

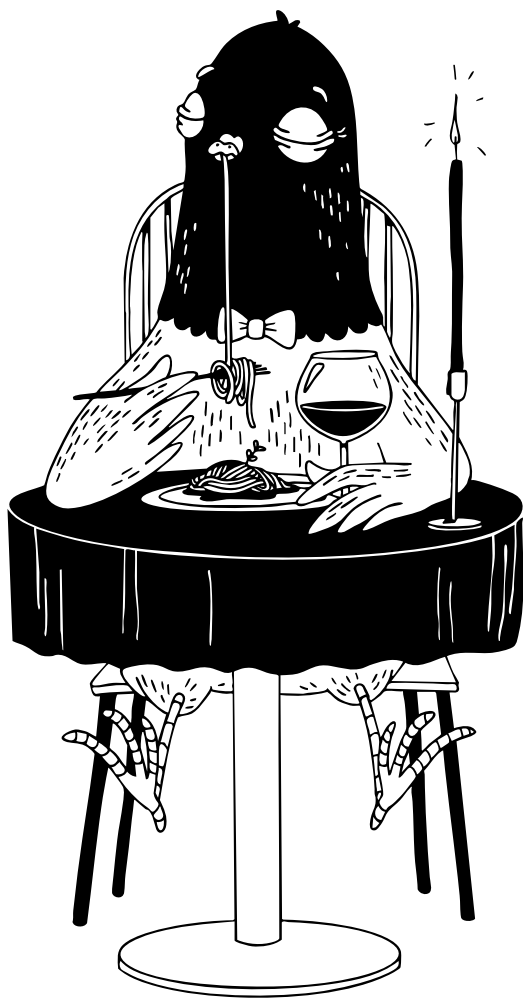
BIRD

THE

BIRD

AFTER

DARK

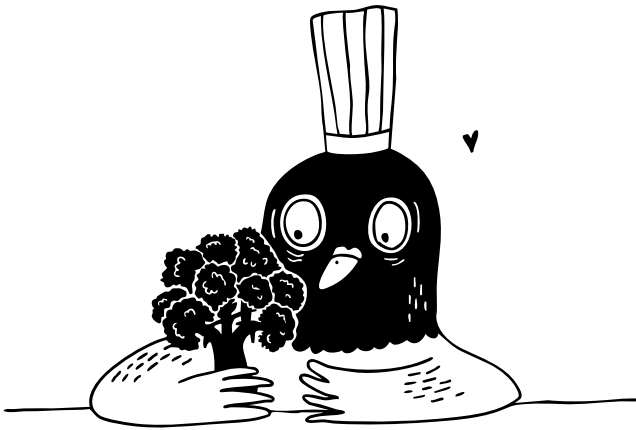


WILLKOMMEN IM BIRD

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 Momentums und daran, dass Genuss mehr ist als nur Essen – es ist ein Erlebnis.



STARTER

BROTZEIT	
Butter des Tages, Hummus, Gremolata	12
COUSCOUS	
Gremolata, Romanasalat, Aprikose, Tahin	14
→ UPGRADE: CRISPY CHICKEN	+11
→ Weinempfehlung: MUSKATELLER „SAND“ Weingut R&A Pfaffl, Weinviertel, AT	10
BEEF TATAR 80G	21
Confiertes Eigelb, Kapern-Popcorn, Senfkaviar, Gewürzgurke, Schnittlauch, Sauerteigbrot „Jochen Gaues“	
→ UPGRADE: CRUNCHY LOADED FRIES mit Trüffelmayo und Parmesan	+12
→ UPGRADE: IMPERIAL BLACK QUEEN KAVIAR Auslese “The Bird”, 10 g	+25
CEVICHE VON DER GELBFLOSSENMAKRELE	21
Koriander, Limette, Rote Chillli, Rote Zwiebel, Mango	
→ Weinempfehlung: STUDIER “CAMPUS” BIO D.Q.W trocken Müller-Thurgau, Riesling & Weißburgunder Weingut Studier, Pfalz, DE	10
FALAFEL	16
Weißer Bohnenfalafel, Grüner Apfel, Shiitake, Kerbelknolle (vegan)	

