

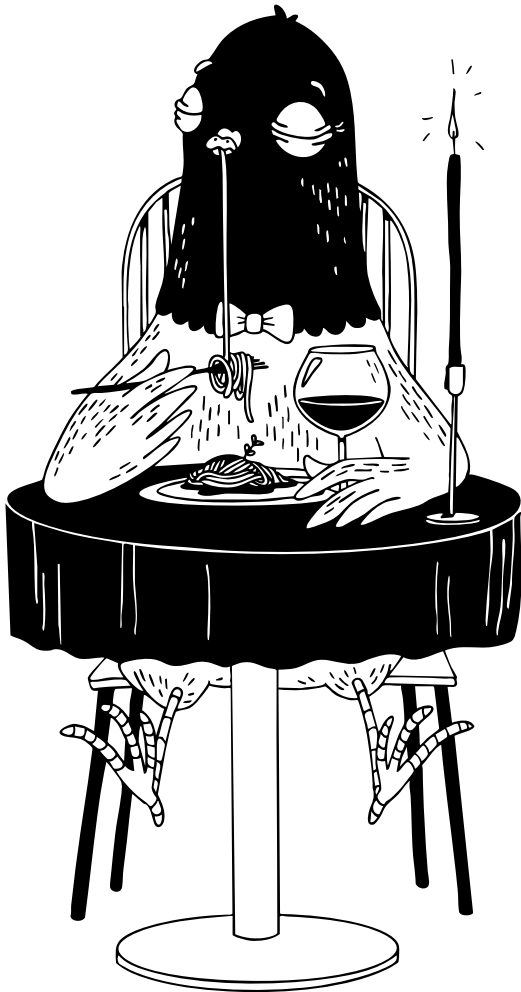
BIRD

THE

BIRD

AFTER

DARK

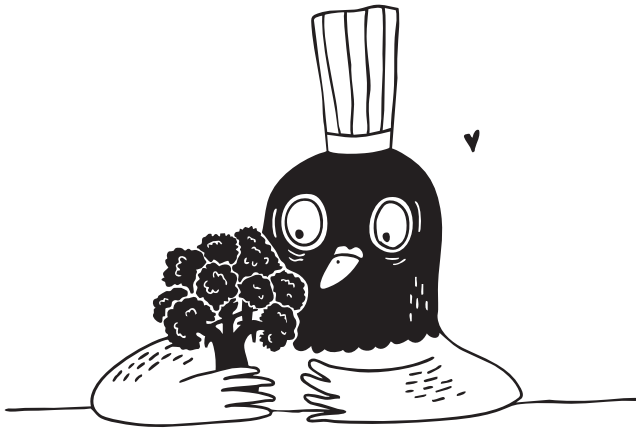


WILLKOMMEN IM BIRD

Wo Vision und Genuss aufeinandertreffen. Hoch über den Dächern von Magdeburg bieten wir nicht nur außergewöhnliche kulinarische Erlebnisse, sondern auch einen Raum für Entspannung, Kreativität und Wohlbefinden.

Unsere Philosophie basiert auf einem nachhaltigen, innovativen Ansatz und der Verbindung von urbaner Ästhetik mit einem Ambiente der Freiheit und Leichtigkeit.

Wir glauben an frische, regionale Zutaten, an die Kraft des Moments und daran, dass Genuss mehr ist als nur Essen – es ist ein Erlebnis.



STARTER

BROTZEIT Sylter Brot "Jochen Gaues", Karamellisierte Nussbutter, Mixed Pickles	10
MARINIERTE LACHSFORELLE Joghurt, Crunchy Quinoa, Kohlrabi, Sake	14
BEEF TATAR 60 G / 80 G Knochenmark Aioli, Gepickelter Senf, Gebeiztes Eigelb, Chips, Dill	16 / 19
→ UPGRADE: CRUNCHY LOADED FRIES mit Trüffelmayo und Parmesan	+12
→ UPGRADE: IMPERIAL BLACK QUEEN KAVIAR Auslese "The Bird", 10 g	+25
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA Bunte Tomaten, Mango-Salsa, Garam Masala, Geeister Basilikum	16
GEGRILLTER RÖMER SALAT Ceasar Hollandaise, Parmesan Flakes, Kapern Popcorn	12
→ UPGRADES: Drei Rotgarnelen Crispy Miso Chicken	+12 +10

