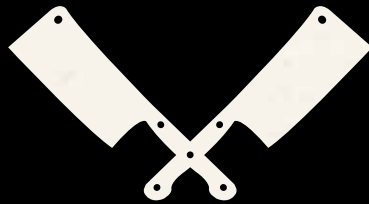


THE BIRD



EST. 2004



Always welcome, never well done!

Liebe Gäste. Im “The Bird” kommt nur bestes Fleisch auf den Tisch. Die Burger vom Simmentaler Bio-Rind und amerikanischen Black Angus, die Wings, die Filet Bites und der Crispy Chicken Burger von freilaufenden Kikok-Hähnchen, die Steaks „dry aged“ am Knochen. Wir nennen das **„Excellence from Ranch to Table“**.



Doch auch bestes Fleisch zu fairen Preisen kann man ruinieren. Zum Beispiel in dem man beef well done zu Tode grillt. Reine Geldverschwendung. Vertrauen Sie unserem Koch – er weiß, was er tut – und bestellen Sie die Burger und Steaks am besten medium.

Sollte das “The Bird” aus allen Nähten platzen, kann es schon mal etwas länger dauern. Aber nie länger als 45 Minuten. Versprochen. Leckere Vorspeisen und Getränke verkürzen die Wartezeit und erhöhen die Vorfreude.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/-innen. Diese stellen Ihnen gerne auch eine schriftliche Dokumentation zur Verfügung.

We’d love to hear from you

Konnten wir Sie von uns überzeugen? Dann freuen wir uns immer über eine 5-Sterne-Bewertung auf einer der zahlreichen Online-Bewertungsplattformen (TripAdvisor, Google, Yelp, Facebook, Foursquare). Wenn nicht, zögern Sie nicht, uns direkt telefonisch (01520 215 93 86) zu kontaktieren. Gemeinsam werden wir sofort eine Lösung für Ihr Anliegen zu finden.



NEWSLETTER

Registrierte Dich über unser iPad für unseren

E-Mail Newsletter und erhalte als Dankeschön einen

Original New York Cheesecake gratis auf's Haus



SALADS

-  **American Caesar Salad**
 Mit hausgemachtem Caesar Dressing, frisch gerösteten Croutons und Parmesan. 13,00
Mit 200 g gegrillter Kikok-Hähnchenbrust 18,00
-  **Wildkräutersalat**
 Vom Keltenhof aus Jüchen. Handverlesene Wildkräuter, Avocado, Sour Cream und Samenkerne. 13,00
Mit 4 Chicken Filet Stripes 19,00
Mit Beef Steak Stripes 21,00
Mit 4 Black Tiger Garnelen 20,00
-  **Kleiner Beilagensalat** 4,00


STARTER



Slow Cock

Länger leben, langsamer wachsen: Das ist das Rezept für den besonders saftigen, an Poularde erinnernden Geschmack der Kikok-Hähnchen. Und natürlich die spezielle Fütterung mit Mais, Weizen und Kräutern. 100 % gen- und antibiotikafrei, 100 % Genuss.

Chicken Wings

Die knusprigen Wings flattern in einer hausgemachten BBQ-Saucen zu Tisch. Wahlweise Mild, Hot oder Napalm. 
 Serviert mit ebenso hausgemachtem Blue-Cheese-Dressing und Karottensticks.

8 Wings	9,00
12 Wings	13,00

Crispy Chicken Filet Bites

Mit hausgemachter Sauce.


4 Stück	10,00
6 Stück	14,00
8 Stück	18,00

Black Tiger Garnelen

Gegrillt, mariniert mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch.

