

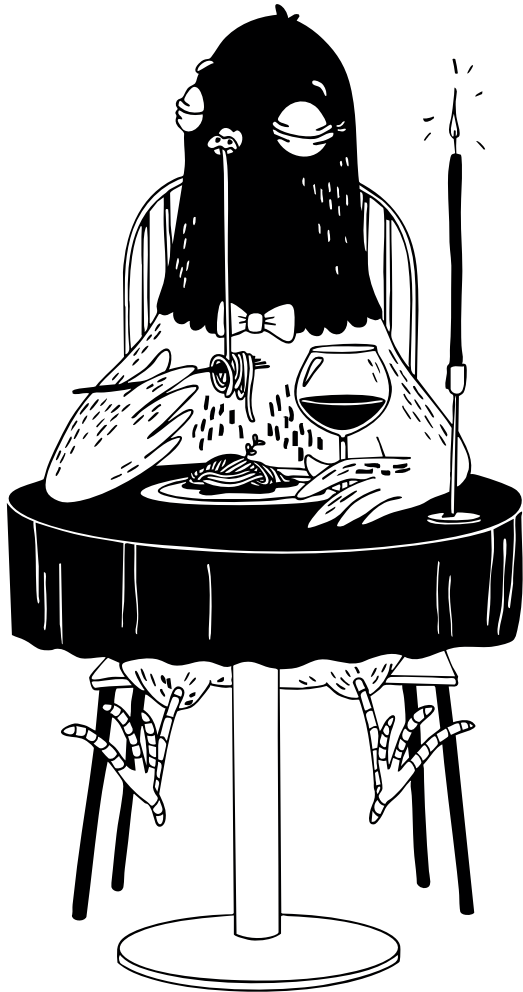
BIRD

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 Sauerteigbrot Butter des Tages, Mojo Verde, Karotte - Harissa Dip	14
VARIATION VON DER ZUCCHINI Gewürzjoghurt, kandierte Macadamia, Blutorange, Minze	16
→ Weinempfehlung: MUSKATELLER „SAND“ <i>Weingut R&A Pfaffl, Weinviertel, AT</i>	10
BEEF TATAR 80G Creme Bresse, Schnittlauch, Kapernäpfel, Radieschen, Roggen-Knäcke, Sauerteigbrot	22
→ UPGRADE: CRUNCHY LOADED FRIES Trüffelmayo, Parmeregiano Reggiano, Sommertrüffel	+14
→ UPGRADE: ANTONIUS OSCIETRA KAVIAR Auslese "The Bird", 20 g	+35
GEFLÄMMTE MAKRELE Ponzu, Rettich, Grapefruit, Portulak, Sesam	22
→ Weinempfehlung: STUDIER "CAMPUS" BIO D.Q.W trocken <i>Müller-Thurgau, Riesling & Weißburgunder</i>	10
BUNTER TOMATENSALAT Bergpflirsich, geeister Basilikum, Pinienkerne, Stracciatella di Bufala	18
GEGRILLTER RÖMERSALAT Kapern Popcorn, Chili Panko, Caesar Hollandaise, Parmesan Flakes	18
→ UPGRADE: 3 STK. GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN	+14
→ UPGRADE: CRISPY MISO-CHICKEN	+35

IN BETWEEN

MELONEN GAZPACHO gebratene Jakobsmuschel, Rauchmandel, Gurke, Brioche	21
GEBACKENES UCKERMÄRKER EI Erbsenpesto, Buttermilch, Amalfi Zitrone	17
SPICY KARTOFFEL-NDUJA KROKETTE Sardelle, Sauerrahm, Limonenkresse	16

THE BIRD'S STYLE SHARING *ab vier Person*

Wir bringen euch eine Auswahl unserer beliebtesten Gerichte in die Mitte des Tisches. Ihr teilt euch alles, probiert euch durch und erlebt das Menü gemeinsam.

