



COAST

UNSERE APERITIF EMPFEHLUNGEN

Prosecco ^c	0,10 l	7,5	Aperol Spritz ^{1,4,c}	9,9
Prosecco on the Rocks ^c	0,20 l	11	Aperol, Sodawasser, Prosecco	
Prosecco	0,75 l	39	Hugo ^c	9,9
BAYSIDE Spritz alkoholfrei		9,9	Holunderblütensirup, Sodawasser, Prosecco, Minze	
Crodino, Sodawasser, Orange			Lillet White Peach ^{1,4,c}	9,9
BAYSIDE Spritz		9,9	Lillet Rosé, White Peach	
Hibiskus- und Orangenblütenlikör, Basilikum, Prosecco			Lillet Berry ^{1,4,c}	9,9
BREAKFAST @ BAYSIDE ^{1,4,c}		9,9	Lillet Rosé, Russian Wildberry	
Aperol, Grapefruitsaft, Prosecco			Lillet Vive ^{1,4,c}	9,9
Sarti Spritz		9,9	Lillet blanc, Tonic Water, Gurkenscheibe, frische Minze	
Sarti Rosa, Sodawasser, Limette, Prosecco				

B A Y S I D E FULL MOON LUMINOUS GIN TONIC

13

CHAMPAGNER

EN VERRE

Moët & Chandon ^c	Imperial brut	0,10 l	16
-----------------------------	---------------	--------	----

EN BOUTEILLE 0,75 L

Moët & Chandon ^c	Imperial brut	119
Moët & Chandon ICE ^c	Imperial	139
Veuve Clicquot ^c	Ponsardin brut	125
R de Ruinart ^c	Brut	129
Dom Perignon ^c	Brut	269

EN BOUTEILLE ROSÉ 0,75 L

Moët & Chandon ^c	Brut	129
Moët & Chandon ICE ^c	Imperial	139
Ruinart ^c	Brut rosé	149



SUPPEN

OMAS KARTOFFELSÜPPCHEN	8,9
Kartoffeln, Karotten, Lauch	
BOUILLABAISSE	12,5
Lachs, Kabeljau, Garnele, Fenchel, Tomate, Frühlingslauch, Karotte	

VORSPEISEN

CAESAR SALAD	10,9
Knackiger Römersalat, Croûtons, Parmesanspäne	
BRUSCHETTA	11,9
von Tomate, Paprika, Zucchini und Oliven mit Knoblauch und Basilikum	
SPINATSALAT	10,5
Babyspinat, Cherrytomaten, Sesamdressing	
GAMBAS AL AJILLO	16,9
Scampi in heißem Knoblauch-Olivenöl, Peperoni, Baguette	
HAUSGEMACHTES CARPACCIO VOM RINDERFILET	19,5
Marinierter Rucola, Walnuss, Limonencreme, Parmesanspäne, Baguette	



COAST

VEGAN & VEGETARISCH

SALAD BOWL	21,5
Orangen-Couscous, Gurke, Tomate, Paprika, Avocado, Baby Salat in Sesam Vinaigrette, Llmetten-Joghurt Dressing	
• mit Garnelen	+10,5
• mit Hähnchenbrust	+7
HAUSGEMACHTER GEMÜSESTRUDEL „ASIA STYLE“	22,5
Pak Choi, Shiitake, Karotte, Paprika, Frühlingslauch, grüner Spargel, Mongo-Chutney, Basmatireis	
THAI CURRY	21,5
Buntes Gemüse, Koriander, Basmatireis	
• mit Garnelen	+10,5
• mit Hähnchenbrust	+7
• mit Lachs und Kabeljau	+ 9,5
CAESAR SALAD	19,9
Knackiger Römer-Salat, Croûtons, Parmesanspäne	
• mit Garnelen	+10,5
• mit Hähnchenbrust	+7

PASTA AUS DEM PARMESANLAIB

Flambiert mit Sambuca Bitte informieren Sie den Service sofern Sie das Gericht alkoholfrei wünschen.	
SPAGHETTI NATURA	22,5
Trüffel-Sahnesauce	
SPAGHETTI SCAMPI	33
Scampi, Trüffel-Sahnesauce	
SPAGHETTI FILETTO	36,5
Rinderfiletspitzen, Trüffel-Sahnesauce	



