHIMI 6 Stk.	
Lachs	25
Thunfisch	31
Dorade	22
Sashimi Mix	35
NIGIRI 2 Stk.	
Lachs	12
Thunfisch	14
Dorade	9
Nigiri Mix	33

# EAST

CROSSOVER ROLLS EAST STYLE, 8 STK.	EUR
Jalapeño Tuna Roll Thunfischtatar / Gurke / Tobiko / ChilisaUCE Japanische Mayonnaise	20
Cream Cheese Chicken Roll Maishähnchen Tempura / Avocado Spicy Teriyaki	18
east California Roll Flusskrebsfleisch / Mango / Avocado / Gurke Tobiko / Chilimayonnaise	19
Salmon & Prawn Roll Lachs / grüner Spargel / Frühlingslauch Chilimayonnaise / Teriyakisauce	20
Surf & Turf Roll Tempura Garnele / Rinderfilet / Chimichurri Unagi Tare	23
Tempura Gamba Roll Tempura Garnele / Avocado / spicy Mayonnaise Spicy Teriyaki	20
Aburi Tuna Roll Krebsfleisch / Avocado / Gurke Thunfisch / Trüffelcreme / Teriyaki / Shiso Kresse	21
east Green Roll Mango / Avocado / Gurke / Kürbis / Paprika Frischkäse / Paprika Chutney	17

DESSERT	EUR
east Vanilla Swirl „Coup Denmark“ Vanille Softeis / lauwarme Schokoladensauce Geschlagene Sahne	16
I ♥ east Schokoladen Cheesecake Cremiger Schokoladen Cheesecake / Vanillesauce Hamburger Rote Grütze	15
Vegan Coconut Rice Pudding  Kokoscreme / Thai Mango Ragout Passionsfruchtsorbet / karamellierte Sojamilch	14

 vegan

Bitte beachten Sie, dass unsere Speisen Spuren von Nüssen und Sesam enthalten können.