6 Stück	12,00
12 Stück	22,00



 **Pimientos de Padrón**
In Olivenöl gebratene Paprikas mit Meersalz. **8,00**

 **Geröstetes Toskanabrot mit hausgemachter Aioli** **4,00**


AMERICAN SANDWICHES

Pulled Brisket Sandwich
Pulled und gesmokete Rinderbrust mit Coleslaw, BBQ-Sauce. Immer mit Pommes. **17,00**




Philly Cheesesteak
Dünn geschnittenes Steak in einer Käse-Sauce, Zwiebeln und Jalapeños im Sandwich überbacken. Immer mit Pommes. **19,00**

FRIES BEFORE GUYS

 **Portion Pommes**
In der Region gewachsen. **4,00**
Wahlweise auch aus Süßkartoffeln. **6,00**

Chili Cheese Fries
Pommes bedeckt mit hausgemachtem Chili con Carne und geschmolzenem Cheddar. **8,50**

Pulled Brisket Fries
Riesenportion Pommes, belegt mit Pulled Brisket, dazu BBQ-Sauce und Coleslaw. **10,00**

 **Guacamole Fries**
Riesenportion Pommes, belegt mit hausgemachter Guacamole, Sour Cream und Tomatenwürfeln. **9,00**



ALL ABOUT BEEF

Wo das beste Fleisch herkommt, ist von reiner Geschmacksache zur Glaubensfrage geworden. Ganze Hochglanzmagazine widmen sich dem Thema und treiben jeden Monat eine andere Sau (oder ein anderes Rind) durchs Dorf.

Wir beziehen unser Fleisch aus den USA, Japan, Spanien, Australien, Argentinien und Deutschland.

Trocken am Knochen, Wasser im Mund

Wenn Fleischkatzen „Dry Aged“ hören, werden sie rollig. Denn das ist die traditionell beste Methode, Fleisch in aller Ruhe reifen zu lassen. Unser Beef ist 140 Tage grainfed und aged 32 Tage lang trocken am Knochen. Dabei verliert es zwar 30 % an Gewicht, gewinnt dafür aber 100 % an Geschmack.

Fat for Fun

Viele Geschmacksstoffe und Aromen lösen sich nur durch Fett. Deshalb ist Fett – neben dem Kellner – der wichtigste Geschmacksträger. Kurz: Für ein ebenso saftiges, wie geschmackvolles Steak, kommt man an Fett dran und drin nicht drum herum.





Auf die Dicke kommt es an

Zwei Finger dick Minimum, besser drei – das ist die Faustregel für ein gutes Steak. Zwei Vorschläge für alle, denen das zu viel ist: Wir teilen ein großes Steak gerne für zwei auf. Oder wir packen das Überbleibsel to go ein. Hervorragendes Beef schmeckt nämlich auch kalt und dünn aufgeschnitten himmlisch.

Von gar bis geht gar nicht

Rare wird auf Deutsch irreführenderweise mit „blutig“ übersetzt. In einem Steak ist aber kein Blut, sondern Fleischsaft. Und der verflüchtigt sich proportional zur Verweildauer auf dem Grill. Wer das Geschmackserlebnis von Prime Grade Beef saftvoll auskosten will, der sollte ein Steak Rare oder Medium Rare bestellen.

- | | |
|------------------|--|
| Rare | Die Mitte ist noch ganz roh. Für Kenner und Kannibalen. |
| Medium | Das Fleisch ist saftig und voll Geschmack. Empfehlung des Hauses. |
| Well Done | Das Fleisch ist durch. Bei so hochwertigen Produkten, wie sie im “The Bird” verwendet werden, nicht notwendig und daher nicht unsere Empfehlung. |



OUR CUTS

Die Steaks werden mit Pommes und Blattspinat als Beilage serviert. Alternativ zu Spinat oder Pommes, kann man einen kleinen Caesar Salad wählen. Einen frisch gegrillten Maiskolben dazu, gibt es für **3,00 €**.

Unser Tipp: selbstgemachte Kräuterbutter **2,00 €**



Ribeye Steak

Aus dem Rücken, unter den Rippen geschnitten. Ein fettiges Stück mit wahnsinnig viel Geschmack und unglaublich zart. Der Lieblings-Cut des "The Bird".
je 100 g (Recommended Cut 300 g)

16,50



Tomahawk Steak

Ein Ribeye Steak, am extra langem Knochen gereift und mitsamt Knochen serviert. Dadurch wird der kräftige Fleischgeschmack des Tomahawk Steaks noch intensiviert. Zubereitungszeit: 40 Min.
ca. 700 g (für ein- bis zwei Personen)

