











# 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

<b>Love declaration</b>  	<b>18</b>
Rote Beete mit Spinat und Vetiver Beetroot with spinach and vetiver	
<b>Matcha meditation</b>	<b>22</b>
Rotgarnelen, würziges Karottenpüree und grüner Tee Red shrimps, spiced carrot puree and green tea	
<b>Vetiver</b>	<b>18</b>
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	
<b>Valkyrie</b>	<b>20</b>
Geschmorte Entenkeule mit Physalis-Püree, Bitterorangensoße und Reismudelsalat Braised duck leg with physalis puree, bitter orange sauce and rice noodle salad	
<b>Oyedo</b> 	<b>9</b>
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	
<b>Halley</b> 	<b>10</b>
Marinierte Papaya und weiße Schokolade, dazu Himbeersorbet, Hibiscus und Rosenstaub Marinated papaya and white chocolate, served with raspberry sherbet, hibiscus and rose dust	

# MENU

## Soups

### **Klare Gemüsesuppe** **7**

mit Pilzen, Tamarinde, Gemüse und Kräutern

clear vegetable soup with mushrooms, tamarind, vegetables and herbs

### **Curry Suppe** **7**

Suppe mit Kokosmilch, Zitronengras, Champignons und mexikanischem Koriander

Soup with coconut milk, lemongrass, mushrooms and cilantro

mit gebratenem Tofu / with fried tofu  +3

mit Garnelen / with prawns +7

### **Hummer Bisque** **20**

Creamy lobster bisque

## Salads

### **Grapefruit Salat** **13**

Fermentierte Grapefruit und Filderkraut, knackiger Fenchel, Karotten und Radieschen mit frischem Limettendressing und Kräutern

Fermented grapefruit and filderkraut, crunchy fennel, carrots, radishes and tomatoes with fresh lime dressing and herbs

mit gebackenem Tofu / with baked tofu   +3

mit avocado / with sliced avocado   +4

mit Lachstataki / with fresh salmon tataki +10

mit gebratenem Hühnchen / with roasted chicken +6

### **Venusmuschel Salat** **18**

Venusmuscheln mit Kopfsalat, Papaya, gerösteten Erdnüssen, Zitronengras und frischen Kräutern auf Reispapier

Babyclams with lettuce, papaya, roasted peanuts, lemongrass and fresh herbs, served on crispy rice paper

## Appetizer & Snacks

### ROH / RAW

- 3 Austern** mit Kiwi, Ponzu und knuspriger Tofu - Haut **18**
- 3 Oysters** with kiwi, ponzu and tofu cracker
- Thunfischtatar** im Avocado – Schlafrock mit Chili und Limette **18**
- Tuna tatare** in avocado with chili and lime
- Jakobsmuschel Carpaccio** mit Wassermelone und -kastanie, Kräuteröl und Frühlingszwiebel **18**
- Scallop carpaccio** with watermelon and water chestnut, herb oil and spring onion
- Ceviche vom Adlerfisch** mit Fenchel, weißer Zwiebel, Shizoblättern und grüner Chili **16**
- Eagle fish ceviche** with fennel, white onion, shizo leaves and green chili


### GEDÄMPFT / STEAMED

- 4 Gemüseteigtaschen** mit Kurkumamayonaise,  grüner Chilisoße und Röstzwiebel **12**
- 4 Steamed dumplings** with vegetables, served with turmeric mayo, green chili sauce and roasted onion
- 4 Meeresfrüchte-Teigtaschen** mit Birdsnest Soße, Kräuteröl und Forellenkaviar **14**
- 4 Steamed dumplings with seafood**, served with Birdsnest sauce, herb oil and trout roe

## GEBRATEN / FRIED

**Vietnamesischer Pfannkuchen** mit Frühlingszwiebel, Koriander, Radicchio und Shizoblättern

**Vietnamese pancake** with spring onions, coriander, radicchio and shizo leaves

mit Rindertataki und Mungbohnen with beef tataki and mung beans	22
mit mariniertem Hühnchen und Kohlrabi with marinated chicken and kohlrabi	12
mit Garnelen und Senfgrün with prawns and mustard greens	18
mit Tofu und Pilzen  with tofu and mushrooms	12
mit Hummermedaillons und Avocado with lobster medaillons and avocado	48

## AUSGEBACKEN / DEEP FRIED

**Tempura von grünem Spargel**  9  
mit Misomayonnaise, Orange & Birdsnest Soße

**Green asparagus tempura**  
with miso mayo, orange & Birdsnest sauce

**Hühnentempura** mit Chili, Kurkumamayonnaise und Birdsnest Soße 8

**Chicken tempura** with chili, turmeric mayo and Birdsnest sauce



**Garnelentempura** mit Chili, Kurkumamayonnaise und Birdsnest Soße 18

**Shrimp tempura** with chili, turmeric mayo and Birdsnest sauce

## CURRY & REIS / CURRY & RICE

**Reisschale des Tages** (Ihr/e KellnerIn informiert Sie gerne näher) 

**Rice bowl of the day** (please ask your server for details)

**Kokos Curry** mit Pilzen, Spargeln, Auberginen, frischen Kräutern   **15**  
und gerösteten Erdnüssen

**Cocos curry** with mushrooms, asparagus, eggplant and  
fresh herbs & roasted peanuts

mit gebackenem Tofu **+4**  
with fried Tofu

mit gebratener Hühnerkeule **+8**  
with roasted chicken leg

mit gebratenem Heilbutt **+9**  
with fried halibut

mit pochiertem Lachs **+10**  
with poached salmon

mit Garnelen und Jakobsmuscheln **+20**  
with prawns and scallops

.

