

EAST

Hier geht's zur
Speisekarte



Guten Appetit!

Vorspeisen	EUR
Snack & Dip	4,00
Edamame mit Meersalz	9,00
Edamame Spicy	10,50
Pork Buns Krautsalat / Mayonnaise / Chili / Koriander Gurke / Karotte	14,50
Nasu Dengaku Aubergine / Sesam / Miso / Bonitoflocken / Mirin	13,00
Mackrele Nori Nussbutter / Knoblauch / Schalotte / Limette Dashi / Koriander / Tobiko	19,00
Crispy Prawns „Next Level“ Chili / Tempura / Garnelen / Schnittknoblauch Romana / Trüffelponzu	19,50
 Suppen	
The Root Rote Beete / Kokos / Zitronengrass / Wantan Ingwer / Walnuss	10,50
Green Garden Erbse/ Wasabi / Räucherforelle Knoblauch / Zitrone	11,50
 Hauptgänge	
Arctic Lemon Trout Eismeerforelle / Kohlrabi-Zitronengrasspüree Radieschen / Quinoa / Zitrone	28,00
Mighty Duck Barberie Ente / Ananas / Spitzpaprika Knoblauch / Frühlingslauch / Honig	32,00
Spicy Ribs Pork Ribs / Sojasauce / Ingwer / Schnittlauch Erdnuss / Rettich / Karotte	29,00
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)	32,00
Rinderfilet 200g (Chef Cut)	37,00
Chateaubriand ab 400g (Master Cut)	18,50/100g
Black Angus Ribeye 350g (Single Cut)	53,00
Black Angus Rinderfilet 200g (American Cut)	55,00

Beilagen

Neue Kartoffeln / Knoblauch	5,50
Pommes frites	5,00
Pommes frites / Trüffelöl / Parmesan	6,50
Wilder Brokkoli / Sesam / Mirin	7,00
Pilze / Pak Choi / Butter / Sojasauce	8,50
Süßkartoffelpüree / Miso / Sesam	6,00
Kim Chi	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
Hotatekei Jacobsmuschel	11,50

Maki Roll „Classic“	EUR
Lachs	10,00
Tuna	11,50
Gurke	8,50
Avocado	9,50

Chefs Sashimi „east style“

Beef	21,50
Ponzu / Nussbutter / Schnittlauch	
Yuzu Tai	19,00
Tomaten Salsa / Trüffel	
Lachs / Tuna / Hamachi	23,50
Gurke / Tobiko / Limonen / Soja	

Crossover Rolls „east style“

Mixed Veggi Roll	14,50
Kürbisstreiffen / Karotten / Sisoblätter / Philadelphia Süßkartoffeln-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 Kimuchi Roll	21,50
Unagikabayaki / 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 11,50
 Sahne / Ei / brauner Zucker

Tropic Thunder 13,50
 Kokoseis / Ananasragout
 Batida de Coco-Eis / Pistazien

Hausgemachtes Eis und Sorbet pro Kugel 3,00
 Vanille, Schokolade, Praliné, Kaffee

Dessertwein

Cuvée Beerenauslese 0,375l 38,00
 Weingut Kracher
 Burgenland / Österreich

Digestif

Oreo Chee-Shake 13,50
 Warninks Lemon Cheesecake / Zitronensaft
 Vanillesirup / Oreo

Salted Caramel Espresso Martini 14,50
 Grey Goose / Baileys Salted Caramel
 Karamelsirup / Espresso / Meersalz

Aperitif

EUR

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

Lady Sakura 14,50
 Lillet Rosé / Campari / The Bitter Truth Rose Water
 Thomas Henry Cherry Blossom Tonic

Champagner

Moët & Chandon brut Impérial 0,75l 90,00

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

Moët & Chandon Rosé Impérial 0,75l 105,00

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

Offene Weißweine

0,2l 0,75l

Riesling „east cosmos“ 11,50 38,00
 Weingut Robert Weil / Kiedrich
 Rheingau / Deutschland

Sauvignon Blanc 9,00 31,00
 Weingut Jürgen Hofmann / Appenheim
 Rheinhessen / Deutschland

Chardonnay 8,50 30,00
 Weingut St. Antony / Nierstein
 Rheinhessen / Deutschland

Grauburgunder 9,00 31,00
 Weingut Matthias Gaul / Grünstadt-Asselheim
 Pfalz / Deutschland

Offene Roséweine

0,2l 0,75l

Rosé „east Edition“ 9,00 31,00
 Weingut Matthias Gaul / Grünstadt-Asselheim
 Pfalz / Deutschland

Rosa dei Frati 11,00 37,00
 Cà dei Frati / Lugana die Sirmione
 Lombardei / Italien

Offene Rotweine

EUR

Shiraz-Cabernet Sauvignon „The Pavillion“ Weingut Boschendal Franschoek / Südafrika	8,50	30,00
„The Chocolate Block“ Weingut Boekenhoutskloof Franschoek / Südafrika	16,50	58,00
Rioja Crianza Weingut Bodegas Taron / Tirgo La Rioja Alta / Spanien	9,50	33,50

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

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen und Sesam enthalten.



east Free



east cosmos



@east_cosmos