So funktioniert's:

Statt einzelner Teller bekommt ihr mehrere Komponente pro Gang perfekt zum Kombinieren und Entdecken.

VORSPEISEN	18
HAUPTGÄNGE	30
DESSERT	16
SHARING-MENÜ	62

HAUPTGÄNGE

GESCHMORTES OCHSENBÄCKCHEN	32
Grüne Bohnen, Bauchspeck, Balsamico Zwiebel, Crunchy Erdapfel, Kapuzinerkresse	
→ Weinempfehlung: Senda de Lenàdores "Vino de Pago" trocken <i>Garnacha, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon</i> <i>Weingut Pago Aylès, Aragonien, ES</i>	14
CORDON BLEU ROLL	31
Maishähnchenbrust, Grueyere, Wacholderschinken, wilder Blumenkohl, Himbeere, Schnittlauch, Rauch, Sommer-Trüffel	
GEBRATENES MEDALION VOM KABELJAU	32
gerösteter Fenchel, Miesmuschel, getrocknete Kirschtomate, Grape, Dashi Beurre Blanc	
→ Weinempfehlung: GRAUER BURGUNDER Q.B.A. trocken <i>Weingut Schmitges, Mosel, DE</i>	9
TOMAHAWK VOM POMMERSCHEN RIND CA 1000G für 2 Person	31
Erdapfel- Paprika Püree, Spargelragout, bunter Tomatensalat Sauce Bearnaise, Whiskey Pfeffer	
→ Weinempfehlung: SENTENCOSTAS TONTO "CASA SANTOS" D.O.C trocken Castelao, Camarata, Tinta Miuda Casa Santos Lima, Quinta de Boavista Lisboa, PO	11
ZWEIERLEI VOM Eifeler Lamm	42
Karree und Ragout, Pistazienkruste, grüner Spargel, Paprika- Erdapfelpüree	
KASPRESSKNÖDEL	28
cremiger Blattspinat, Bergkäse, Nussbutter, Liebstöckel	
→ Weinempfehlung: CÔTES DE GASCOGNE „LULU“ A.O.C. trocken <i>Sauvignon Blanc</i> <i>Rèunis Cèbazan, Gascogne, FR</i>	8,5

YOUNG BIRD`S *bis 12 Jahre*

CRISPY CHICKEN 14
Erdapfel, Möhre, Erbse

CRISPY FISH 14
Erdapfel, Möhre, Erbse

BIRD`S SIGNATURE MENÜ

Die kulinarische Essenz des BIRD`S.

GEGRILLTER LAUCH
Paprika, Zitrone, Kapuzinerkresse

LOUP DE MAR
Bresaola, Blumenkohl, Pinienkerne, Hummerschaum

BBQ SHORT RIP
Verschiedenes vom Mais, Brombeere

MERINGUE 75
Rhabarber, Zitronensorbet



FROZEN
BIRD

SPRITZ, FIZZ & APERITIFS

- BIRD LIMONCELLO SPRITZ** 9,5
frisch - zitrisch - sonnig
Ein moderner Klassiker mit maximaler Frische.
Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone
- ROSÉ GRAPEFRUIT SPRITZ** 9,5
spritzig - leicht herb - fruchtig
Perfekt für den Terrassenstart.
Grapefruitlikör, Rosé-Prosecco, Soda, Rosmarin
- HOLUNDER-BASILIKUM SPRITZ** 9,5
floral - grün - elegant
Aromatischer und freundlicher Einstieg.
Holunderblütenlikör, Prosecco, Soda, Basilikum
- ONE NIGHT IM BIRD** 9,5
mandelig - alpin - limettenfrisch
Verspielt, überraschend und absolut Wiederholungswürdig.
Mandel-Ginlikör, Almdudler, Limette, Kaffir, Soda
- RHABARBER SPRITZ** 9,5
leicht - säuerlich - saisonal
Der perfekte Frühlingssaperitif mit Wiedererkennungswert.
Rhabarberlikör, Prosecco, Soda, Vanille, Limette
- APERITIVO VERDE** 9,5
frisch - kräutrig - sehr leicht
Erwachsen und nicht zu süß - ideal als Dinner-Begleiter.
Amaro, Prosecco, Soda, Gurkenscheibe, Kräuter
- CAMPARI ORANGENSAFT SPRITZ** 9,5
bitter - klassisch
Klassiker mit starkem Charakter.
Campari, Prosecco, Soda, Orange, Minze



