



VORWORT

— WILLKOMMEN IN RESTAURANT NEST!

In diesem Menü möchten wir Sie wieder mit einer neuen Auswahl an schönen Gerichten überraschen, die zur Frühlingszeit passen.

Mein persönlicher Vorschlag finden Sie im 'Chef's Menu'; eine Zusammenstellung meiner Lieblingsgerichte, die ich speziell für diesen Frühling ausgesucht habe. Sie können 3 oder 4 Gängen wählen, auf Wunsch mit passendem Weinarrangement. Für Fahrer sind angepasste Mengen und Preise erhältlich.

Möchten Sie weitere Informationen zu diesem Menü, den Gerichten und/oder den Zutaten? Bitte zögern Sie nicht zu fragen, wir erzählen Ihnen gerne mehr darüber!

Im Namen von mir und der Küchenbrigade wünsche ich Ihnen einen wunderschönen Abend!

Mit gastfreundlichen Grüßen,

Rogér Rassin
Executive Chef



CHEF'S MENU

VORSCHLAG DES KÜCHENCHEFS

Lachs

Rote Bete | Meerrettich | Orange

Jakobsmuschel

Artischocke | Apfel | Honig | Soja | Gewürze

Lammhals madras

Frühlingskarotten | Kichererbsen | Physalisfrüchte

Rhabarber

Weißer Schokolade | Erdbeere | Mandelplätzchen

4-Gänge Chef's Menu

Inklusive Weinarrangement

62.50

85.00

3-Gänge Chef's Menu (ohne Jakobsmuschel)

Inklusive Weinarrangement

50.00

67.50

*Das Weinarrangement ist auch für Fahrer erhältlich (angepasst Mengen und Sätze).
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach den Möglichkeiten!*

Haben Sie eine Allergie oder Diätwunsch? Fragen Sie nach unserer Allergenkarte!



ENTRÉE



CHEF'S FAVORITE: VORSPEISE

Austern 'Tara Iers no3 Hervé (6 St.) 25.00
Schalotte | Rotweinessig | Zitrone

Weinempfehlung! Sekt Private Label | Nest | Rheingau, Deutschland
Riesling
Glas: 5.75 | Flasche: 29.50

VORSPEISE

-  **Brotbrett To Share** 9.00
Sauerteig | Bauernbutter
- Antipasti To Share** 13.50
Coppa di parma | Serrano-Schinken | Käsesticks | Oliven | Mandeln
- Carpaccio** 14.00
Rinder-Maus | Roquettesalat | Parmesan | Dachslauch-Mayonnaise
- Caesar-Salat** 14.50
Salat | Hähnchenfilet | Sardelle | Ei | Croutons
- Ceviche** 17.50
Korvina | Orange | Süßkartoffel
-  **Burrata** 14.50
Marinierte Tomate | grüner Spargel | Basilikum-Pesto
- Lachs** 15.00
Rote Bete | Wassermelone | Nori-Crisp | Avocadocreme
-  **Poké bowl** 13.50
Sushi-Reis | Avocado | Mango | Kichererbsen | Wakame | Kokonuss-Minze
-  **Tomatensuppe** 10.00
Geröstete Tomate | Basilikum | Creme fraîche
- Spargelsuppe** 13.50
Spargel | Geräucherte Entenbrust | Pilze
- Bisque 'Marseille'** 14.50
Garnelen | Tomate | Rouille | Fenchel

Haben Sie eine Allergie oder Diätwünsche? Fragen Sie nach unserer Allergenkarte!



FISCH



CHEF'S FAVORITE: FISCH

Nordseezunge (550 Gr.)

Braune Butter | Pommes frites | Salat (unfiletiert)

49.50 p.P.

