



VORSPEISEN

Dreierlei vom Matjes	13,90 €
<i>auf Schwarzbrot mit Honig-Dill-Senfsauce, Preiselbeeren, Crème fraîche, Apfel-Zwiebelschmand</i>	
Carpaccio vom Weiderind	12,90 €
<i>mit Limonen- Koreanderdip, Szechuanpfeffer und Salatbouquet</i>	
Schafskäse aus dem Ofen	11,90 €
<i>zartschmelzend mit Olivenöl, Tomaten, Zwiebeln, schwarzen Oliven und frischen Kräutern an Babysalat, dazu Baguette</i>	
Rote Bete Carpaccio <i>vegan</i>	11,90 €
<i>mit Wildkräutern und Walnüssen</i>	
Vitello Tonnato	13,90 €
<i>Kalbsrücken mit Thunfischsauce, Kapernäpfel und warmes Knoblauchbaguette</i>	
Roastbeef Tatar	12,50 €
<i>auf Feldsalatmousse mit Kräutercreme und Walnüssen</i>	
Gambas aglio e olio	12,90 €
<i>Gambas in heißem Olivenöl mit Knoblauch und Chilli, dazu Baguette</i>	

SALATE

Kleiner gemischter Blattsalat <i>vegan</i>	6,50 €
<i>mit Gurke, Paprika und Tomate in French- oder Essig - Öl Dressing</i>	
Großer gemischter Salat <i>vegan</i>	9,50 €
<i>mit Gurke, Paprika und Tomate in French- oder Essig - Öl Dressing</i>	
• mit gegrillter Poulardenbrust	zzgl. 5,50 €
• mit gebratenen Garnelen	zzgl. 7,90 €
• mit Lachstranchen	zzgl. 7,90 €
• mit Streifen vom Bio-Hirsch	zzgl. 7,90 €
Caesar – Salad	9,50 €
<i>mit Croutons und Grana Padano</i>	
Tomate und Büffelmozzarella	12,50 €
<i>mit Olivenöl, Pesto und Basilikum</i>	

SUPPEN

Gaspacho	7,50 €
<i>Kalte andalusische Suppe mit Paprikaschoten, Salatgurke, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch, dazu ofenfrisches Baguette</i>	
Curry –Kokossuppe	7,50 €
<i>mit gebackener Tempuragarnele</i>	
Tomatensamtsuppe ^{vegan}	6,90 €
<i>mit gerösteten Erdnusskernen und Kräuterpesto</i>	
Krabbenrahmsuppe ¹	7,90 €
<i>mit Flußkrebsfleisch</i>	

PASTA

Spinat Tagliatelle	10,90 €
<i>mit Oliven, Paprika, Cherrytomaten und Feta</i>	
• mit gegrillter Poulardenbrust	zzgl. 5,50 €
• mit Lachstranchen	zzgl. 7,90 €
• mit drei gegrillten Black Tiger Garnelen	zzgl. 7,90 €
• mit Streifen vom Bio-Hirsch	zzgl. 7,90 €

VEGETARISCH

Maultaschen-Gemüsepfännchen	14,90 €
<i>mit Cherrytomaten, Paprika, Champignons und Baby Leaf</i>	
Veggie Burger	16,90 €
<i>Falafel-Patty im Focaccia-Brötchen mit Grillkäse, Avocado-creme, Limonencreme, Salatgurke, Tomate und Salat, dazu Steak Fries</i>	
Gegrillte Gemüsespieße ^{vegan}	16,90 €
<i>mit Sauce Mojo und Rosmarin-Kartoffeln</i>	
Paella ^{vegan}	14,90 €
<i>mit Rucola</i>	



