



BIRDSNEST

MENU

FRAGRANCE MENU

- Kinetic NEL**  **16**
Salat von Palmherzen, Rhabarber, Apfel und Frisee, dazu
Misomayonnaise und Rauchmandel
Heart of palm salad with rhubarb, apple and frisee, served with
miso mayo and smoked almond
- Osiris**   **15**
Gegrillte Romanasalatherzen auf Weizengrasssaft und Koriander
Grilled romaine lettuce served on wheatgrass juice and coriander
- Corfu Kumquat**  **18**
Gegrillte Artischocke und eingelegte Kumquat in Blütenaromen,
dazu kandierte Olive, Wasserkresse und Blütenstaub
Grilled atichoke and pickled Kumquat in flower aromas, served with
candied olive, water cress and flower dust
- Un matin d´orange** **16**
Ceviche vom Adlerfisch mit Fenchel, weißer Zwiebel,
Shizoblättern und Jalapenos
Eagle fish ceviche with fennel, white onion,
shizo leaves and jalapenos
- Cocktail Lane** **18**
Gebeizter Lachs mit Gurken-Apfel-Couli, mariniertem Kohlrabi und Grapefruit
Cured salmon with cucumber-apple-couli, marinated kohlrabi and grapefruit
- Riad Jasmin** **22**
Rindertatar im Pfefferblatt mit süß-sauer eingelegten roten Datteln und
Mandarinenpulver
Beef tartare in betel leave with pickled red dates and tangerine powder

Love declaration  	18
Rote Beete mit Spinat und Vetiver Beetroot with spinach and vetiver	
Matcha meditation	22
Rotgarnelen, würziges Karottenpüree und grüner Tee Red shrimps, spiced carrot puree and green tea	
Vetiver	18
Gebratenes Kalbsbries, weisse Zwiebel und Udon Nudeln in Topinambur-Pampelmusen-Rahm Pan fried sweetbreads, white onion and udon noodles in cream sauce of Jerusalem artichoke and grapefruit	
Valkyrie	20
Geschmorte Entenkeule mit Physalis-Püree, Bitterorangensoße und Reismudelsalat Braised duck leg with physalis puree, bitter orange sauce and rice noodle salad	
Oyedo 	9
Vanillepudding mit Kompott von roten Beeren und Veilchen, Tonka-Crumble und Eis von roter Bohne Vanilla pudding with red berry-violet-compote, tonka bean crumble and red bubble bean ice	
Halley 	10
Marinierte Papaya und weiße Schokolade, dazu Himbeersorbet, Hibiscus und Rosenstaub Marinated papaya and white chocolate, served with raspberry sherbet, hibiscus and rose dust	