SPARKLING

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

FREITAG ALKOHOLFREI 0,1 l / 0,75 l 4,5 / 29
Deutschland
Apfel, Zitrus & feine Kräuternoten.
Trocken, lebendig & erwachsen ohne Alkohol.

SHICHIKEN SPARKLING DRY 0,75 l 85
Yamanashi, Japan, 360 ml, Sake
Klare Reinsnote, feine Perlage & trockene Eleganz.
Japanisch, pur & überraschend erfrischend.

ÉCLATS EXTRA BRUT 0,75 l 125
Edition Spéciale, Jeaunaux 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, Jeaunaux Robin, Champagne, FR
Rote Beeren, feine Würze & elegante Struktur.
Rosé mit Finesse & Tiefe – purer Charakter.

LES CHEMINS D'AVIZE EXTRA BRUT 0,75 l 290
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 190
De Sousa et Fils, Champagne, FR, 2018, Grand Cru
Apfel, Birne & Zitrusfrüchte. Strahlend klar,
elegant & mit Tiefe aus Holz & Stahl.

SPARKLING ROSÉ BRUT 0,2 l / 0,75 l 9 / 30
Salbanello, IT
Erdbeere, rote Beeren & feine Perlage.
Leicht, fruchtig & herrlich verspielt.

BALBINOT JAHRGANGSPROSECCO DOCG 0,1 l / 0,75 l 7 / 48
Frisch, feinperlig und elegant - mit Noten von grünem Apfel,
Birne und Zitrus. Ein edler Prosecco voller Leichtigkeit und
italienischem Flair. Perfekt als Aperitif oder zu leichten
Gerichten.



CÔTES DE GASCOGNE „LULU“ A.O.C. TROCKEN SAUVIGNON BLANC	8,5 / 28
<i>Rèunis Cèbazan, Gascogne, FR</i>	
Kiwi, Stachelbeere & Südfrankreich im Glas. Frisch & leicht.	
GRAUBURGUNDER Q.B.A. TROCKEN	9 / 30
<i>Weingut Schmitges, Mosel, DE</i>	
Apfel, Mandel & Quitte. Cremig, elegant, animierend.	
ZIBBIBO „MERIDIANO“ BIO TROCKEN	38
<i>Tenuta Gorghì Tondi, Sizilien, IT</i>	
Aprikose, Orangenblüte & Mandeln. Bio, aromatisch, sonnig.	
LUGANA „ROVEGLIA“ D.O.C.G. TROCKEN	44
<i>Tenuta Rovèglia, Gardasee, IT</i>	
Pfirsich & tropische Frische vom See. Tief & harmonisch.	
HIBERNAL „PIWI“ FEINHERB	9 / 30
<i>Herrenberg Honigsäckel, Pfalz, DE</i>	
Tropenfrucht, feine Säure, neue Rebsorte. PIWI & besonders.	
WEIßBURGUNDER D.Q.W TROCKEN	10 / 38
<i>Weingut Kruger, Rumpf-Nahe, DE</i>	
STUDIER „CAMPUS“ BIO D.Q.W TROCKEN	10 / 38
<i>Müller-Thurgau, Riesling & Weißburgunder Weingut Studier, Pfalz, DE</i>	
MUSKATELLER „SAND“	10 / 38
<i>Weingut R&A Pfaffl, Weinviertel, AT</i>	
GRAUBURGUNDER „MUSCHELKALK“ D.Q.W	51
<i>Weingut Fröhlich-Hake, Naumburg/Saale-Unstrut, DE</i>	
SAUVIGNON BLANC 500 TROCKEN	122
<i>Von Winning, Pfalz, DE</i>	
Mango, Passionsfrucht, Grapefruit & Limette. Kraftvoll, exotisch & elegant.	
WIN WIN RIESLING TROCKEN	37
<i>Von Winning, Pfalz, DE</i>	
Pfirsich & Zitronenzeste. Frisch, klar & mit feinem Grip.	
MARIENBURG „FAHRLAY“ – RESERVE TROCKEN	168
<i>Clemens Busch, Mosel, DE, Große Lage, 2018</i>	
Mirabelle, Nektarine & Orangenschale. Tief, elegant & mit feinem Holz.	
MORILLON MUSCHELKALK TROCKEN	66
<i>Tement, Südsteiermark, AT</i>	
Zitrus, Salz & Stein. Straff, mineralisch & präzise – Steiermark pur.	
GELBER MUSKATELLER SAND & SCHIEFER TROCKEN	61
<i>Tement, Südsteiermark, AT</i>	
Orangenblüte, Mandarine, Pfirsich & Apfel. Frisch, duftig & glasklar.	