IN BETWEEN

HUMMERBISQUE	21
Marinierter Hummer, Krustentiersuppe, Wildkräuter, Apfel	

HAUPTGÄNGE

GESCHMORTES OCHSENBÄCKCHEN „STROGANOFF“	32
Eingelegte Rote Bete, Buchenpilze von der Magdeburger Pilzmanufaktur, Gewürzgurke, Pommes Dauphine, Creme Bresse, Kapuzinerkresse	
→ Weinempfehlung: Senda de Lenàdores “Vino de Pago” trocken <i>Garnacha, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon</i> <i>Weingut Pago Aylès, Aragonien, ES</i>	14
GEBRATENES FILET VOM ZANDER	32
Süßkartoffelterrinen, Wilder Brokkoli, Piemonteser Haselnuss, Beurre Blanc	
→ UPGRADE: GEBRATENE FRANZÖSISCHE BLUTWURST	+6
→ Weinempfehlung: GRAUER BURGUNDER Q.B.A. trocken <i>Weingut Schmitges, Mosel, DE</i>	9
SECRETO IBERICO	28
Pulpo, Bohnencassoulet, Pancetta, Grüne Bohnen	
→ Weinempfehlung: SENTENCOSTAS TONTO “CASA SANTOS” D.O.C trocken Castelao, Camarata, Tinta Miuda Casa Santos Lima, Quinta de Boavista Lisboa, PO	11
CORDON BLEU ROLL	30
Maishähnchenbrust, Erdapfel, Spanferkel Schinken, Bergkäse, Cranberry, Grüner Spargel, Avocado, Rauch, Trüffel	
KÜRBIS-SAFRAN-RISOTTO	28
Kandierte Kürbiskerne, Schwarzer Knoblauch, Buratta, Pflaumensalsa, Wildkräuter, Kernöl	
→ Weinempfehlung: CÔTES DE GASCOGNE „LULU“ A.O.C. trocken <i>Sauvignon Blanc</i> <i>Rèunis Cèbazan, Gascogne, FR</i>	8,5
AGNOLOTTI CHEF’S CHOICE	24
Geröstete Tomate, Guanciale, Eigelb, Pecorino	

DESSERT

CHEESECAKE

14

Butterkeks, Mango/ Salzkaramell, Passionsfrucht-Kalamansi Sorbet

BIRDS' MORF

16

Valrhona Schokolade, Ganache, Geeiste Banane, Crumble, Geflämmte Meringue

TRUST US

12

Topfen, Birne, Mandel-Crumble, Geeister Zimt

FROZEN BIRD

4,5

Verschiedene Sorten Eis aus eigener Herstellung



F R O Z E N
B I R D

SPRITZ, FIZZ & APERITIFS

APPLE CIDER APEROL SPRITZ „Herbstlich-warm mit fruchtigem Apfel und leichter Bitternote – ein Spritz zum Einkuscheln.“ Apfelicider, Aperol, Prosecco, Soda	9,5
POM POM SPRITZ „Fruchtig, leicht und optisch ein Hingucker – Granatapfel trifft spritzige Frische.“ Granatapfelsaft, Aperol, Prosecco, Soda	9,5
ROSEMARY AMARO SPRITZ „Herb, aromatisch und elegant – italienischer Amaro und Rosmarin für Genießer.“ Amaro, Rosmarin, Prosecco, Soda	9,5
SPICED PEAR SPRITZ „Sanft-süß mit winterlicher Würze – Birne und Gewürze im perfekten Einklang.“ Birnennektar, Birnenbrand, Zimt, Nelke, Prosecco, Soda	10,5
WHITE PORT & TONIC Kühler weißer Portwein, Thomas Henry Tonic – portugiesischer Aperitif-Trend, spritzig & fruchtig.	10
ITALICUS BERGAMOTTO SPRITZ Italicus Rosolio di Bergamotto, Prosecco, Soda – floral, zitrisch, modern italienisch.	11,5
NO WHISKEY SOUR UNDONE „Not Whiskey“, Fee Foam, Zitrone herb & samtig	13

→ Unsere Aperitifs kannst du auch als alkoholfreie Varianten bestellen.



SPARKLING

SPARKLING TEA ROSÉ ALKOHOLFREI 0,75 l 41
Kloss, Deutschland
Beeren, Kräuter & zarte Tannine. Spritzig,
elegant & ohne Promille mit Stil.

FREITAG ALKOHOLFREI 4,5 / 29
Deutschland
Apfel, Zitrus & feine Kräuternoten.
Trocken, lebendig & erwachsen ohne Alkohol.

