



## 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

### Frische Delikatessen

Das Frische Paradies Hamburg ist unser langjähriger Partner und zuverlässiger Lieferant für Waren aller Art. „Frische ist der respektvolle und von nachhaltigem Handeln geprägte Umgang mit Lebensmitteln. Das machen wir gerne transparent. Höchste Qualität ist keine Massenware. Man muss sie suchen, die besten Hersteller mit den besten Verarbeitungsmethoden und den besten Produkten. Über 40 geschulte Frische Paradies-Einkäufer sind damit beschäftigt, in der ganzen Welt Spitzenprodukte zu finden.“ - Frische Paradies Hamburg

### 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

Thai Caesar Salad Sesam / Croûtons / Parmesan / Kale / Wasabi Rauke Salatherzen	13,00
mit gebratenem Hühnchen	15,50
mit Yellowfin Thunfisch	23,50
Asia Beef Salad	15,50
Carpaccio vom Rinderfilet / Erdnüsse / Macadamianüsse Pinienkerne / Sesam / Edamame / süßes Balsamico Dressing	
mit gebratenem Rinderfilet	22,50
Tatar vom Rinderfilet	19,50
Husumer Deichkäse / Avocadocreme / Eigelb / Koriander	
Lackierter Wasabi-Zitrussalat	15,50
Eisbergsalat / Kale / Pomelo / Zitronenmelisse	
Geflämmte Scheiben vom Duroc Schwein	16,50
Kimchi / Nussbutter / Ponzusauce / Wan Tan	
Glasierte Rock Shrimps	19,50
Chili / Tempura / Garnelen / Schnittknoblauch	
Vitello Tuna Tataki	19,50
Ahi Tuna / Kalbsrücken / Sesam / Kräutersalat Limette / Teriyaki	
Chicken Tacos	14,50
Pulled Chicken / Paprika / Avocado / rote Zwiebeln Koriander / Gartenkresse	

## 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

Tom Kah Suppe	10,50
Shiitake / Ananas / Mungobohnen	
Asiatische Hummersuppe	13,50
Kokosmilch / Mango-Papaya Relish / Flusskrebse	

## Hauptgänge

EUR

Label Rouge Lachs	28,50
Wilder Sesam-Brokkoli / Haselnuss-Koriander Kruste Honig-Sojasauce	
Saibling im Ganzen	45,00
Rohgewicht ca. 500g Buchenpilze / Lauchzwiebel / Tomate Ponzu-Nussbuttersauce	
Red Snapper süß-sauer	28,50
Honig-Ingwerlack / Mirin-Zitronengras Marinade Chilli / Kresse	
Rotes Thai Curry	25,50
Maishähnchenfilet / wilder Brokkoli / Romanesco / Pak Choi Kokosmilch / grüner Spargel / Koriander / Mungobohnensalat Basmatireis	
Als vegetarische Variante	21,50
Cherry Valley Ente	29,50
Melone / Papaya / Spitzkohl / Zuckerschote / Pak Choi Yuzu-Vinaigrette	

## 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
Surf & Turf mit kanadischem Hummerschwanz ca. 100g	Plus	21,00

## U.S. Cuts

EUR

Ribeye GOP	350g	49,00
Rinderfilet GOP	200g	51,00

## Master Cuts

EUR

Chateaubriand Südamerika	je 100g	16,50
400g & 800g / 12 Tage gereift		

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

## Beilagen

EUR

Bratkartoffeln / krosser Speck / geschmolzene Zwiebeln	3,50
Pommes frites	3,50
Pommes frites / Trüffelöl / Parmesan	5,50
Wilder Brokkoli / Sesam Marinade	5,00
Blattspinat / Knoblauch / Schalotten	4,50
Melone / Papaya / Spitzkohl / Pak Choi / Yuzu	4,50
Violette Kartoffeln / Peperoni / Edamame / Sprossen	4,50
Dashi Mayonnaise	
Asiatischer Beilagensalat	3,50

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

Rotweinjus	2,50
Pfeffersauce	2,50
Sauce Béarnaise	2,50
BBQ-Sauce	2,50
Kräuterbutter	2,50

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