



Über die Herkunft unserer Lebensmittel

Bei der Herstellung unserer Speisen liegen uns vor allem die Herkunft und die Qualität unserer Speisen 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.“

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.“

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.“

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 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.



coast guest
PW: Sushi2015



CoastHamburg



@east_cosmos

Vorspeisen

	EUR
Crispy Duck Salad & Peanuts Zitrusfrüchte / geröstete Erdnüsse / rote Zwiebeln	19,00
Hot minced Beef Fein geschnittenes Rindfleisch / Keniabohnen / Datterino-Tomaten Thai Lauch / Sojasauce	19,50
Marinierte Scheiben vom Kalbsfilet Trüffel / Ponzu / Brioche / Aprikose / Babysalat / Staudensellerie Schwarze Walnuss	21,50
Glasierte Scampi Tempura Chili / Tempura / Scampi / Schnittknoblauch	19,50
Ahi Poke Yellowfin Tuna / Limette / Sesam / Soja / Kokos / Cashewkerne Lauch / Ananas	20,50
Yellowfin Tuna Tatar im Romanasalat Sesam / Ponzu / Dashi Mayonnaise / Avocado / Mango	19,50
“Yaki Tako“ Gebratener Pulpo / Avocado / Kirschtomate / rote Zwiebeln Koriander / Soja / Sesam / Wasabi Erbsen / Meersalz	21,00
Ceviche vom Glattbutt Süßkartoffel / Mais / Tomate / Rote Zwiebel / Koriander Limette / Meersalz	21,00
Beef Tatar “Quesadilla“ Paprika / Grüne Bohnen / Cheddar Cheese / Pimientos de Padron Rote Zwiebeln / Tortilla / Knoblauchchips	21,50

Vegetarische Vorspeisen

Gebratener Süßkartoffelsalat mit Popcorn Tempura Süßkartoffel / Kale / Sesampaste / Mais / Popcorn / Koriander	16,50
Spinatsalat & Sesam Sesamöl / Sesampaste / junger Spinat	13,50
Spargel – Kimchi Salat Grüner Spargel / Kimchi Kohl / Limette / Kressesalat / Asia Dressing	15,50
“Mezze“ Humus / Baba Ghanoush / gegrilltes und eingelegtes Gemüse Ahorn-Limetten-Marinade	16,50

Suppen

	EUR
Currysuppe mit Mumbai Curry Papaya / Thai-Mango / Shisoblätter	9,50
Hummersuppe & Kokosnuss Hummer / Tomate / Zitronengras / Kokosmilch	9,50
Misosuppe Pochiertes Wachtelei / Shiitake / Thai Lauch	8,50
Wahlweise mit Meeresfrüchten & Edelfischen	15,50

Fleisch

Cherry Valley Ente & Trüffel Lauch / Ponzu / Teriyaki / Spinat / Mandarinenöl / Trüffel	40,00
Peanut Chicken Edamame / Chili / Thai Lauch / Grüne Papaya & Mango Kohlrabi / Limette	27,50
U.S. Beef Entrecôte 350g "Teriyaki" Pilz Frühlingsrolle / Shiitake / Thai Lauch / Sesam	65,50
"3 mal gegartes" Rinderfilet Crispy Kalbsbrust / Süßkartoffel / Beef Tea / Gemüseperlen Buchenpilze / Koriander	35,00
Iberico Kimchi Style Kimchi Kohl / Gurke / Spitzkohl / Wildreis / Jus	32,50
Lammcurry "Garam masala" Tomate / Zwiebel / Koriander / Raita / Naan Brot / Papadum eingelegter Kürbis / Mandel-Rosinen Reis	27,00
Short Ribs vom Kalb "Barbecue Style" & Krautsalat Hoisin / Tomate / Chili / Weißkohlsalat	27,50

