sharing starter

SAUERTEIGBROT UND SAISONALE BUTTER 6

EDAMAME CLASSIC ODER SPICY 9

TOMATE CAPRESE STYLE 19
Blanchierte Bunte Tomaten | Gezupfter Burrata
Alter Balsamico | Yuzu Kaviar

TUNA TATAKI CARPACCIO TONNATO STYLE 21
Tuna Carpaccio (blackened) | Tuna-Creme
Gebackene Kapern

KOPFSALAT MIT PASSIONSFRUCHTDRESSING 17
Radieschen | Frühlingszwiebeln

CREAMY TUNA TATAR 22
Mit Wachtelei

classic starter

BEEF TATAR 25
Am Tisch zubereitet mit Schalotten | Kapern | Schnittlauch
Tsukemono Eigelb | geröstetes Sauerteigbrot

CRISPY DUCK 20
Gebackene Entenwürfel | Teriyaki Sauce
Chili Mayonnaise | Zwiebel-Ceviche

CRISPY PRAWNS 22
Gebackene Garnelen | Sweet Chili | Sriracha Mayonnaise
Schnittlauch | Shiso Kresse

EAST BEEF SASHIMI 23
Geflämmtes Rinderfilet Sashimi | Ponzu | Nussbutter
Schnittlauch

robata sharing selection

KING PRAWN 13
Mit Tomaten-Sugo und Knoblauch

CHICKEN YAKITORI 12
Lackiert mit Spicy Teriyaki | Zwiebel-Ceviche

CHARRED AUBERGINE 12
Mit Miso-Glaze

GRILLED SCALLOP 13
Mit Chimichurri

BEEF FILET SKEWER 14

LACKIERTE TUNA CUBES 13

robata mains

FILET | RUBIA GALLEGA 200G 49

ENTRECÔTE BLACK 350G 49

CHATEAUBRIAND 400G 95

DRY AGE RUMPSTEAK AM KNOCHEN 500G 85
Vacuum, Valencia

TOMAHAWK 100G 20
Ab 1kg bestellbar

FILET VOM HIDDENFJORD LACHS 190G 32

THUNFISCH STEAK RARE BLACKENNED STYLE 200G 44

mains

TRÜFFELPASTA EAST STYLE 34

EAST KALBSCHNITZEL 200G 38
Preiselbeeren | Trüffelpommes | Creamy Gurkensalat

saucen

MASAGO AIOLI 5
ASIA-PESTO-CREME 5
KALBSJUS 6
TERIYAKI SAUCE 5
KRÄUTERBUTTER 5

sushi & sashimi

VORSPEISEN VARIATION 38
HAUPTSPEISEN VARIATION 57
VEGETARISCHE VARIATION 32

signature rolls - 8 Stk.

DAIKON-CREAMY ROLL 17
Weißer Rettich | Grüner Spargel | Kimchi | Kürbis
Avocado | Crispy Reis

WHITE CHICKEN ROLL 18
Gebackenes Maishähnchen | Avocado | Spicy Teriyaki
Frischkäse

SALMON DREAM ROLL 22
Tempura Garnele | Flambierter Hiddenfjord Lachs
Chili Mayonnaise | Teriyaki Sauce | Limette

SURF & TURF ROLL 24
Tempura Garnele | Flambiertes Rinderfilet | Chimichurri
Unagi Tare

premium rolls - 4 Stk.

VEGGIE SELECTION 12
Grüner Thaispargel | Shiitake Pilze | Zuckerschoten
Avocado | Gurke

SPICY TEMPURA ROLL 14
Hiddenfjord Lachs | Thunfisch | Frühlingslauch
Teriyaki-Cream

SCALLOP MISO ROLL 13
Grüner Spargel | Mango | Gratinierte Jakobsmuschel
Schnittlauch

SALMON ABURI ROLL 14
Hiddenfjord Lachs | Wachtelei | Avocado | Forellen
Kaviar

TUNA TATAKI ROLL 14
Ebi | Avocado | Gurke | Mango-Chili Chutney

prestige sashimi

HIDDENFJORD SAKE KIN 21
Sashimi vom Hiddenfjord Lachs | Nussbutter | Ponzu
Tobikko

HAMACHI NO SHIZUKU 22
Hamachi Sashimi | Olivenöl | Yuzu | Peperoni | Schnittlauch

MAGURO HIKARI 23
Thunfisch Sashimi | Limette | Sesamöl | Ponzu

sides

SCHNITTLAUCH-KARTOFFELPÜREE 8

SÜSSKARTOFFEL AUS DEM OFEN 8
Mit Asia-Pesto-Creme

GRÜNES GEMÜSE AUS DEM WOK 7

PIMIENTOS DE PADRÓN 9

GESCHWENKTE WALDPILZE 7

KOPFSALAT MIT PASSIONSFRUCHTDRESSING 6
Radieschen | Frühlingszwiebln

AMAZING TRÜFFEL-PARMESAN POMMES 11

dessert

DUETT VOM SCHOKOMOUSSE 15

VANILLE-CRÈME-BRÛLÉE 15
Mit Mandarinengel

SPAGHETTIEIS COSMOS STYLE 18
Am Tisch gepresst mit Vanilleeis | Erdbeerkompott
weiße Schokolade | Schlagsahne

SORBET IM GLAS je 4.50
Himbeere | Mango | Zitrone
Mit Champanger aufgegossen +12

CAFÉ GOURMANT PRALINEN 3
Passionsfrucht | Cassis | Karamell | Nougat

aperitif

RASPBERRY ROYAL 24
Fords Gin | Himbeerpüree | Zitrone | east Zuckersirup
Champagner | Goldstaub

JAPANESE GARDEN 17
Geranium Gin | Amami Umesho Liqueur
Paragon White Penja Pepper | Lime Juice Cordial
Lavendel Bitter

alkoholfrei

PERFECT SIEGFRIED 16
Siegfried Wonderleaf | Orangenzeste
homemade Orangenbittermarmelade
Fever Tree Indian Tonic Water | Rosmarin

DRINK N RIDE 15
UNDONE Italien Aperitif | Zitrone | east Zuckersirup
Fever Tree Wild Berry | getrocknete Zitrone
Johannisbeeren

dessert cocktails

ESPRESSO MARTINI 17
Belvedere Vodka | Vanille | Galliano Espresso | Espresso

GRANDMA´S APPLE PIE COLADA 16
Baileys Salted Caramel | Sahne | Coconut Cream
Mandel | Ananas | Apfel

ÜBER INHALTSSTOFFE UND ALLERGENE GEBEN WIR IHNEN GERNE AUSKUNFT.

vegetarisch vegan

east
SPEISEKARTE