84,00





T-Bone Steak

Mit Knochen aus dem vorderen Bereich des Roastbeefs geschnitten. Eine Kombination aus Rumpsteak und Filet. Durch den Knochen besonders saftig und aromatisch.
je 600 g 67,00



SURF 'N' TURF

Jedes Steak auch
als Surf'n'Turf-Variante:
mit 3 Garnelen + 6,00



Filet

Das Filet Steak ist schön marmoriert und hat mehr Geschmack als normale Filets. Wunderschön saftig, wenn Medium gegessen.
je 100 g (Recommended Cut 200 g) 19,00



NEW YORK BURGER

Was in anderen Restaurants die Steakkarte zieren würde, das landet bei uns im Fleischwolf. Alle paar Stunden wofen wir fein marmoriertes Simmentaler Steakfleisch und amerikanisches Wagyu frisch durch. Nicht umsonst gilt "The Bird" als Deutschlands erste und älteste Adresse für Premium-Burger. Es gibt sie vom Flat Top Grill oder vom 400 Grad heißen Lavasteingrill. Und falls Ihnen unsere auf Facebook geposteten Burger-Kreationen gefallen, bauen wir sie Ihnen gern jederzeit nach. Bei uns werden alle Burger vom Grill medium gegrillt (gilt ab 240 g Patties). Wenn Sie es anders wünschen, geben Sie dem Service Bescheid. **Übrigens auch, falls Sie Zwiebelscheibe, Salatblatt oder Tomate auf Ihrem Burger möchten.**

BURGER VOM FLAT TOP GRILL

Zwei Fleischpatties à 120 g, gegrillt auf dem Flat Top Grill. Dazu Pommes (aus Süßkartoffeln + 2 €).



LUNCH SPECIAL

(Montag-Freitag, 12-15 Uhr)

**Burger Deiner Wahl
mit 120 g Fleischpatty**
inklusive Pommes
10,00

The Birdhouse

Alles, was wir an einem Burger lieben! Unser Hausburger ist ein Doppelburger (2 × 120 g Fleisch) mit Käse, Bacon, gegrillten Zwiebeln, Ketchup, Senf und saurer Gurke.

mit 2 Fleischpatties (240 g) **15,50**

mit 3 Fleischpatties (360 g)

inkl. Patrón Silver Tequila Shot **19,00**

mit 4 Fleischpatties (480 g)

inkl. Patrón Anejo Tequila Shot **22,00**

The Big Crack

Hommage an die große Burger-Kette mit dem gelben 

mit 2 Fleischpatties (240 g) **16,00**

mit 3 Fleischpatties (360 g)

inkl. Patrón Silver Tequila Shot **20,00**

mit 4 Fleischpatties (480 g)

inkl. Patrón Anejo Tequila Shot **23,00**



BURGER VOM GRILL



Ein Fleischpatty à 250 g (Simmentaler Steakfleisch und amerikanisches Wagyu)gegrillt auf 400 Grad heißen Flammen. Dazu: Pommes (aus Süßkartoffeln + 2 €). **Alle Burger vom Flammengrill gibt es für 6 € extra auch als Doppelburger mit 500 g !!!!**

Ghetto Burger

Wie im Ghetto: Bun, Patty, Bun ;-)

13,00

Ghetto Deluxe

Mit American Chester Cheese belegt

15,00

The Jack

Mit Blue Cheese Sauce

15,00

Breakfast Burger

Bacon und Spiegelei

15,50

Patty Melt

Auf gegrilltem Roggenbrot, Zwiebeln,
Schweizer Käse und American Chester Cheese

15,50

Bronx Jon

Emmentaler und Champignons

15,50

KINDER-BURGER

Burger mit einem
120 g Fleischpatty, ganz nach
Wunsch gebaut!
Inklusive Pommes
6,00

The Stingy Gonzales (Ladies favorite choice)

Selbstgemachte Guacamole und Salsa Verde

16,00

The Filthy Harry

Bacon und irischer Cheddar

16,00

BBQ Burger

Bacon, irischer Cheddar, homemade BBQ-Sauce

16,50



Bei jedem Burger dabei:
Pommes so viel ihr möchtet!