SUPPE

"JAPANESE" BOUILLABAISSE Bärlauch, Rot Garnelen, Gyoza	16
--	-----------



HAUPTGÄNGE

KABELJAU LOINS Miso-Topinambur, Buchen-Pilze "Magdeburger Pilzmanufaktur", Beurre Blanc Noisette, Schnittlauch-Infusion	30
„CHÂTEAU ROYAL“ ROSA KALBSRÜCKEN Erdapfel, Ochsenschwanz-Demi-Glace, Geflämmte Cippolini, Finger-Möhrrchen	36
→ UPGRADE: GÄNSESTOPFLEBER	+15
CARBONARA „CHEF CHOICE“ Agnolotti, Guanciale, Parmesan, Soya Ei	19
CRUNCHY PORK BELLY Pulpo, Wilder Blumenkohl, Dashi, Lemoncurd, Tonkabohne	26
CORDON BLEU ROLL Comté, Spanferkel Schinken, Süßkartoffel, Wilder Brokkoli, Avocado, Rauch	28
MAGDEBURGER STUNDENEI – VEGGIE Aus der Region – Erdapfel, Spinat, Trüffel, Miso Hollandaise, Crumble	22



DESSERT

YUZU TARTLETTE Meringue, Nougat, Crumble	14
ARMER RITTER Himbeer-Estragon-Sorbet, Karamellisiertes Milchmädchen	12
SWEET KAVIAR Valrhona Schokolade, Pistazie, Salzige Ganache, Bisquit	17
FROZEN BIRD Verschiedene Sorten Eis aus eigener Herstellung	4



FROZEN
BIRD



GETRÄNKE



SPARKLING

MIONETTO 0,1 l / 0,75 l	7 / 49
Prosecco Rose / Prosecco Extra Dry / Alkoholfrei	
CREMANT BRUT 0,1 l / 0,75 l	10 / 65
Gratien & Meyer, Loire, Frankreich	
ÉCLATS ROSÉ EXTRA BRUT 0,1 l / 0,75 l	18 / 130
Edition Spéciale, Jeaunaux Robin, Champagne, Frankreich	
SHICHIKEN SPARKLING DRY	95
Yamanashi, Japan, 360 ml, Sake	
ÉCLATS EXTRA BRUT 0,75 l	125
Edition Spéciale, Jeaunaux Robin, Côte des Blancs, Champagne, Frankreich, 2018 & 2019	
FREITAG ALKOHOLFREI	4,5 / 29
Deutschland	
SPARKLING TEA ROSÉ ALKOHOLFREI 0,75 l	41
Kloss, Deutschland	

SPRITZ & FIZZ

APEROL SPRITZ	9,5
Aperol, Mionetto Prosecco, Soda, Orange	
RHUBARB SPRITZ	9,5
Rhabarberlikör, Rosé Vermouth, Zitrone, Thomas Henry Tonic	
CUCUMBER MELON SPRITZ	10,5
Gin, Honigmelone, Gurke, Mionetto Prosecco, Soda	
ITALICUS EARL GREY SPRITZ	11,5
Italicus (mit Earl Grey infused), Mionetto Prosecco, Soda, Zitronensaft	

WEIßWEINE

0,21 / 0,75 l

CÔTES DE GASCOGNE „LULU“ A.O.C. TROCKEN SAUVIGNON BLANC <i>Rèunis Cèbazan, Gascogne, FR</i>	7,5 / 25
CHARDONNAY TROCKEN <i>Domaine Bousquet, Mendoza, AR</i>	8,5 / 28
GRAUER BURGUNDER Q.B.A. TROCKEN <i>Weingut Schmitges, Mosel, DE</i>	9 / 30
HIBERNAL „PIWI“ FEINHERB <i>Herrenberg Honigsäckel, Pfalz, DE</i>	9 / 30
WIN WIN RIESLING TROCKEN <i>Von Winning, Pfalz, DE</i>	11 / 37

ROSÉ

0,21 / 0,75 l

LA GRANGE „CLASSIQUE ROSÉ“ TROCKEN <i>Domaine La Grange, Languedoc, FR</i>	8 / 26
SPARKLING ROSÉ BRUT <i>Salbanello, Italien</i>	8,5 / 28

ROTWEINE

0,21 / 0,75 l

SPÄTBURGUNDER „BRETZ“ Q.B.A. TROCKEN <i>Weingut Ernst Bretz, Rheinhessen, DE</i>	9,5 / 31
SYRAH „VELVET TOUCH“ TROCKEN <i>Caves de Saint Saturnin, Languedoc, FR</i>	9,5 / 31
PRIMITIVO TROCKEN <i>Terrecarsiche 1939, Apulien, IT</i>	9,5 / 31
MONTEPULCIANO D’ABRUZZO TROCKEN <i>Francesco Cirelli, Abruzzen, IT</i>	11 / 37