Weinempfehlung! Kingpin Blanco | Felix Solis Avantis, Spanien

Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay

Glas: 6.25 | Flasche: 32.50

FISCHGERICHTE

Kabeljaufilet Mulligatawny

Zitruslinsen | Koriander | Sellerie | Currysoße

28.00

Black Tiger garnelen

Byrianischer Reis | Paprika | Joghurt | Zucchini

26.75

Lachs

Quinoa | Rote Zwiebel | Koriander | Avocado | Cashewnuss

27.00

Weißer Spargel & Lachs

Spargel | Neue Kartoffeln | Meerfenchel | Sauce Hollandaise

29.50

Hummer

Ganzer Hummer (450 gr.) | Spargel | Pastinake | Orecchiette | Muschelsoße

49.50

VEGA

VEGETARISCHE GERICHTE



Risotto

Artischocke | Parmesan | Schnittlauch

19.25



Ravioli

Grüner Spargel | Pilze | Pecorino

23.50



Nest Burger vega

Redefine Meat © | Salat | Jalapeño | Cheddar | Dachslauch-Mayonnaise | Pommes

20.50



Weißer Spargel & Artischocke

Spargel | Neue Kartoffeln | Brunnenkresse | Sauce Hollandaise

27.50

Haben Sie eine Allergie oder Diätwunsche? Fragen Sie nach unserer Allergenkarte!



FLEISCH



CHEF'S FAVORITE: FLEISCH

Entrecote dry-aged (220 Gr.) 34.50

Kokosnuss-Minz-Chutney | Little gem | Aioli | Pommes

Weinempfehlung! Casarena | 505 | Mendoza, Argentinien

Malbec

Glas: 7.25 | Flasche: 37.50

FLEISCHGERICHTE

Nest Burger 20.50

Salat | Speck | Jalapeño | Cheddar | Dachslauch-Mayonnaise | Pommes

Weißer Spargel & Livar Schinken 29.50

Spargel | Neue Kartoffeln | Ei | Sauce Hollandaise

Schweineschnitzel 23.50

Gebratenes Gemüse | Tomate | Pilzrahmsauce | Pommes

Lammkotelett 32.50

Kichererbsen | Garam masala | Junges Gemüse | Kümmeljoghurt

Tournedos 32.50

Kleine Kartoffeln | Knollensellerie | Bimi | Champignon | Rotweinsosse

Ribeye grain-fed 34.50

Black Angus (250 Gr.) | Kokosnuss-Minz-Chutney | Kleiner Edelstein | Aioli | Pommes

SIDES

BEI LAGEN

Pommes frites mit Mayonnaise 5.00

Grüner Salat mit Tomate und Gurke 5.00

Gebratenes Gemüse 5.00

Haben Sie eine Allergie oder Diätwünsche? Fragen Sie nach unserer Allergenkarte!



DESSERT



CHEF'S FAVORITE: DESSERT

Dessertparade (ab 2 Personen)

16.50 p.P.

Parade der leckersten Mini-Desserts vom Pâtissier

Wir bitten Ihnen eine etwas längere Vorbereitungszeit zu berücksichtigen.

Weinempfehlung! Auslese Juffer | Weingut Reuter-Dusemund | Mosel, Deutschland | Riesling

Glas: 6.25 | Flasche: 45.00

DESSERT

Dame Blanche

12.50

Vanilleeis | Schokoladensauce | Gesalzene Karamell | Pecannüsse

Erdbeere

13.50

Zitrus | Hibiskus | Vanilleeis

Mango

13.50

Macarons | Limette | Kokosnuss | Litschi-Sorbet

Dark chocolate raspberry

13.50

Zartbitterschokolade | Himbeer | Sorbet

Hauwgemachtes Sorbet

12.50

Auswahl aus drei verschiedenen Sorten

Käsebrett

3 St.

9.75

Verschiedene Käse | Nussbrot | Marmeladen

4 St.

12.25

5 St.

14.75

Unsere Portweinauswahl aus Porto Barros

Weiß

4.25

Tawny

4.75

Ruby

5.00

LBV

5.75

10 Years old

6.00

Haben Sie eine Allergie oder Diätwunsche? Fragen Sie nach unserer Allergenkarte!