

Vorspeisen EUR

Edamame mit Meersalz	7,50
Edamame Spicy	8,50
Sakura Salat Mandovi / Gurke / Avocado / Karotte / Enoki Radieschen / Tofu	16,50
Mit Lachs Sashimi	22,50
Thai Caesar Salad Parmesan-Brotchips / Olivencrunch / Tomate	13,50
Mit gebratener Hähnchenbrust	17,50
Green Mango Beef Rinderfilet / Mango / Papaya / Erdnuss rote Zwiebeln	19,50
Masu Yuzu Taqitos Eismeerforelle / Avocado / Kiwi / Gurke Schalotten / Affila	19,50
Yaki Tako Pulpo / Cherry Tomate / Avocado / Sesam	19,00
Crispy Prawns „Next Level“ Chili / Tempura / Garnelen / Schnittknoblauch Romana / Trüffelponzu	19,50

Suppen

Kürbis Currysuppe Hokkaido / Passionsfrucht / Rote Beete / Kresse Kürbiskerne	9,50
Asiatische Hummersuppe Kokosmilch / Mango-Papayarelish / Flusskrebse	9,50

Hauptgänge

Sake Leek Lachs / Lauch / Kale / Teriyaki / Ingwer Knoblauch Chips	29,50
Golden Sea Bream Dorade / Blumenkohl / Yuzu / Shizo / Mandel Ahornsirup	28,50
Pad Thai east Style Austern Pilze / Reis Bandnudeln / Frühlingslauch Pak Choi / Chili / Erdnuss / Duroc-Schweinebauch	26,50
Miso Ramen Rote Zwiebel / Frühlingslauch / Soja-Ei Duroc-Schweinebauch / Sesam / Mais	26,50
Gelbes Thai Curry "reloaded" Chuck Flap Steak / Romanesco / Beete Rosenkohl / Pak Choi / Kokosmilch / grüner Spargel Koriander / Reis	29,50
Als vegetarische Variante mit Tofu	21,50

Steaks vom U.S. Southbend Grill

Bei Grilltemperaturen von bis zu 800°C wird das Fleisch außen knusprig und bleibt innen saftig.

Entrecôte Südamerika 350g (Single Cut)	32,00
Chateaubriand (Master Cut) pro 100g	18,50
Black Angus Ribeye 350g (Single Cut)	53,00
Black Angus Rinderfilet 200g (American Cut)	55,00

Sushi & Sashimi Variation EUR

Sushi & Sashimi à la Chef als Vorspeise	29,50
Sushi & Sashimi à la Chef als Hauptspeise	39,00
Sushi & Sashimi à la Chef im Sushiboot für Zwei	58,00

Sashimi

'Label Rouge' Lachs	17,50 / 22,00
Tuna	19,50 / 25,50
Hamachi	19,50 / 25,00
Beef	19,50 / 25,50

Nigiri

'Label Rouge' Lachs	4,00
Tuna	4,50
Hiramasa	4,50
Ebi	4,50

Maki Roll „Classic“

Lachs	10,00
Tuna	11,50
Gurke	8,50
Avocado	9,50

Sushi Roll „east style“

Mixed Veggie Roll Kürbistreifen / Frischkäse / Avocado / Gurke Tofu-Topping	13,50
Sweet Chicken Chili Roll Hähnchenkeule / Chili / Avocado / Gurke Frühlingslauch	16,50
Crispy Salmon Roll Avocado / Tempura Ebi / Lachs-Topping Trüffelmayonnaise	16,00
Tuna Tempura Roll Chilimayonnaise / Frühlingslauch	16,00
Gamba Beef Roll Kimchi Garnele / Avocado / Pepperoni / Trüffel-Teriyaki	17,50
Spicy Tuna Roll Thunfisch / Chili / Gurke / Sesam	15,50
Crunchy Gamba Roll Tempura Garnele / Avocado / Gurke Wasabimayonnaise	15,50

Beilagen

Neue Kartoffeln / Knoblauch / Frühlingslauch	5,50
Pommes frites	4,50
Pommes frites / Trüffelöl / Parmesan	6,50
Wilder Brokkoli / Sesam / Mirin	6,50
Pilze / Pak Choi / Butter / Sojasauce	8,00
Süßkartoffelpüree / Miso / Sesam	5,50

Saucen

Kräuterbutter	3,50
Rotweinjus	4,50
Pfeffersauce	3,50
Sauce Béarnaise	4,00
Sour Cream	3,00

Käse EUR

Käsevariation vom Hof Backensholzer 21,50
 Vier Sorten Käse / Bauernbrot / Apfelsenf
 Nüsse / Trauben

Zu Ihrem Käsedessert servieren wir Ihnen ein Glas 5cl
 „Messidor“ Beerenauslese 2012
 Weingut Gunderloch
 Rheinhessen, Deutschland

Bitte fragen Sie unseren Service nach den aktuellen
 Tagesangeboten

Dessert

east Dessertvariation 29,00
 Für zwei Personen

Weißer Schokoladen-Crème brûlée 7,00
 Passionsfrucht

Ananas Express 14,00
 Weiße Schokolade-Kokoscreme / Ananasragout
 Rum / Pistazien

Hazel vs. Almond 10,50
 Haselnusscreme / Schoko-Biskuit / Pflaume
 Mandeleis

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

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

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

Riesling „east cosmos“ 0,2l 0,75l
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

Rosé „east Edition“ 0,2l 0,75l
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

Shiraz-Cabernet Sauvignon „The Pavillion“ 0,2l 0,75l
8,50 30,00
 Weingut Boschendal
 Franschoek / Südafrika

„The Chocolate Block“ 16,50 58,00
 Weingut Boekenhoutskloof
 Franschoek / Südafrika

Rioja Crianza 9,50 33,50
 Weingut Bodegas Taron / Tirgo
 La Rioja Alta / Spanien

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen und Sesam enthalten.