SHICHIKEN SPARKLING DRY 95
Yamanashi, Japan, 360 ml, Sake
Klare Reisnote, feine Perlage & trockene Eleganz.
Japanisch, pur & überraschend erfrischend.

ÉCLATS EXTRA BRUT 0,75 l 125
*Edition Spéciale, Jeunaux Robin,
Côte des Blancs, Champagne, FR, 2018 & 2019*
Reife gelbe Birne & Dörrobst. Feinperlig,
charaktervoll & 2 Jahre auf der Hefe gereift.

ÉCLATS ROSÉ EXTRA BRUT 0,1 l / 0,75 l 18 / 130
Edition Spéciale, Jeunaux Robin, Champagne, FR
Rote Beeren, feine Würze & elegante Struktur.
Rosé mit Finesse & Tiefe – purer Charakter.

LES CHEMINS D'AVIZE EXTRA BRUT 0,75 l 380
Larmandier-Bernier, Avize, Champagne, FR, 2014, Grand Cru
Warmes Brioche, gelber Apfel & kandierter Ingwer.
Tiefgründig, gereift & voller Noblesse.

CUVÉE MYCORHIZE EXTRA BRUT 0,75 l 260
De Sousa et Fils, Champagne, FR, 2018, Grand Cru
Apfel, Birne & Zitrusfrüchte. Strahlend klar,
elegant & mit Tiefe aus Holz & Stahl.

CRÉMANT BRUT 0,1 l / 0,75 l 9,5 / 65
Gratien & Meyer, Loire, FR
Zitrus, weiße Blüten & feine Perlage. Leicht,
lebendig & typisch französisch charmant.

SPARKLING ROSÉ BRUT 9 / 30
Salbanello, IT
Erdbeere, rote Beeren & feine Perlage.
Leicht, fruchtig & herrlich verspielt.



CÔTES DE GASCOGNE „LULU“ A.O.C. TROCKEN SAUVIGNON BLANC <i>Rèunis Cèbazan, Gascogne, FR</i> Kiwi, Stachelbeere & Südfrankreich im Glas. Frisch & leicht.	8,5 / 28
GRAUER BURGUNDER Q.B.A. TROCKEN <i>Weingut Schmitges, Mosel, DE</i> Apfel, Mandel & Quitte. Cremig, elegant, animierend.	9 / 30
ZIBBIBO „MERIDIANO“ BIO TROCKEN <i>Tenuta Gorgi Tondi, Sizilien, IT</i> Aprikose, Orangenblüte & Mandeln. Bio, aromatisch, sonnig.	38
LUGANA „ROVEGLIA“ D.O.C.G. TROCKEN <i>Tenuta Roveglia, Gardasee, IT</i> Pfirsich & tropische Frische vom See. Tief & harmonisch.	44
HIBERNAL „PIWI“ FEINHERB <i>Herrenberg Honigsäckel, Pfalz, DE</i> Tropenfrucht, feine Säure, neue Rebsorte. PIWI & besonders.	9 / 30
WEIßBURGUNDER D.Q.W TROCKEN <i>Weingut Kruger, Rumpf-Nahe, DE</i>	10 / 38
STUDIER “CAMPUS” BIO D.Q.W TROCKEN <i>Müller-Thurgau, Riesling & Weißburgunder</i> <i>Weingut Studier, Pfalz, DE</i>	10 / 38
MUSKATELLER „SAND“ <i>Weingut R&A Pfaffl, Weinviertel, AT</i>	10 / 38
GRAUBURGUNDER „MUSCHELKALK“ D.Q.W <i>Weingut Fröhlich-Hake, Naumburg/Saale-Unstrut, DE</i>	51
SAUVIGNON BLANC 500 TROCKEN <i>Von Winning, Pfalz, DE</i> Mango, Passionsfrucht, Grapefruit & Limette. Kraftvoll, exotisch & elegant.	135
WIN WIN RIESLING TROCKEN <i>Von Winning, Pfalz, DE</i> Pfirsich & Zitronenzeste. Frisch, klar & mit feinem Grip.	37
MARIENBURG „FAHRLAY“ – RESERVE TROCKEN <i>Clemens Busch, Mosel, DE, Große Lage, 2018</i> Mirabelle, Nektarine & Orangenschale. Tief, elegant & mit feinem Holz.	190
MORILLON MUSCHELKALK TROCKEN <i>Tement, Südsteiermark, AT</i> Zitrus, Salz & Stein. Straff, mineralisch & präzise – Steiermark pur.	66
GELBER MUSKATELLER SAND & SCHIEFER TROCKEN <i>Tement, Südsteiermark, AT</i> Orangenblüte, Mandarine, Pfirsich & Apfel. Frisch, duftig & glasklar.	61