BISON BURGER



VEGGIE BURGER

The Wagyu

Blue Stilton Käse, Gruyère-Käse,
"The Bird"-Spezialsauce

25,00

Chili Cheese Burger

Cheddar und homemade Chili con Carne

16,50

The Big Rock

Schweizer Käse, Bacon, Jalapeños und Salsa Verde

17,00

Surf 'n' Turf Burger

Zwei Garnelen, Gruyère-Käse, "The Bird"-Spezialsauce

18,00

Da Woiks

Bacon, Zwiebeln, Champignons, Käse
(Irischer Cheddar, American Chester Cheese,
Blue Stilton Cheese oder Schweizer Käse)

17,50

Crispy Chicken Burger

Kikok-Huhn, Sour Cream, Limettenabrieb

16,00

"The Bird" Bison Burger

Feinstes kanadisches Bison-Fleisch, Zwiebeln,
irischer Cheddar.

1 Fleischpatty à 120g

20,00

Als Doppelburger à 240g

28,00



Goat Cheese Burger

Burger mit gebackenem Ziegenkäse, Wildkräuter-
salat und Rote Bete

15,00



The Lousy Hunter

Gegrillter Portobello-Pilz mit viel Käse

14,00



BEILAGEN

Guten Geschmack kann man nie genug haben.
Hier die Extras, mit denen Sie jeden Burger Ihren
Vorlieben anpassen können.

 Extra Zwiebeln	1,00
Extra Bacon, Champignons, Spiegelei	1,50
Extra Rinderbacon	2,00
 Extra Käse	
Irischer Cheddar, American Chester, Schweizer Käse,	1,50
Ziegenkäse	3,00
 Extra homemade Coleslaw	
Krautsalat mit Mayo-Dressing	3,50
 Extra frischer Baby-Blattspinat	4,00
Topping mit Chili Cheese Pimp	3,50
Topping mit Pulled Brisket Pimp	4,00
Topping mit Cheese Bacon Pimp	3,00
 Topping mit Guacamole, Tomatenwürfel, Koriander und Sour Cream	3,00
Homemade Sauces	
Käsesauce (American Swiss-Cheese-Sauce)	4,00
Trüffelmayonnaise, Schälchen Guacamole, Aioli	2,50
BBQ-Sauce, Sour Cream	2,00
Schälchen Salsa Verde, Blue-Cheese-Sauce	2,50
Saucen-Triple (BBQ Sauce, Trüffelmayonnaise, Blue-Cheese-Sauce)	5,00
Heinz Ketchup, Bruckmann Mayonnaise	0,50





DESSERTS



Warmer Schokoladenkuchen

Mit Ganache (halbflüssiger Kern). Dazu Zwetschgenröster und Vanilleeis

8,00


THE BIRD
SIGNATURE
DESSERT

Original NY Cheesecake

Mit Schokoladeneis

7,00



HOT BEVERAGES BY MOXXA.CAFFÈ

Espresso

3,00

Café Crema

3,00

Cappuccino

4,00

Milchkaffee

4,00

Latte Macchiato

4,00



Tee

Frische Minze, Earl Grey, Roibos

3,00



EIS



Keiserlich

DEUTSCHE

EISMANUFAKTUR

FEINSTE



ZUTATEN

Für unser Eis verwendet Keiserlich nur beste Zutaten aus kontrollierter Landwirtschaft, frisch aus der Region mit Liebe und Sorgfalt ausgewählt und verarbeitet. Traditionelle Handwerkskunst, die begeistert und dabei auf künstliche Zusätze verzichtet.

100 % Vanille aus Madagaskar und Indonesien für das Vanille-Eis, beste Schokolade und Kakao für das Schokoladeneis, hausgemachtes Karamell, feinste Haselnuss aus dem Piemont, Sorrent-Zitrone aus Italien, Alphonso Mango und vieles mehr. So entsteht das beste Eis für keiserlichen Genuss.

