



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 Rinderfilets und Special Cuts aus Südamerika werden von unseren Lieferanten sorgfältig nach Qualität ausgewählt. Um die hohe Wertigkeit der Produkte zu gewährleisten, werden die Tiere bestens gepflegt und artgerecht mit Weidegras gefüttert. Dies garantiert ein komplett natürliches, besonders zartes und im Geschmack ein einzigartiges Produkt.

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

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
Glasierte Scampi Tempura Chili / Tempura / Scampi / Schnittknoblauch	19,50
Krabbencocktail Nordseekrabben / Eisbergsalat / Spicy Cocktailespuma / Mango Granatapfel / Kataifi	20,00
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
Beef Tatar Reiscracker mit Nori und Sesam / Eigelbcreme Szechuan-Pfeffer / Gartenkresse / Shiitake	21,50
„Tamago Rührei“ Eismeerforelle und Kaviar Heiß geräuchertes Sashimi von der Fjördforelle / Kaviar Schnittlauch / Apfel-Meerrettich / Sesampapier / Radieschen	25,00

Vegetarische Vorspeisen

Patacones Gebackene Kochbanane / Schwarzwurzel-Kokos-Creme Tomaten-Limettensalsa / Okra Schote / Limetten-Mirin-Luft	17,50
Spinatsalat & Sesam Sesamöl / Sesampaste / junger Spinat	13,50
Purple Hummus Hummus mit Rote Beete und Ingwer / Crispy Wildreis Baby Gemüse / Babysalat	16,50

Suppen

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

Fleisch

Cherry Valley Ente Gerösteter Spitzkohl / schwarzer Trüffel / Lauchcreme	40,00
Wahlweise mit frischem Trüffel	Tagespreis
Crispy Teriyaki Chicken Spargel / Edamame / Rettich / Schnittknoblauch	27,50
Hot Stone Kanadisches Angus Ochsenfilet / Gemüsebündchen Dashi-Brühe / Sesam / Maldon Salz / Sesamöl	39,50
Surf and Turf Rinderfilet / Hummerschwanz / Basilikum / Knoblauch Chili / grüne Erbsencreme / Zuckerschote / Thai Lauch	48,00
Lammcurry „Garam Masala“ Tomate / Zwiebel / Koriander / Raita / Naan Brot / Papadam eingelegter Kürbis / Mandel-Rosinen Reis	27,00
Short Ribs vom Kalb „Barbecue Style“ & Krautsalat Hoisin / Tomate / Chili / Weißkohlsalat	27,50

Fisch & Meeresfrüchte

Dorade „Fresh Thai“ Nordseekrabben / Paprika / Passionsfrucht Ingwer / Rote Zwiebeln / Koriander / Thai Basilikum / grüne Chili Thai Kartoffel-Stampf	32,50
Zander Frühlingslauch / Erdnuss / Sojasauce / Reissessig / Pak Choi	31,50
Haribatto Teriyaki Heilbutt / Teriyaki-Sauce / Brokkoli / Duftreis / Sesam	35,00
Pokebowl „Sushiboy“ Lachs Sashimi / Sushireis / Limette / Chili / Avocado Koriander / Sweet and Sour Marinade / Yuzu Mayonnaise Tempuraflakes	26,50

Beilagen

Basmati Reis	4,00
Krautsalat	4,50
Gewoktes Gemüse	4,50
Maiskölbchen mit Yuzubutter	6,50
Baked Mushrooms	7,00
Kimchi	4,50

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	23,50

Tatar coast Style

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

Tempura coast Style

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

Flying Nigiri

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

Sushi & Sashimi Variation

Sushi & Sashimi Vorspeise	29,50
Sushi & Sashimi Hauptgang	39,00

Sushi vegetarisch

Veggi Tempura Roll Karotte / Frühlingslauch / Avocado / grüner Spargel / Edamame Asia Cream / Hoisin-Sauce	13,50
Mixed Veggie Roll Kürbisstreifen / Frischkäse / Avocado / Gurke / Tofu-Topping	13,50
Edamame Meersalz / getrocknete Cranberries	11,50 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
Spider Roll Tempura Softshell Crab / Hamachi / Avocado / Gurke Kimchi-Schaum	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 / Pepperoni / Olivenöl	17,50
Red Lobster Roll Hummer / Tuna / Trüffelöl / Teriyaki / Tempura	22,50
Trüffel Salmon Roll Tempura Spargel / Avocado / Gurke / Lachstatar Trüffel-Mayonnaise / Wantang	15,00

Maki Roll "Classic"

Salmon Maki Gekochter Spargel / Lachs	13,00
Ebi Maki Gekochte Garnele / Avocado / Asia. Mayonnaise	13,50
Tuna Maki Tuna / Avocado	13,50