MEURSAULT SOUS LA VELLE TROCKEN <i>Rémi Jobard, Burgund, FR, 2021</i> Reife Frucht, feine Röstaromen & nussiger Schmelz. Tiefgang mit burgundischer Eleganz.	290
MOSCATO GIALLO TROCKEN <i>Manincor, Südtirol, IT, 2021</i> Pampelmuse, Muskatnuss & Zedernholz. Würzig, duftig & mit kühler Eleganz.	56
SABOTEUR WEISS TROCKEN <i>Luddite, Bot River, ZA</i> Weißer Pfirsich, Litschi, Zimt & Zitronenbonbon. Würzig, exotisch & mit Barrique-Punch.	180



ROSÉ 0,2 l / 0,75 l

LA GRANGE „CLASSIQUE ROSÉ“ TROCKEN <i>Domaine La Grange, Languedoc, FR</i> Erdbeere & Beere pur. Süffig, sommerlich, unkompliziert.	9 / 30
NERO DI TROIA ROSATO TROCKEN <i>Terre di Montelusa, Apulien, IT</i> Kirsche, Erdbeere & Kräuter. Vollmundig & cremig.	32

ORANGE WEINE 0,2 l / 0,75 l

GT – GEWÜRZTRAMINER TROCKEN <i>Pranzegg, Alto Adige, IT</i> Cidre, Rose, Ingwer & Orangenblüte. Wild, floral & mit Charakter.	135
---	------------

FINCA VALONGA TINTO JOVEN I.G.P TROCKEN	10 / 35
<i>Garnacha, Syrah, Merlot</i>	
<i>Weingut Finca Valonga, Aragonien</i>	
SENDA DE LENÀDORES "VINO DE PAGO" TROCKEN	14 / 51
<i>Garnacha, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	
<i>Weingut Pago Aylès, Aragonien, ES</i>	
MALBEC „LA BELLE“ PAYS D'OC TROCKEN	10 / 35
<i>Weingut Réunis Cébazan, Languedoc, FR</i>	
SENTENCOSTAS TONTO "CASA SANTOS" D.O.C TROCKEN	11 / 39
<i>Castelao, Camarata, Tinta Miuda</i>	
<i>Casa Santos Lima, Quinta de Boavista Lisboa, PO</i>	
K POWERLINE TROCKEN	210
<i>K Vintners, Washington State, USA</i>	
Tiefdunkle Frucht, Würze & Rauch. Kraftvoll, komplex & kompromisslos.	
BAROLO DOCG TROCKEN	155
<i>Marrone, Piemont, IT</i>	
Reife Kirschen, Pflaume, Rosenblätter, Gewürze, Leder & Tabak. Tiefgründig, majestätisch & klassisch Barolo.	
NAKED RED TROCKEN	34
<i>Heinrich, Burgenland, AT</i>	
Dunkle Beeren, feine Kräuter & Erde. Unfiltriert, lebendig & puristisch.	
PRIMITIVO TROCKEN	9,5 / 31
<i>Terrecarsiche 1939, Apulien, IT</i>	
Süßkirsche & Pflaume. Saftig, rund & unkompliziert süditalienisch.	
FANOVA PRIMITIVO TROCKEN	58
<i>Terrecarsiche 1939, Apulien, IT</i>	
Eingekochte Brombeeren, Zedernholz & Vanille. Warm, würzig & mit Tiefe.	
RAVAZZOL AMARONE TROCKEN	185
<i>Ca' La Bionda, Venetien, IT</i>	
Rosine, Cranberry, Dörripflaume, Vanille & Lakritz. Tief, kraftvoll & samtig.	
SYRAH „VELVET TOUCH“ TROCKEN	9,5 / 31
<i>Caves de Saint Saturnin, Languedoc, FR</i>	
Brombeere, Vanille & Holz. Komplex & geschmeidig.	
SPASSOSO „BIO“ D.O.C. TROCKEN	45
<i>Tenuta Gorgi Tondi, Sizilien, IT</i>	
Sauerkirsche, Maulbeere, Pflaume. Bio & voller Charakter.	
SAPERAVI TROCKEN	37
<i>Koncho & Co, Kachetien, GE</i>	
Schwarzkirsche, Cassis & Gewürze. Tiefdunkel, kraftvoll & georgisch ursprünglich.	
SAUVIGNON BLANC 500 TROCKEN 0,375 l	68
<i>Von Winning, Pfalz, DE</i>	
Mango, Passionsfrucht, Grapefruit & Limette. Kraftvoll, exotisch & elegant.	
NAKED RED TROCKEN 0,375 l	21
<i>Heinrich, Burgenland, AT</i>	
Dunkle Beeren, feine Kräuter & Erde. Unfiltriert, lebendig & puristisch.	