Milcheis

Vanille, Schoko, Stracciatella, Haselnuss, Erdnuss/Salzkaramell, Joghurt, Milchreis, Quark/Sesamkaramell, Black Coconut, Erdbeer/Joghurt/Schoko, Zimtmilch/Cookies, Mascarpone/Cassis, Bratapfel.



Sorbets und veganes Eis (aus Sojamilch)

Zitrone, Heidelbeere, Brombeere, Maracuja, Zitrone-Basilikum, Mango/Minze, Himbeere, Aprikose/Kardamom, Pfirsich/Lavendel, Zimt/Pflaume, Erdbeere, Mango, Mohn, Mohn/Aprikose, Avocado/Minze, Avocado/Gurke, Peanut Butter, Schoko-Sorbet, Grüner Tee/Minze/Schoko, Fried Rice Schoko-Pop, Ahorn/Pecanuss.

Im "The Bird" sind stets wechselnd 10 Sorten verfügbar. Bitte fragen Sie den Service nach den aktuellen Sorten oder werfen Sie einen Blick in unsere Eistheke.

Eine Kugel Eis

1,70

Eine Kugel Eis *außer Haus*

1,30



		0,3 l	0,5 l	1,5 l Pitcher
TAPPED BEER	Warsteiner Pilsener	3,40	5,20	16,00
	König Ludwig Hell	3,80	5,20	17,00
	König Ludwig Weissbier Hell		5,20	
	König Ludwig Weissbier Alkoholfrei		5,20	
BOTTLED BEER	Warsteiner Herb		<i>0,25 l</i>	3,20
	Warsteiner Pilsener Alkoholfrei		<i>0,33 l</i>	3,20
	Warsteiner Radler Alkoholfrei		<i>0,33 l</i>	3,60
	Warsteiner Lemon		<i>0,33 l</i>	3,60
	San Miguel		<i>0,2 l</i>	3,60
	San Miguel Ice Bucket			
	6 Flaschen im Eiskübel zum Preis von 5		<i>6 × 0,2 l</i>	18,00
CRAFT BEER	Brooklyn Lager New York		<i>0,33 l</i>	6,00
	Steamworks Killer Cucumber Ale		<i>0,33 l</i>	6,00
	Paderborner Pilger naturtrüb		<i>0,33 l</i>	4,20
	Corona		<i>0,33 l</i>	4,50





HOMEMADE ICE TEAS



Sparkling Ice Tea Hausgemacht	0,35 l	4,70
Lemongrass Lemonade Hausgemacht	0,35 l	4,70
Apple Ice Mint Hausgemacht	0,35 l	4,70

SOFT DRINKS

Coca-Cola	0,33 l	4,60
Coca-Cola zero	0,33 l	4,60
Coca-Cola light	0,33 l	4,60
Fanta Orange	0,33 l	4,60
Sprite	0,33 l	4,60
Red Bull	0,25 l	4,50
Red Bull Sugarfree	0,25 l	4,50

WATER

Vöslauer Prickelnd / Ohne	0,25 l	3,00
Vöslauer Prickelnd / Ohne	0,75 l	7,50

JUICES AND SPRITZER

Orangensaft	0,35 l	4,00
Apfelsaft	0,35 l	4,00
Maracujasaft	0,35 l	4,00
Mangosaft	0,35 l	4,00
Kirsch-Banensaft	0,35 l	4,00
Apfelsaft	0,35 l	4,00
Rhabarbersaft	0,35 l	4,00

Alle Säfte sind auch als Schorlen erhältlich.

