

**EAST**

## Silvester Galamenü

18.30 Uhr

Irische Austern  
mit vietnamesischem Dressing & Purple Curry Popcorn mit Nori Algen

-

Färöer Miso-Lachs  
mit rotem Shiso Rettich, Zitrusfrüchten und Kokos-Ingwer-Emulsion

-

Sushi vom kanadischen Hummer  
mit Papaya-Chutney und Avocado

-

Sashimi von der Gelbflossenmakrele  
mit Bottarga, fermentiertem Gemüse und Ingwertee

-

Gebratener Portobello Pilzsalat  
mit japanischer Gurke und Tomatensud

-

Glasiertes Danish Dynamite Rinderfilet  
mit Ponzu Salsa, Brokkolipüree und Trüffelrahmsauce

-

Schokoladen Erde  
mit Mango, Kaffee und Kakaokeks

---

EUR 250,00

Inkl. Aperitif und einer halben Flasche Champagner p.P.

Buchung unter Tel.: +49 (0) 40 30 99 33

e-Mail: [restaurant@east-hamburg.de](mailto:restaurant@east-hamburg.de)

**EAST**

## Silvester Galamenü

vegetarisch | 18.30 Uhr

Oyster Leaves

mit vietnamesischem Dressing & Purple Curry Popcorn mit Nori Algen

-

Geschmorte Miso Aubergine

mit rotem Shiso Rettich, Zitrusfrüchten und Kokos-Ingwer-Emulsion

-

Sushi vom eingelegten Butternut-Kürbis

mit Papaya-Chutney und Avocado

Marinierte bunte Bete aus der Region  
mit fermentiertem Gemüse und Ingwertee

-

Gebratener Portobello Pilzsalat

mit japanischer Gurke und Tomatensud

-

Glasiertes Bio Gemüse

mit Ponzu Salsa, Brokkolipüree und Trüffelrahmsauce

-

Schokoladen Erde

mit Mango, Kaffee und Kakaokeks

---

EUR 250,00

Inkl. Aperitif und einer halben Flasche Champagner p.P.

Buchung unter Tel.: +49 (0) 40 30 99 33

e-Mail: [restaurant@east-hamburg.de](mailto:restaurant@east-hamburg.de)