Fisch & Meeresfrüchte

	EUR
Baked fish & black beans	25,50
Kabeljau / Szechuan / Eisbergsalat / Pak Choi / Black beans Ingwer / Knoblauch / Ginger Ale / Orange	
Seezunge "Fresh Thai"	37,50
Seezunge / Eismeergarnelen / Paprika / Passionsfrucht / Ingwer Rote Zwiebel / Koriander / Thai Basilikum	
Suzuki	32,00
Loup de mer / Artischockenherzen / Weiße Tomaten Butter Edamame / Datterino Tomaten / Peperoni / Thai Basilikum	
Surf & Turf creamy und spicy	32,50
Rinderfilet / Hummerfleisch / Hummerschaum / Zuckerschoten Grüner Chili / Thai Lauch / Kokosschaum / knusprige Reismudeln	

Beilagen

Basmati Reis	5,00
Krautsalat	4,50
Gewoktes Gemüse	4,50
Kokos - Kartoffelstampf	6,50
Gebratener Süßkartoffel – Dashi Salat	11,00
Spargel & Kimchi	9,50

Sashimi

	EUR
Label Rouge Lachs	20,50
	small 16,50
Tuna	25,50
	small 19,50
Hamachi	25,00
	small 19,50

Sashimi coast Style

Khampa Beef Sashimi Ponzusauce / Nussbutter	18,50
Hot Tuna Tataki Kurz angebratenes Tuna Sashimi / japanische Buttersauce	18,50
Glattbutt Sashimi Nussbutter / Ponzusauce / Knoblauch / Zuckerschoten	19,50
Coast Tuna Sashimi Ponzusauce / Mandarinenöl / Avocado	19,50

Tatar coast Style

Frisch zubereitetes Tunatatar	18,50
Wahlweise mit: Sesam-Limetten-Marinade Chili-Sojasauce-Marinade	

Tempura coast Style

	EUR
Veggie Tempura Mix	12,50
Saisonales Gemüse / Ingwer-Rettich-Sauce / japanische Buttersauce	
Scampi Tempura	21,00
Black Tiger Garnelen / Ingwer-Rettich-Sauce/ japanische Buttersauce	

Flying Nigiri

Unagi Nigiri	10,50
Gegrillter Aal / Frühlingslauch	
Lable Rouge Lachs Nigiri (ohne Reis)	6,50
Geröstetes Kokosnussfleisch / Flusskrebse	
Tuna Nigiri (ohne Reis)	7,50
Flusskrebse / Avocado / Mango / Ebi Garnele	
Yellow Tail Nigiri	6,50
Chili-Sesam-Marinade	

Sushi & Sashimi Variation

Sushi à la Chef Vorspeise	29,50
Sushi à la Chef Hauptgang	39,00

Sushi vegetarisch

Thai Veggie Roll	14,50
Mango / Papaya / Peperoni / Lauch / Erdnuss-Curry-Sauce / Kokosnuss	
Mixed Veggie Roll	13,50
Kürbisstreifen / Frischkäse / Avocado / Gurke / Tofu-Topping	
Edamame	11,50
Meersalz / getrocknete Cranberries	small 6,00

Maki Roll "Inside Out"

	EUR
coast Couscous Roll Lachstatar & Tunatatar kurz gebacken	13,50
Chicken Teriyaki Roll Spicy Chicken / Avocado-Topping	15,50
Spring Tiger Roll Tempura Scampi / Koriander / Avocado / Gurke	16,50
Ebi Salmon Roll Gebratener Lachs / Ebi Tempura / Crème Fraîche / Unagi Sauce	18,00
Kham Crayfish Roll Mariniertes Flusskrebbsfleisch / Mango / Tuna-Topping	14,50
Osaka Tuna Roll Tuna / Avocado / Sesam / Edamame / Spicy Teriyaki / Süßkartoffel	18,00
Gamba Beef Roll Kimchi Garnele / Avocado / Schalotten / Peperoni / Olivenöl	17,50
Red Lobster Roll Hummer / Tuna / Trüffelöl / Teriyaki / Tempura	22,50
Spicy Hamachi Roll Tempura Garnele / Togarashi / Schnittlauch / Hamachi-Topping	17,50

Maki Roll "Classic"

Salmon Maki Gekochter Spargel / Lachs	13,00
Tiger Maki Gekochte Garnele / Avocado / Sesam	16,50
Tuna Maki Tuna / Avocado	13,50