VOR DEM DEICH

Scholle „Finkenwerder Art“	23,90 €
<i>Speckwürfel, Bratkartoffeln und Gurkensalat mit Dill</i>	
Gebratenes Lachsfilet	23,90 €
<i>an mediterranem Grillgemüse und Basilikum-Spaghetti</i>	
Fischplatte „COAST“	25,90 €
<i>Gebratenes Schollen- und Rotbarschfilet, sowie gedünstetes Lachsfilet auf Blattspinat an Limettenschaum mit Butterkartoffeln</i>	
Gebratenes Zanderfilet	24,50 €
<i>an Krabbensauce mit grünem Spargelgemüse und Sesamkartoffeln</i>	
Rotbarschfilet ¹⁰	21,90 €
<i>in Eihülle gebraten auf Senfsaatsauce mit Bratkartoffeln und buntem Salat</i>	
Filet von der Meeräsche	21,90 €
<i>mit grünem Spargel auf Kartoffelstampf, sowie Dijon Senfsauce</i>	
Gebratene Riesengarnelen	25,90 €
<i>mit Waldpilzen in Cognac- Pfeffersahne, buntem Salat und Baguette</i>	



HINTER DEM DEICH

Schweineschnitzel „Wiener Art“ ¹⁰ <i>mit Bratkartoffeln und Gurkensalat mit Dill</i>	19,90 €
Steakpfanne „COAST“ ¹⁰ <i>Gegrillte Medaillons von der Rinderhüfte, Jungschweinfilet, Putenbrust und Bacon auf mediterranem Ratatouille, Sc. Hollandaise und Bratkartoffeln</i>	23,90 €
Geschnetzeltes „Züricher Art“ <i>mit Champignons und Rösti</i>	22,90 €
COAST Burger – hausgemacht <i>180 g medium gebratenes Rindfleisch in rustikalem Brötchen mit Tomaten, gebratenen Zwiebeln, Salat, Alpen-Käse, Whiskey- BBQ Sauce und Kräuter-Mayonnaise, dazu Pommes Frites</i>	16,90 €
Black Angus Rumpsteak <i>mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sour Creme oder knusprigen Bratkartoffeln, dazu gemischter Salat mit French Dressing</i>	25,50 €
Churrasco <i>Scharf angebratenes Rumpsteak mit grobem Meersalz, Zwiebeln, Red Beans und Speck, Brown-Beerjuice, dazu wahlweise Knoblauchbaguette oder Ofenkartoffel mit Sour Cream</i>	25,50 €
Gegrilltes Kotelett vom Ibericoschwein <i>mit Kräuterbutter, Butterbohnen, sowie knusprigen Bratkartoffeln</i>	23,90 €
Gebratene Perlhuhnbrust <i>auf geschmortem Römersalat, mit Rotwein-Schalottenconfit und Süßkartoffelstampf</i>	23,90 €
Bio-Hirschsteak aus Neuseeland <i>Reine Grasfütterung, daher zart und fettarm, mit hohem Anteil an Vitamin A und E, sowie Omega -3-Fettsäuren mit Kräuterbutter, sowie Ofenkartoffel mit Sour Creme oder knusprigen Bratkartoffeln, dazu marktfrischer Beilagensalat mit Balsamico-Vinaigrette</i>	25,50 €



DESSERT

Cremiges Mousse au Chocolate <i>an Himbeermark</i>	6,90 €
Brownie mit Mangosorbet ^{vegan}	7,50 €
Crème brûlée an Brombeermark	7,50 €
Gemischtes Eis mit Schlagsahne ^{1,2}	6,90 €
Erdbeere Tiramisu mit Espressois	7,90 €
Dessertvariation „ BAYSIDE“ <i>für 2 Personen</i>	p.Pers. 8,50 €

KIDS FOOD

Kleines Schweineschnitzel <i>paniert, mit jungen Erbsen und Pommes Frites</i>	9,50 €
Spaghetti <i>mit Butter oder Tomatensauce</i>	6,90 €
Chicken Nuggets <i>mit Pommes Frites</i>	7,50 €
Gebrautes Lachsfilet <i>mit kleinem Salat und Salzkartoffeln</i>	9,50 €

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- | | |
|-----------------------------|------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 10 mit Nitritpökelsalz |
| 2 mit Konservierungsstoffen | 11 mit Süßungsmittel |

Allergene halten wir in einer Extrakarte für Sie bereit. Fragen Sie gerne einen unserer Servicemitarbeiter.