BIER

BODENSTEINER 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

HOMEMADE LIMO

APFEL-ZIMT-LIMO – „WINTER APFEL SPRITZ“ <i>„Fruchtig, frisch und leicht würzig – Apfel trifft Zitrone und eine feine Zimtnote.“</i> naturtrüber Apfelsaft, Zitronensaft, Honig, Zimt, Soda	6
GRANATAPFEL-INGWER-LIMO – „RED SPARKLE“ <i>„Knallig rot, spritzig und leicht scharf – die trendige Vitaminbombe.“</i> Granatapfelsaft, Ingwer-Sirup, Limettensaft, Soda	6
BIRNE-ROSMARIN-LIMO – „PEAR & HERB“ <i>„Sanft-süß mit einer frischen Kräuternote – elegant und ungewöhnlich.“</i> Birnennektar, Zitronensaft, Rosmarin-Sirup, Soda	6

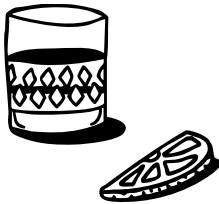
FRISCH & FREI

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

→ auch als Schorle erhältlich

KAFFEE & TEE

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



SPIRITUOSEN

SMOKEY RYE WHISKEY	3	/	6
ROSE APERITIF	3	/	6
STRAIGHT WHISKEY	3	/	6
MOOR BIRNE	6	/	12
GELBE BERGPFLAUME	13	/	24
APRICOT BRANDY	10	/	18
ADRIATICO	4	/	8

... und Überraschungen

GIN TONIC

TANQUERAY NO. TEN	12
Premium-London Dry Gin, bekannt für seine frischen Zitrusfrüchte (Grapefruit, Limette, Orange) und elegante Wacholdernote. Perfekt für einen klassischen, eleganten Gin & Tonic.	
GIN MARE	12
Mediterraner Gin mit Botanicals wie Rosmarin, Thymian, Basilikum und Arbequina-Oliven. Herb-würzig, mit sonnigem Charakter und mediterranem Flair.	
MONKEY 47	14
Schwarzwald-Gin mit 47 Botanicals – von Preiselbeeren über Kräuter bis hin zu Zitrus. Komplex, vielschichtig, mit intensiven Aromen.	
MALFY GIN	12
Italienischer Premium-Gin aus Amalfi, bekannt für seine fruchtig-frischen Zitrusvarianten. Besonders beliebt: Malfy con Limone (mit sonnenreifen Zitronen) oder Malfy Rosa (mit Pink Grapefruit). Leicht, mediterran, ideal für einen sommerlichen Gin & Tonic.	

TONIC-AUSWAHL

THOMAS HENRY

TONIC WATER

Klassisch herb-bitter, mit feiner Zitrusnote.

MEDITERRANEAN TONIC

Leichter, aromatischer, mit Kräuternuancen.

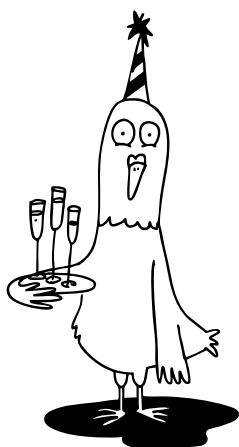
FEVER-TREE

INDIAN TONIC WATER

Spritzig, feinperlig, mit natürlichem Chinin und leichter Zitrusnote.

MEDITERRANEAN TONIC

Weich, mit mediterranen Kräutern wie Rosmarin und Thymian.



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



