



### Über die Herkunft unserer Lebensmittel

Bei der Herstellung unserer Speisen liegen uns vor allem die Herkunft und die Qualität sehr am Herzen. Um dies zu gewährleisten bildet jeder einzelne unserer Lieferanten und Erzeuger ein wichtiges Glied unserer „Qualitätskette“, welche bereits auf dem Feld beginnt und sich bis zu Ihrem Teller erstreckt.

Deshalb möchten wir an dieser Stelle die Akteure hinter dem Vorhang ins Rampenlicht holen und Ihnen einige interessante Fakten über unsere Lieferanten zur Verfügung stellen.

Folgende Lieferanten und Erzeuger sind für die Lebensmittel hinter unseren Gerichten zuständig:

### Fleischspezialitäten, Special Cuts & Dry Age

Unsere frischen Filets und Special Cuts von Rindern aus Südamerika und der USA werden von unseren Lieferanten sorgfältig nach Qualität ausgewählt. Gute Pflege und artgerechte Fütterung sorgen dafür, dass das Produkt einen herausragenden Geschmack und eine besonders zarte Textur erhält.

### Aus Meer & Fluss

Das Traditionsunternehmen Hummer Pedersen in Hamburg beliefert uns täglich mit erlesenen frischen Fischen und ganzen Thunfischen für die Verarbeitung zu Sushi und Sashimi. *„Sämtliche Importe unterliegen einer strengen Auslese. Qualität und Reinheit stehen an erster Stelle. Unsere langjährige Erfahrung zahlt sich dabei besonders in der artgerechten Haltung sowie Zubereitung aus.“* -Hummer Pedersen

### Fleisch, Fisch & Gemüse

Absolute Frische und einzigartige Herkunft verspricht Havelland Express, unser Partner für Fleisch, Fisch und Gemüse. *„Havelland Express glaubt an ein neues Bewusstsein für Nahrung. Dabei spielt das Wissen um den Ursprung von Lebensmitteln eine zentrale Rolle. Deshalb achten wir genauestens auf die Herkunft unserer Produkte und befolgen den Grundsatz: die beste Qualität, so nah wie möglich produziert.“* – Havelland

### Salate & Kräuter

Zuständig für unsere Salate ist Der Keltenhof, die innovativste und modernste Salat-Manufaktur in Deutschland. *„Wir sind uns der Verantwortung gegenüber der Umwelt bewusst und setzen auf nachhaltige Nutzung der Ressourcen.“* - Der Keltenhof

### Gemüse & Früchte

Die im east verarbeiteten Gemüsesorten und Früchte werden frisch auf dem Hamburger Großmarkt von C.D. Albers zusammengestellt.

### Italienische Spezialitäten

Unsere italienischen Spezialitäten wie frische Trüffel, Mozzarella und Öle erhalten wir von il-sole in Hamburg.

### Asia Spezialitäten

Unsere Spezialitäten aus Japan kommen von SSP Trade & Consult.

### Kaffee

Unseren Kaffee beziehen wir von dem regionalen Kaffeehändler G.C. Breiger & Company GmbH. G.C. Breiger legt besonders viel Wert auf die traditionelle und regionale Herstellung sowie die Unterstützung eines nachhaltigen Anbaus und die Sicherstellung von Transparenz in der Wertschöpfungskette. Die Kaffeebohnen von IkaCoffee werden von einer Kooperativen aus der Region Sierra Nevada de Santa Marta in Kolumbien bezogen.

## Sehr verehrte Gäste,

wir freuen uns, Sie heute bei uns im Haus begrüßen zu dürfen!

Sie befinden sich im historischen Teil des east, der alten Eisengießerei aus dem 19. Jahrhundert. Durch die Kasematten an der Simon-von-Utrecht-Straße wurden Kohlen zur Befeuerung der Öfen angeliefert. Bis Anfang der 1980er Jahre war die Gießerei in Betrieb, dann kam das Aus. In mehreren Jahren Planung und Bau, in Zusammenarbeit mit dem amerikanischen Designer Jordan Mozer, ist DIE Hamburger Location für Genuss und Nightlife in "Räumen, die glücklich machen" entstanden. Warme Farben und organische Formen finden sich im ganzen Haus und sorgen für einmaliges Ambiente. Verbringen Sie einen unvergesslichen Abend in gemütlicher east Atmosphäre und erleben Sie unsere saisonale Küche mit hochwertigen Produkten sowie feine Sushi-Spezialitäten.

Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und Ihren Aufenthalt genießen. Sollten Sie Wünsche oder Anregungen haben, zögern Sie bitte nicht, uns diese mitzuteilen. Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit und einen schönen Aufenthalt im east.

Ihr east Team



## Vorspeisen

	EUR
Edamame / Spicy	6,00 / 7,50
Horenso Gomae Spinat / Sesam	9,50
Thai Caesar Salad Parmesan-Brotchips / Olivencrunch / Tomate mit gebratener Hähnchenbrust	13,50 17,50
Fresh Asia Salad Erdnüsse / Macadamianüsse / Pinienkerne / Sesam / Edamame / süßes Balsamico Dressing mit gebratenem Rinderfilet	12,50 19,50
Tatar vom Rinderfilet Sojasauce / Chili / Crème fraîche / Tobiko	18,00
Calamari Sweet and Spicy Chili / Ahornsirup / Sesam	15,50
Yaki Tako Pulpo / Cherry Tomate / Avocado / Sojasauce / Sesam	19,50
Rock Shrimps "Next Level" Chili / Tempura / Garnelen / Schnittknoblauch / Romana Trüffelponzu	19,50
Ceviche vom Wolfsbarsch Mais / Süßkartoffel / Avocado / Leche de Tigre	17,00

### east Family Food

Wählen Sie aus den Vorspeisen und Salaten Ihre Favoriten.  
Wir servieren Ihnen diese Speisen in der Mitte des Tisches zum  
Probieren, Teilen und Genießen.

## Suppen

	EUR
Grüne Curry Suppe Shiitake / Erdnuss / Shiso Kresse	9,50
Asiatische Hummersuppe Kokosmilch / Mango-Papaya Relish / Flusskrebse	13,50

## Hauptgänge

	EUR
Sake Ponzu Lachs / Tomate / Petersilienwurzel / Pinienkern / Frisée	26,50
Suzuki Loup de Mer / Karotte / Radieschen / grüner Spargel Edamame / Kale	28,50
King Prawn Udon Butter / Sojasauce / Pak Choi / Sesam	23,00
Rotes Thai Curry Maishähnchenfilet / wilder Brokkoli / Romanesco / Pak Choi Kokosmilch / grüner Spargel / Koriander / Mungobohnensalat Reis	25,50
Als vegetarische Variante	21,50
Cherry Valley Ente Spitzkohl / Aprikose / Haselnuss / Duck Teriyaki	29,50

## Steaks vom U.S. Southbend Grill

Unser U.S. SOUTHBEND GRILL aus den USA gart das Fleisch bei 800°C.  
Durch die hohe Temperatur schließen sich die Poren sofort, das Fleisch  
behält seinen eigenen Saft und bildet eine perfekte Kruste.

### Single Cuts

		EUR
Entrecôte Südamerika	350g	30,00
Rinderfilet Südamerika	200g	33,00

### Amerikanische Cuts

		EUR
Black Angus Ribeye	350g	51,00
Black Angus Rinderfilet	200g	53,00

### Master Cuts

		EUR
Chateaubriand Südamerika 400g & 600g / 12 Tage gereift	je 100g	16,50
Ramu Choppu Lammkarree/ Knoblauch / Pimentos de Patron		59,00
O hyo Baby Heilbutt J-Cut / Mandarine / Hollandaise Forellen Caviar		48,00

Fragen Sie unser Serviceteam nach dem  
**Tages Cut à la Küchenchef**

### Beilagen

	EUR
Bratkartoffeln / krosser Speck / geschmolzene Zwiebeln	5,00
Pommes frites	4,50
Pommes frites / Trüffelöl / Parmesan	6,50
Brokkoli / Babyspinat / Olivenöl	6,50
Mushrooms / Pak Choi / Butter / Sojasauce	8,00
Süßkartoffelpürree / Miso / Sesam	5,50
Asiatischer Beilagensalat	4,50

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen eine Sauce Ihrer Wahl inklusive.

Rotweinjus	3,50
Pfeffersauce	3,50
Sauce Béarnaise	4,00
BBQ-Sauce	3,50
Kräuterbutter	3,50

Bitte beachten Sie, dass unsere Speisen Spuren von Nüssen  
und Sesam enthalten können.