

Vorspeisen EUR

Kartoffelcracker mit Bananen-Curry-Dip	2,90 p.P.
Edamame „coast style“ Butter-Kimchi-Marinade	13,50
Crispy Prawn Tempura Chili / Tempura / Garnele / Schnittknoblauch	22,00
Tuna Tatar im Romanasalat Sesam / Ponzu / Dashimayonnaise / Avocado Mango	19,50
Hot Minced Beef Fein geschnittenes Rindfleisch / Keniabohnen Datterino Tomaten / Frühlingslauch / Sojasauce	19,50
Crispy Duck Salad & Peanut Grapefruit / geröstete Erdnüsse / rote Zwiebeln	19,00
Beef Tatar Crème fraîche / Ingwer / Eigelb / Wan Tan Sesam	19,50
Spinatsalat & Sesam Junger Spinat / Sesamöl / Sesampaste	16,50
Avocado-Traubensalat Aprikose / Mirin / Kresse / Koriander	17,50

Suppen

Currysuppe mit Mumbai Curry Papaya / Thai Mango / Shisoblätter	9,50
Hummersuppe & Kokosmilch Hummer / Tomate / Zitronengras / Kokosmilch	13,50

Fleisch

Crispy Chicken Miso Thai Mango / Zwiebeln / Sprossen / Korinader Basilikum	28,50
Lammcurry „Garam Masala“ Tomate / Zwiebeln / Korinader / Wasabi-Gurken- Joghurt / Naan Brot / Mandel-Rosinen-Reis	28,00
Surf & Turf „coast style“ Rinderfilet / Garnelen / grüner Spargel asiatische Buttersauce / Kräuter	52,50

Fisch

Geflammte Eismeerforelle Kaiserschoten / Melone / Yuzu / Sansho-Pfeffer Teriyaki / schwarzer Knoblauch / Kresse	32,50
Kimchi Kabeljau Kimchi / Curry / Kartoffel / Shiitake / Frühlings- lauch / Chinakohl	29,50

Beilagen

Kartoffel-Curry-Püree	5,50
Wokgemüse	5,50
Basmatireis	4,50
Kimchi-Melonen-Gemüse	7,50
Grüner Spargel mit Chili	8,50

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 Lobsang	61,00

Sashimi

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

Sashimi „coast style“

Kampa Beef Sashimi Ponzusauce / Nussbutter	18,50
Wasabi Tuna Tataki Kurz gebratener Tuna / Tomaten / rote Zwiebeln Rucola / Butter / Miso / Ponzu / knuspriger Reis	25,50

Maki Roll „Classic“

Salmon Maki Spargel / Lachs / Mirin / Teriyaki	12,50
Tuna Maki Tuna / Avocado	13,50
Ebi Maki Garnele / Avocado / Asiamayonnaise	14,00

Special coast Rolls

Green Veggie Roll Bohnen / Spargel / Pankocrunch Avocadocreme	14,50
Tuna Tiger Roll Garnele / Avocado / Gurke / Tuna-Topping Spicy Teriyaki	17,50
Trüffel Salmon Roll Spargel Tempura / Avocado / Gurke / Lachstatar Trüffelmayonnaise / Crispy Wan Tan	16,50
Salmon Unagi Roll Unagi / Avocado / Gurke / Sojablatt / Lachs-Topping Sauerrahm / Unagisauce	18,50
Crunchy Chicken Roll Tandoori Chicken Tempura / Avocado / Joghurt Zwiebeln / Teriyakicrunch	15,50

Dessert	EUR
Café Gourmand Feines aus der Pâtisserie und Kaffee	7,50
Crème brûlée Passionsfrucht / Eiscreme	11,50
Schokoladentarte mit Kokos Kokos-Cheesecake / Mango / Papaya	14,50

Dessertwein	0,375l	EUR
Cuvée Beerenlese Weingut Kracher Burgenland / Österreich	35,00	

Digestif	EUR
Schleckermäulchen Popcorn / Brandy / Cointreau / Apricot Brandy Karamell / Limette	13,50

Kaffee	EUR
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

Wasser	0,25l	0,75l	EUR
San Pellegrino	3,90		
San Pellegrino	8,50		
Acqua Panna	3,90		
Acqua Panna	8,50		

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen und Sesam enthalten.



coast guest
PW: Sushi2015



CoastHamburg



@coast_hamburg

Aperitif	EUR
coast Island St.Germain / Ume Rose Sake / Limette / Orange- Flower Water / Champagner	16,00
Baijiu Negroni Baijiun / Campari / Antica Formula / Sechuanblüte	14,00
Royal TEA NB Gin infundiert mit Earl Grey Tea / Limettensaft Zucker / Soda	13,00

Champagner	0,1l	0,75l	EUR
Moët & Chandon brut Impérial	85,00		
Moët & Chandon brut Impérial	13,50		
Moët & Chandon Rosé Impérial	105,00		
Moët & Chandon Rosé Impérial	15,00		

Offene Weißweine	0,2l	0,75l	EUR
Riesling „east cosmos“ Weingut Robert Weil / Kiedrich Rheingau / Deutschland	37,00		

Sauvignon Blanc Weingut Jürgen Hofmann / Appenheim Rheinhessen / Deutschland	30,00		
--	-------	--	--

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

Grauburgunder Weingut Matthias Gaul / Grünstadt-Asselheim Pfalz / Deutschland	30,00		
---	-------	--	--

Offene Roséweine	0,2l	0,75l	EUR
Rosé „east Edition“ Weingut Matthias Gaul / Grünstadt-Asselheim Pfalz / Deutschland	30,00		

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

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

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

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



Hier geht's zur vollständigen
Wein- und Getränkekarte.

Bitte scannen