COAST CLASSICS

SCHOLLE „FINKENWERDER ART“ Speck und Zwiebeln, Petersilienkartoffeln, Gurkensalat	28,9
HAMBURGER PANNFISCH Krosse Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, Senfsauce, Gurkensalat	26,9
ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL in Butterschmalz gebacken, knusprige Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Gurkensalat	27,9
CORDON BLEU VOM KALB mit Kochschinken und Emmentaler Käse gefüllt, Buttermöhren, Röstkartoffeln	31,9
SCHWEINEMEDAILLONS VOM DUROC Bohnenragout, Kartoffelstampf	28,5
GESCHNETZELTES VON DER PUTE in Champignon-Trüffelrahm mit hausgemachten Kartoffelrösti	24,5
COAST BURGER Rindfleisch, Emmentaler Käse, Tomaten, Rotweinzwiebeln, Baby Salat, BBQ Sauce, Pommes Frites	22,5



COAST

VOM LAVASTEINGRILL

AUS DEM MEER

NORWEGISCHES LACHSFILET <i>auf der Haut gebraten</i>	21,9
KABELJAUFILET <i>auf der Haut gebraten</i>	18,9
DORADENFILET <i>auf der Haut gebraten</i>	18,9

VON DER WEIDE

RUMPSTEAK DEUTSCHE FÄRSE (200g)	22,9
ARGENTINISCHES ENTRECÔTE (300g)	29,9
RINDERFILET VOM FREILANDRIND (200g)	28,9

BEILAGEN

<i>Bratkartoffeln</i>	6
<i>Pommes Frites</i>	5
<i>Parmesan Pommes Frites</i>	7,5
<i>Süßkartoffelpommes</i>	8
<i>Baked Potato mit Sour Cream</i>	7
<i>Kartoffelstampf</i>	6
<i>Röstkartoffeln</i>	6
<i>Kartoffelrösti</i>	7
<i>Buntes Grillgemüse</i>	6
<i>Grüner Spargel</i>	7
<i>Gebratene Champignons</i>	6
<i>Bohnenragout</i>	7
<i>Rotweinzwiebeln</i>	6

SAUCEN

<i>Kräuterbutter</i>	2
<i>Senfsauce</i>	3,5
<i>Dillschaum</i>	3,5
<i>Zerlassene Butter</i>	3,5
<i>Pfeffersauce</i>	4
<i>Sour Cream</i>	3,5
<i>BBQ Sauce</i>	2,5
<i>Ketchup</i>	2
<i>Mayonnaise</i>	2



Als Arrangementgast wählen Sie bitte eine Beilage und Sauce Ihrer Wahl



DESSERT

CRÈME BRÛLÉE VON DER TONKA-BOHNE	10,5
VEGANE SCHOKO-CREME Cassis Sorbet	11,5
AFFOGATO Espresso, Vanilleeis	7,5
AFFOGATO SPEZIAL Espresso, Kokoseis, Baileys	11,5

HOTS

Café Crema ³	4,5
Espresso ³	3
Espresso Doppio ³	5
Espresso Macchiato ^{3,b}	3,5
Espresso Macchiato Doppio ^{3,b}	5
Milchkaffee ^{3,b}	5
Cappuccino ^{3,b}	4,7
Latte Macchiato ^{3,b}	5,5
Flavour (Vanilla, Karamel, Haselnuß, Kokos...) ^{2,8,3,1}	2
Heiße Schokolade ^b	5
Heiße Schokolade mit Sahne ^b	6
Diverse Teesorten Bitte fragen Sie den Service	

DIGESTIF

	4 cl
Ramazotti	5,5
Averna	5,5
Fernet Branca	5,5
Fernet Menta	5,5
Hennessy V.S.O.P.	15
	2 cl
Linie	4,5
Jubiläums Aquvit	4,5
Helbing Kümmel	4,5
Grappa Sarpa di Poli	8
Grappa di Chardonnay	8
Ziegler Williams Birne	12
Ziegler Waldhimbeergeist	12



KIDS FOOD

WIENER KALBSSCHNITZEL Pommes Frites, Ketchup oder Mayonnaise	16,5
SPAGHETTI Butter oder Tomatensauce	12,5
CHICKEN NUGGETS Pommes Frites, Ketchup oder Mayonnaise	12,5
HAMBURGER ODER CHEESEBURGER Pommes Frites, Ketchup oder Mayonnaise	12,5
KUGEL EIS Sahne, Schoko- oder Erdbeersauce <i>Jede weitere Kugel EUR 2,5, wahlweise Erdbeer, Vanille, Schokolade, Stracciatella, Kokos</i>	4



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff / with colorant	10 mit Nitritpökelsalz / with nitrite pickling salt
2 mit Konservierungsstoffen / with preservatives	11 mit Süßungsmittel / with sweetener

Allergene halten wir in einer Extrakarte für Sie bereit. Fragen Sie gerne einen unserer Servicemitarbeiter.
Allergens we hold in an extra card for you. Feel free to ask our service staff.