BITTER DRINKS

Schweppes Indian Tonic Water	0,2 l	4,40
Schweppes Russian Wild Berry	0,2 l	4,40
Schweppes Ginger Beer	0,2 l	4,40
Fever Tree Spiced Orange Ginger Ale	0,2 l	5,40
Fever Tree Mediterranean Tonic Water	0,2 l	5,40



SIGNATURE SHOTS



Angry Bird 42 Below Vodka, Tabasco, Himbeersirup	4,20
Liquid Cheese Cake Rhabarber, 43er, 42 Below Vodka	4,20
Apple Pie 42 Below Vodka, Malibu, Amaretto, Apfelsaft, Zimt	4,20
Patrón Silver	3,20
Patrón XO Cafe	4,20
The Burner Feuershow mit Ray	6,00
Jägermeister Bird Jägermeister, Maracuja	3,20
10er Shot Runde	30,00



HIGHBALLS



Patrón Tonic

Patrón Tequila, Indian Tonic Water,
Orangenzeste

8,50

Bacardi Oakheart Spiced Rum & Cola

8,50

Bombay East

Bombay East & Indian Tonic Water

9,00

Bombay Sapphire

Bombay Sapphire & Indian Tonic Water

8,50

Star of Bombay

Star of Bombay & Indian Tonic Water

9,50

Dewar's Horse's Neck

Dewar's 12y Scotch Whisky, Orangenzeste,
Angostura Bitters, Ginger Ale

8,50

Dewar's Ginger Ale

Dewar's Scotch Whisky & American Ginger Ale

8,50

Martini Riserva Ambrato Tonic

Martini Riserva Ambrato & Indian Tonic Water

8,50

Martini Fiero Tonic

Martini Fiero & Indian Tonic Water

7,50

42 Below Vodka Red Bull

8,50

Prosecco Red Bull

7,50



SIGNATURE MIXOLOGY

Perfect Patrón Margarita

Patrón Silver, Patrón Citronage, frischer
Limettensaft

9,50

Jalisco Mule

Patrón Silver, Fever Tree Ginger Beer,
frischer Limettensaft

9,50

Gin Basil Mash

Bombay Sapphire Gin, frischer Basilikum,
Zitronensaft, Zuckersirup

10,50

Moscow Mule

42 Below Vodka, Fever Tree Ginger Beer,
frischer Limettensaft

8,50

Whisky Sour

Bourbon, Zitronensaft, Zucker, Eiweiß

9,50

Gin Sour

Gin, Zitronensaft, Zucker, Eiweiß

9,50





BACKBAR SPIRITS



Gin

Nordés	6,00
Gin Mare	6,00
Brockmans	6,00
Tanqueray	6,00
Monkey 47	6,00
Hendrick's	6,00
G'Vine	6,00
Beefeater	6,00

Rum

Bacardi 8 Anos	7,50
Bacardi Carta Negra	6,50
Bacardi Ron Superior 44,5 %	7,50
Bacardi Oakheart Spiced Rum	6,50
Bacardi Carta Oro	6,50
Santa Teresa 1796	8,50

Tequila

Patrón Silver	6,50
Patrón Anejo	8,50
Patrón Citronage	9,50
Patrón Reposado	9,50
Patrón XO Cafe	8,50
Kah Tequila	
Corralejo gran anejo	

Whisky

Bulleit	9,50
Nikka	8,50
The Macallan	9,50
Jameson	9,50
Laphroaig	9,50
Aultmore 12y	9,50



