

## Vorspeisen EUR

Edamame mit Meersalz	6,50
Edamame Spicy	7,50
Horenso Gomae	9,50
Spinat / Sesam	
Thai Caesar Salad	13,50
Parmesan-Brotchips / Olivencrunch / Tomate	
mit gebratener Hähnchenbrust	17,50
Tatar vom Rinderfilet	18,00
Sojasauce / Chili / Crème fraîche / Tobiko	
Calamari Sweet & Spicy	15,50
Chili / Ahornsirup / Sesam	
Yaki Tako	19,50
Pulpo / Cherry Tomato / Avocado / Sesam	
Rock Prawn „Next Level“	19,50
Chili / Tempura / Garnelen / Schnittknoblauch	
Romana / Trüffelponzu	

## Suppen

Grüne Curry Suppe	9,50
Shiitake / Erdnuss / Shisokresse	
Asiatische Hummersuppe	13,50
Kokosmilch / Mango-Papayarelish / Flusskrebse	

## Hauptgänge

Sake Teriyaki	24,50
Lachs / Sojasauce / Brokkoli / Spinat	
Miso Heilbutt	22,50
Bananenblatt / Sesam / Ingwer	
King Prawn Udon	23,00
Butter / Sojasauce / Pak Choi / Sesam	
Rotes Thai Curry	25,50
Hähnchenfilet / wilder Brokkoli / Romanesco	
Pak Choi / Kokosmilch / grüner Spargel / Koriander	
Mungobohnensalat / Reis	
Als vegetarische Variante	21,50

## Sushi & Sashimi Variation EUR

Sushi & Sashimi à la Chef als Vorspeise	29,50
Sushi & Sashimi à la Chef als Hauptspeise	39,00
Special Sushiboot von Sushimaster Ngima	58,00

## Sashimi

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

## 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	13,50
Kürbistreifen / Frischkäse / Avocado / Gurke	
Tofu-Topping	
Chicken Teriyaki Roll	14,50
Tempura / Hähnchen / Joghurt / Tandoori	
Crispy Salmon Roll	16,00
Avocado / Tempura Ebi / Lachs-Topping	
Trüffelmayonnaise	
Tuna Tempura Roll	16,00
Chilimayonnaise / Frühlingslauch	
Gamba Beef Roll	17,50
Kimchi Garnele / Avocado / Pepperoni / Trüffel-Teriyaki	
Spicy Tuna Roll	15,50
Thunfisch / Chili / Gurke / Sesam	
Crunchy Roll	15,50
Avocado / Gurke / Wasabimayonnaise	

## 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 100g (Master Cut)	18,50 Tagespreis
Black Angus Ribeye 350g (Single Cut)	53,00	Black Angus Rinderfilet 200g (American Cut)	55,00

## Saucen

Kräuterbutter	3,50
Rotweinjus	4,50
Pfeffersauce	3,50
Sauce Béarnaise	4,00
Salsa	3,50

## Beilagen

Bratkartoffeln / krosser Speck / Zwiebeln	5,00
Pommes frites	4,50
Pommes frites / Trüffelöl / Parmesan	6,50
Brokkoli / Babyspinat / Olivenöl	6,50
Pilze / Pak Choi / Butter / Sojasauce	8,00
Süßkartoffelpüree / Miso / Sesam	5,50
Knoblauch Reis	5,50

<b>Käse</b>		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 Reinhessen, Deutschland		
Bitte fragen Sie unseren Service nach den aktuellen Tagesangeboten		
<b>Dessert</b>		
east Dessertvariation Für 2 Personen		29,00
Weißer Schokoladen-Crème brûlée Passionsfrucht		7,00
Tokyo Cheesecake Mango / Limette / Crumble / Chili		9,50
Chocolate Dream Schokolade / Erdnuss / Cookies / Brownie / Karamell		10,50
Hausgemachtes Eis und Sorbet Vanille, Schokolade, Praliné, Kaffee	pro Kugel	3,00
<b>Dessertwein</b>		
Cuvée Beerenauslese Weingut Kracher Burgenland / Österreich	0,375l	35,00
<b>Digestif</b>		
Espresso Martini Russian Standard / Borghetti / Espresso / Vanillesirup		12,50
<b>Kaffee</b>		
Espresso		3,00
Espresso Macchiato		3,00
Doppelter Espresso		4,50
Cappuccino		4,00
Latte Macchiato		4,00
Café Crème		3,80
Milchkaffee		4,00
<b>Wasser</b>		
San Pellegrino	0,25l	3,90
San Pellegrino	0,75l	8,50
Acqua Panna	0,25l	3,90
Acqua Panna	0,75l	8,50

<b>Aperitif</b>		EUR
Yuzu Spritz Yuzu Sake / Limettensaft / Riesling / Kokosessig Prosecco		13,50
Royal Angel Licor 43 / Sour Rhubarb / Champagner Limettensaft / Rhabarber nektar		14,50
<b>Champagner</b>		
Moët & Chandon brut Impérial	0,75l	85,00
Moët & Chandon brut Impérial	0,1 l	13,50
Moët & Chandon Rosé Impérial	0,75l	105,00
Moët & Chandon Rosé Impérial	0,1 l	15,00
<b>Offene Weißweine</b>		
Riesling „east cosmos“ Weingut Robert Weil / Kiedrich Rheingau / Deutschland	10,50	37,00
Sauvignon Blanc Weingut Jürgen Hofmann / Appenheim Rheinhessen / Deutschland	8,50	30,00
Chardonnay Weingut St. Antony / Nierstein Rheinhessen / Deutschland	8,50	30,00
Grauburgunder Weingut Matthias Gaul / Grünstadt-Asselheim Pfalz / Deutschland	8,50	30,00
<b>Offene Roséweine</b>		
Rosé „east Edition“ Weingut Matthias Gaul / Grünstadt-Asselheim Pfalz / Deutschland	8,50	30,00
Rosa die Frati Cà die Frati / Lugana die Sirmione Lombardei / Italien	10,50	37,00
<b>Offene Rotweine</b>		
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



Hier geht's zur  
vollständigen Wein-  
und Getränkekarte