## GRILL



<b>Lammkoteletts 250g</b> Lamb chops 250g	35
<b>Barbarie Entenbrust 200g</b> Barbarie duck breast 200g	27
<b>Entrecote 250g</b> Rib eye steak 250g	32
<b>Heilbuttfilet 200g</b> Fillet of halibut 200g	20
<b>Riesengarnelen</b> in der Schale gegrillt mit Knoblauch, Zitronengras, Kaffirlimette, Kräutern und Chili	
<b>King prawns</b> with garlic, lemon grass, kaffir lime leaves, herbs and chili	
. 250g	32
. 500g	63

## Beilagen / Side Dishes

<b>Kartoffelpüree</b> mit vietnamesischen Pesto 🌿 Potatoe puree with vietnamese pesto	8
<b>Pommes frites</b> mit Chilisalz-Crumble 🌿🌿 French fries with chili-salt-crumble	7
<b>Reisnudeln</b> aus dem Wok 🌿🌿 Stir fried rice noodles with herbs and spices	7
<b>Jasminreis</b> 🌿🌿 Jasmin rice	3
<b>Gegrillte Aubergine</b> mit Frühlingszwiebel und Fischsoße 🌿🌿 Grilled eggplant with spring onion and fishsauce	6
<b>Gegrillter grüner Spargel</b> mit Orange 🌿 Grilled green asparagus and orange	8
<b>Senfgrün</b> aus dem Wok 🌿🌿 Stir fried mustard greens	6



## Soßen / Sauces

<b>Grün Pfeffer Rahm</b> Green Pepper Cream	5
<b>Steaksoße mit Tamarinde und Kaffee</b> Tamarind Coffee Sauce	5
<b>Kurkumamayonaise</b>  Turmeric Mayo	4
<b>Grüne Chili Soße</b>  Green Chili Sauce	4

## Nach Wahl des Küchenchefs / Chefs choice

<b>Das kleine Birdsnest</b> 6 kleine Speisen nach Wahl des Küchenchefs	74
<b>The small Birdsnest</b> 6 small dishes chosen by the chef	
<b>Das große Birdsnest</b> 3 Vorspeisen, ein Hauptgang und Dessert nach Wahl des Küchenchefs	79
<b>The big Birdsnest</b> 3 Starter, Maincourse and Dessert chosen by the chef	
<b>Birdsnest Grillplatte für 2</b>	199
3 Vorspeisen zum Teilen, dann Auswahl an gegrilltem Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten mit unterschiedlichen Beilagen und Soßen nach Wahl des Küchenchefs	
<b>The Birdsnest Grill for 2</b>	
3 starters to share and platter with grilled Fish, meat & seafood with various sides and sauces chosen by the chef	

## DESSERT

**Erdnuss Bisquit Crème**  10

mit Papayakompott, dunklen Schokoladensplittern und Eiscreme aus vietnamesischem Kaffee

**Peanut bisquit crème**

with sweet papaya compote, dark chocolate chips and Vietnamese coffee ice cream

**Tapiocapudding**   9

mit Kokos und Jasmin, dazu Passionsfruchtsorbet, Mandel-Ingwer-Schaum, frische Passionsfrucht und Mandeln

**Tapioca pudding**

flavored with coconut milk and jasmine, served with sweet-sour passion fruit sherbet, almond-ginger foam, fresh passion fruit and almonds

**Auswahl unserer hausgemachten Sorbets und Eiscremes**  9

Selection of our home made sherbets and icecreams

### **Pralinen /Chocolates**

by Dario Innamorato

**Yuzu-Mandarine**  3.5  
Yuzu-Tangerine

**Kokosnuss-Mandel**  3.5  
Coconut-Almond

**Vetiver-Haselnuss**  3.5  
Vetiver-Hazelnut

**Weißer Schokolade-Matcha**  3.5  
White Chocolate-Matcha

**Passionsfrucht**  3.5  
Passionfruit

**Salzkaramell**  3.5  
Crunchy salted caramel

## BAR SNACKS

<b>Rote Curry - Nüsse</b> 	4
Red Curry Nuts	
<b>Rauchmandeln</b>  	6
Smoked Almonds	
<b>Edamame mit Meersalz, Chili und gemahlener schwarzer Zitrone</b>  	5
Edamame with seasalt, chili and black lemon powder	
<b>Barsnack - Variation</b> 	7
Mixed Barsnacks	

vegetarisch: 

vegan:  