Vodka

42 Below

3,20

Grey Goose

5,70

Vermouth

Martini Bianco

4,20

Martini Rosso

4,20

4,20

Various

Leblon

4,20

St-Germain

4,70





RED WINE

Bordeaux *Glas 0,2 l* **7,00**

Rioja *Glas 0,2 l* **7,00**

Chianti Classico *Glas 0,2 l* **6,50**

WHITE WINE

Grauburgunder *Glas 0,2 l* **6,50**

Chardonnay *Glas 0,2 l* **6,50**

Sauvignon Blanc *Glas 0,2 l* **6,50**

BOTTLED WINE

Rotwein
Bordeaux oder Rioja *Flasche 0,75 l* **32,00**

Weißwein
Grauburgunder oder Chardonnay *Flasche 0,75 l* **32,00**

Rosé *Flasche 0,75 l* **32,00**

BUBBLES

Prosecco DOC *Glas 0,1 l* **6,00**
Flasche 0,75 l **30,00**



BREAKFAST

SA & SO, 10-18 UHR

- | | | |
|---|--|------|
| ✓ | Croissant | 3,00 |
| | Mit Butter und Marmelade | 4,00 |
| ✓ | Bagel | 5,00 |
| | Mit Frischkäse | 7,00 |
| | Mit geräuchertem Lachs und Kapern | 7,00 |
| ✓ | Müsli | 7,00 |
| | Hausgemacht, mit Joghurt, Honig und frischen Früchten der Saison | 7,00 |
| | Avocado Toast | 7,00 |
| ✓ | Mit einer Scheibe Zitrone, vegan | 8,00 |
| | Mit pochiertem Ei | 8,00 |
| | Mit geräuchertem Lachs | 8,00 |
| ✓ | French Toast | 8,00 |
| | Toastscheiben in Milch und Zimt mariniert, gebraten in Butter, dazu Ahornsirup und frische Früchte | 8,00 |
| ✓ | Breakfast Sandwich | 9,00 |
| | Vegetarisches Sandwich mit Ei, Blattsalat, Tomate, Cheddar, würziger Chipotle-Mayonnaise in Challah-Brot | 9,00 |
| | Bird Sandwich | 9,00 |
| | Zartes Pastirma, Ei, Blattsalat, Tomate, würzige Chipotle-Mayonnaise in Challah-Brot | 9,00 |



BREAKFAST

SA & SO, 10-18 UHR


THE BIRD
SIGNATURE
BREAKFAST



Breakfast Burger

Bacon und Spiegelei

15,50

Eggs Benedict Royal

Geräucherter Lachs, zwei pochierte Bio-Eier, cremige Sauce Hollandaise, auf Challah-Brot

10,00

Eggs Benedict

Zartes Pastirma, zwei pochierte Bio-Eier, Sauce Hollandaise, auf Challah-Brot

10,00

Rührei

Drei Rühreier mit gebratenem Sucuk und Challah-Brot

8,00

Strammer Bird

Gebuttertes und geröstetes Weißbrot mit Edamer Pastirma und zwei Spiegeleiern

9,00



Pancakes

Pfannkuchen mit frischem Obst der Saison und Ahornsirup

7,00

Espresso

3,00

Café Crema

3,00

Cappuccino

4,00

Milchkaffee

4,00

Latte Macchiato

4,00

Orangensaft frisch gepresst

0,35 l 5,00

Geburtstagskinder werden in ihrer Geburtswoche vom "The Bird" auf ihren Burger und ihren Drink eingeladen, wenn sie noch drei Freunde mitbringen.

Möchten Sie einen "The Bird" Gutschein verschenken?

Diesen bekommen Sie direkt bei uns im Restaurant. Fragen Sie das Servicepersonal.

Möchten Sie Ihre Weihnachtfeier bei uns im Restaurant ausrichten?

Kontaktieren Sie uns unter 01520 215 93 86 oder per Mail unter info@thebirdincologne.com.

Möchten Sie ein "The Bird" Catering buchen?

Kontaktieren Sie uns unter 01520 215 93 86 oder per Mail unter info@thebirdincologne.com.

Möchten Sie Teil des "The Bird" Teams werden?

Kontaktieren Sie uns unter 01520 215 93 86 oder per Mail unter info@thebirdincologne.com.

THE BIRD



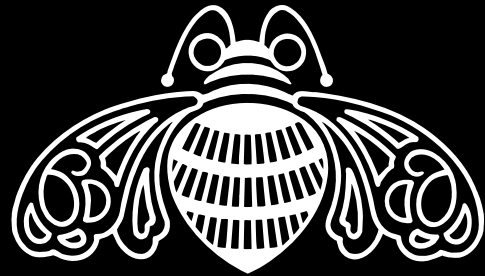
The Bird · New York Bar and Kitchen

Aachener Straße 9 · 50674 Köln · 0221 - 96 26 13 67 · 01520 215 93 86
thebirdincologne.com

365 Tage im Jahr für Euch geöffnet.

Mo-Fr: 12:00 bis 1:00 Uhr Küche & Service

Sa-So: 10:00 bis 2:00 Uhr Küche & Service



The Bird · New York Bar and Kitchen

Aachener Straße 9 · 50674 Köln · 0221 - 96 26 13 67 · thebirdincologne.com