



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

Unsere 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 Grapefruit / geröstete Erdnüsse / rote Zwiebeln	19,00
Hot Minced Beef Fein geschnittenes Rindfleisch / Keniabohnen / Datterino-Tomaten Frühlingslauch / Sojasauce	19,50
Marinierte Scheiben vom Kalbsfilet Trüffel / Ponzu / Brioche / Aprikose / Babysalat / Staudensellerie Schwarze Walnuss	21,50
Glasierter Scampi Tempura Chili / Tempura / Scampi / Schnittknoblauch	19,50
Tuna Tatar im Romanasalat Sesam / Ponzu / Dashi Mayonnaise / Avocado / Mango	19,50
Spicy Hamachi Tataki Purple Curry / Sesam / Thai Curry-Kartoffelpüree / Kimchi / Kresse	18,50
Austern-Zweierlei coast Style Sylter Royal	13,50 12,50

Vegetarische Vorspeisen

Avocado Traubensalat Aprikose / Mirin / Kresse / Koriander	17,50
Spinatsalat & Sesam Junger Spinat / Sesamöl / Sesampaste	13,50
Crispy Miso Aubergine Ingwer / Sesam / Frühlingslauch	13,50
Crunchy Kohlrabisticks Grüner Spargel / Peperoni / Kokos / Vanille / Mango-Aioli Rosenkohlblätter	15,50

Suppen

	EUR
Currysuppe mit Mumbai Curry Papaya / Thai-Mango / Mumbai Curry / Shisoblätter	9,50
Hummersuppe & Kokosnuss Hummer / Tomate / Zitronengras / Kokosmilch	12,50
Enten-Misosuppe Wachtelei / Shiitake / Limette / Basilikum	9,50

Fleisch

Crispy Chicken & Miso Thai Mango / Zwiebel / Sprossen / Koriander / Basilikum	28,50
Lammcurry „Garam Masala“ Tomate / Zwiebel / Koriander / Wasabi-Gurken-Jogurt Naan Brot / Mandel-Rosinen-Reis	27,00
Kalbskotelett Waldpilze / Mirin / Ponzu / Nussbutter lauwarmer Glasnudelsalat	43,00
Hot Stone Kanadisches Rinderfilet / Gewürz-Tempura-Gemüse Chili-Sesam-Mayo	45,00
Surf & Turf Coast Style Wagyu Flanksteak / Garnelen / grüner Spargel Asiatische Buttersauce / Kräuter	57,00

Fisch & Meeresfrüchte

EUR

Dorade „Fresh Thai“ Nordseekrabben / Paprika / Passionsfrucht / Ingwer / rote Zwiebeln Koriander / Thai Basilikum / Thai Kartoffelstampf / grüne Chil	32,50
Yellowfin Thunfisch Steak Soja-Erdnuss-Salsa / gegrillter Romanasalat / Mandarinen Öl / Yuzu	43,50
Gebratener Heilbutt Hokkaido Kürbis / Tomate / Ponzu / Krustentierjus / Süßkartoffel	32,50

Beilagen

Waldpilze	7,50
Kartoffel-Currypüree	5,50
Wokgemüse	5,50
Basmatireis	4,50
Glasnudelsalat	7,50
Gepickelter Rettich and Kimchi	7,50

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
Loup de Mer Sashimi Limonenöl / Ponzusauce / Lauch / Tobiko	22,50
Mariniertes Tuna Sashimi Rettich / Limonenöl / Ingwer / Meersalz / Sushi Acid	24,50

Tatar coast Style

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

Tempura coast Style

	EUR
Veggie Tempura Mix	14,50
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 & Sashimi als Vorspeise	29,50
Sushi & Sashimi als Hauptgang	39,00

Sushi vegetarisch

Veggi Tempura Roll	13,50
Karotte / Frühlingslauch / Avocado / grüner Spargel / Edamame Asia Cream / Hoisin Sauce	
Mixed Veggie Roll	13,50
Kürbistreifen / Frischkäse / Avocado / Gurke / Tofu Topping	
Edamame	13,50
Meersalz oder coast Style	small 7,00

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
Spider Roll Tempura Softshell Crab / Hamachi / Avocado / Gurke Kimchischaum	16,50
Kham Crayfish Roll Mariniertes Flusskrebsfleisch / 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
Trüffel Salmon Roll Tempura Spargel / Avocado / Gurke / Lachstatar Trüffelmayonnaise / Wantang	15,50

Maki Roll "Classic"

Salmon Maki Gekochter Spargel / Lachs	13,00
Ebi Maki Gekochte Garnele / Avocado / Asiamayonnaise	13,50
Tuna Maki Tuna / Avocado	13,50