


APPETIZER	EUR
Brot und Butter	4,50
Edamame Classic oder Spicy 	9,00 / 10,00
Orenji  Süßkartoffelsalat / Maracuja	11,00
Melonensalat mit Melonenschalen-Kimchi  Champignon / Brokkoli / Soja / Lauchzwiebeln Sesam	12,00
Tomaten-Ceviche Buttermilch / rote Zwiebel / Staudensellerie Jalapeño / Koriander	14,50

VORSPEISEN KLASSIKER

Beef Tatar Schnittlauch / Schalotten / spicy Marinade Ponzu / Limonenöl	19,50
Crispy Prawn Yuzu-Dashi Mayonnaise / Gochujang-Marinade Schnittlauch	19,50
Robata Beef Tataki Daikon / Ponzu / Ingwer / braune Butter Sauerklee	19,00
Salmon Aburi Geflämmtes Lachsfilet Sashimi / Dashi / Nussbutter schwarze Walnuss / Physalis	19,00

SUPPEN

Süßkartoffel-Kokossuppe  Orenji / eingelegter Ingwer / Koriander	14,00
Pannonische Fischsuppe Speck / Linsen / Fenchel / Paprika / Ingwer	18,50




SPECIALS	EUR
BBQ Pork Belly Cider / Honig-Senfglasur / Majoran / Liebstöckel	23,00
Kabeljaufilet Grenobler Art Kapern / Schalotten / Butter / Zitrone	29,00
Gefüllte Zucchini-Blüte  Sonnenblumenkern-Risotto / Yuzu / Couscous Thai Currysauce	23,50

ROBATA GRILL

Rinderfilet 200g Rubia Gallega / mindestens 14 Tage gereift Mild im Geschmack	47,00
Entrecôte 350g Rubia Gallega / mindestens 14 Tage gereift Kräftig im Geschmack	45,00
Rumpsteak 300g Black Angus / mindestens 14 Tage gereift Feine Marmorierung	42,00
Dry Aged Flank Steak 300g Bauchlappen vom Rind Feine Marmorierung / nussiger Geschmack	32,00
Dry Aged Teres Major 300g Färsen / Muskel aus der Schulter Feine Marmorierung / nussiger Geschmack	31,50

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

Riesengarnelen 250g Schmortomaten / Chili / Knoblauch / Lauchzwiebel	32,00
---	-------

BEILAGEN	EUR
Grüner Spargel & Edamame  Thai Currysauce	10,50
Gebratene Pilze Shoyu Butter / Panko / Lauchzwiebel	8,50
Gegrillte Zucchini mit Meerrettichcreme	8,50
Trüffel-Parmesan Pommes	9,50
Koreanischer Gurkensalat  Kimchi-Dressing / Sesam	7,00
Kleiner Marktsalat  Blattsalate / Tomate / Radieschen	7,00
Karottenpüree mit eingelegtem Ingwer 	7,00

SAUCEN

Pfefferrahmsauce	6,00
Rotweinsauce	6,00
Sauce Béarnaise	6,00

SASHIMI 3 STK. / NIGIRI 2 STK.	EUR
Lachs	12,00
Thunfisch	14,50
Dorade	8,50
Sashimi Mix	33,50

SUSHI & SASHIMI VARIATIONEN

Vorspeise	36,50
Hauptgang	56,50
Vegetarische Variation	29,00

CROSSOVER ROLLS EAST STYLE, 8 STK.

Spicy Tuna Roll Thunfischtatar / Gurke / Tobiko / Chilisauc japanische Mayonnaise	19,00
Spicy Chicken Roll Maishähnchen Tempura / Avocado spicy Teriyaki	16,50
east California Roll Flusskrebsfleisch / Mango / Avocado / Gurke Tobiko / Chilimayonnaise	19,50
Salmon & Prawn Roll Lachs / grüner Spargel / Frühlingslauch Chilimayonnaise / Teriyakisauce	18,50
Surf & Turf Roll Tempura Garnele / Rinderfilet / Chimichurri Unagi Tare	21,00
Crunchy Roll Tempura Garnele / Avocado / spicy Mayonnaise spicy Teriyaki	17,50
Crab Meets Tuna Roll Tempura crab meat / Avocado / Gurke Thunfisch / Trüffelcreme / Teriyaki / Shiso Kresse	20,00
east Veggie Roll Mango / Avocado / Gurke / rote Paprika Philadelphia / Paprikachutney	15,50

DESSERT

EUR

east Vanilla Swirl & Stroopwaffel je 14,50
- Fruity: Himbeeren, Marshmallows

- Chocolate: Schokoladensauce, Oreo Crumble

- Karamell: Salted caramel, Crunchy Nussmix

I ♥ east Schokoladenfudge 13,50
Walderdbeere / Vanillesauce
Zitronenverbene

Rohmilchkäse Auswahl 19,00
Von Markus Kober affinert
Tomme de Savoye / Blaue Kornblume
gereifter Bergkäse

 vegan

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