BIER

HEINEKEN VOM FASS 0,25 l / 0,4 l	3 / 4
ERDINGER HEFEWEIZEN 0,5 l	5,5
ERDINGER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI 0,5 l	5,5
HEINEKEN 0,0 % 0,33 l	3,5

FRISCH & FREI

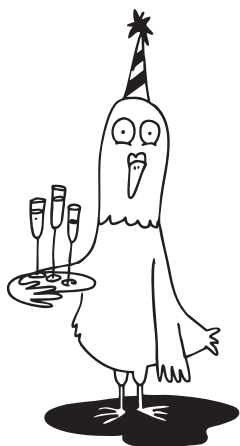
WASSER 0,2 l / 0,5 l	3 / 5
Still oder Sprudel, filtered	
FRITZ 0,2 l	3,5
Kola / Kola Zero / Orange / Zitrone / Mischmasch	
THOMAS HENRY 0,2 l	3,5
Tonic Water / Grapefruit / Ginger Ale / Ginger Beer	
RAUCH SÄFTE 0,2 l / 0,4 l	3,5 / 5
Orange / Rhabarber / Maracuja / Banane / Kirsch / Apfel naturtrüb	
→ auch als Schorle erhältlich	

HOMEMADE LIMO 0,3 l

LEMON LOVE AFFAIR	5
Frische Zitrone, Ahornsirup, Minze, Sprudel, Twist: Schuss Vanille	
GREEN GARDEN FIZZ	5
Gurke, Basilikum, Limette, Rohrzucker, Soda, Twist: Spritzer Apfelessig für extra Frische	

KAFFEE & TEE

ESPRESSO	3,5
CAFÉ CREME	3,5
CAPPUCINO	4,5
TEE	5
Frische Minze, Limette & Ingwer / Earl Grey / Kurkuma & Kumquat	
→ Alle Kaffeespezialitäten mit Kuh- oder Pflanzenmilch	



UNSER KONZEPT

THE EARLY FUCKING BIRD

Ein Paradies für Frühaufsteher, Langschläfer und Genießer. Kreative Frühstückskreationen, vitale Shots, infusionierte Säfte und aromatischer Kaffee – immer mit frischen, regionalen Zutaten. Der Breakfast Klub 2.0 für den perfekten Start in den Tag, mit entspanntem Vibe und urbanem Flair.

THE BIRD AFTER DARK

Wenn die Sonne untergeht, verwandelt sich The Bird in einen exklusiven Treffpunkt. Raffinierte Signature-Gerichte, meisterhaft gemixte Drinks und eine Atmosphäre, die Magdeburgs Nächte neu definiert. Hier treffen kulinarische Kompositionen auf Signature Sips – serviert mit Stil und Leidenschaft.

ERLEBNISSE JENSEITS DES ALLTAGS

Im The Bird glauben wir, dass Essen und Trinken mehr sind als nur Genuss – sie sind Erlebnisse. Deshalb bieten wir regelmäßig außergewöhnliche Veranstaltungen an, die Euch besondere Momente und einzigartige Erlebnisse bieten. Diese Events sind ein Highlight für alle, die das Ungewöhnliche und Exklusive suchen und das ohne die Stadt zu verlassen! Berlin war gestern.

UNSERE EVENT-REIHEN:

- Beats, Benedikt and Bubbles
- Snacks, Education and Champagne
- Negroni Weeks

IMMER UP TO DATE:

- INSTAGRAM: @THE_BIRD_ROOFTOP
- WEB: THEBIRD.LIFE



VERANSTALTUNGEN & CATERING

MIETE THE BIRD EXKLUSIV FÜR DEINE VERANSTALTUNG!

Und verwandle dein Event in ein Highlight. Egal, ob du ein kleines, intimes Treffen oder eine große Feier planst, schaffen wir zusammen unvergessliche Emotionen.

Unsere Kapazitäten:

- Innenbereich: 60 Gäste
- Dachterrasse: 40 Gäste

DU HAST DEINE TRAUMLOCATION BEREITS GEFUNDEN?

Dann lass dir die außergewöhnlichen Gerichte von The Bird zu deinem Event ganz individuell in der Gestaltung liefern.

Vom Frühstück über exklusive Abendmenüs bis hin zu kreativen Empfängen der besonderen Art – wir bieten für jedes Event das passende Catering plus Bar.

- ÜBERZEUGT? SPRICH UNS EINFACH AN!