- MEURSAULT SOUS LA VELLE TROCKEN** 230
Rémi Jobard, Burgund, FR, 2021
 Reife Frucht, feine Röstaromen & nussiger Schmelz.
 Tiefgang mit burgundischer Eleganz.
- MOSCATO GIALLO TROCKEN** 56
Manincor, Südtirol, IT, 2021
 Pampelmuse, Muskatnuss & Zedernholz.
 Würzig, duftig & mit kühler Eleganz.
- SABOTEUR WEISS TROCKEN** 160
Luddite, Bot River, ZA
 Weißer Pfirsich, Litschi, Zimt & Zitronenbonbon.
 Würzig, exotisch & mit Barrique-Punch.



ROSÉ 0,2 l / 0,75 l

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

ORANGE WEINE 0,2 l / 0,75 l

- GT – GEWÜRZTRAMINER TROCKEN** 110
Pranzegg, Alto Adige, IT
 Cidre, Rose, Ingwer & Orangenblüte.
 Wild, floral & mit Charakter.

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	180
<i>K Vintners, Washington State, USA</i>	
Tiefdunkle Frucht, Würze & Rauch. Kraftvoll, komplex & kompromisslos.	
BAROLO DOCG TROCKEN	140
<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 südtalienisch.	
FANOVA PRIMITIVO TROCKEN	58
<i>Terrecarsiche 1939, Apulien, IT</i>	
Eingekochte Brombeeren, Zedernholz & Vanille. Warm, würzig & mit Tiefe.	
RAVAZZOL AMARONE TROCKEN	155
<i>Ca' La Bionda, Venetien, IT</i>	
Rosine, Cranberry, Dörrpflaume, 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 Gorghì 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.	
<hr/>	
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 0,3 l / 0,5 l	3 / 5
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 0,3 l

PINK SPRING ZERO leicht - verspielt - absolut saisonal Feine Rhabarberfrucht trifft auf lebendige Säure. Rhabarber, Zitrone, Grapefruit, Soda, Minze	6
BIRD GARDEN ZERO frisch - grün - floral Ein Spaziergang durch den Frühlingsgarten. Holunder, Basilikum, Gurke, Zitrone, Soda	6
CITRUS BREEZE ZERO zitrusfrisch - dezent herb Der Alkoholfreie mit klarer Struktur für lange Abende. Grapefruit, Orange, Zitrone, Soda, Minze	6

FRISCH & FREI

WASSER 0,2 l / 0,5 l Still oder Sprudel, filtered	3 / 5
FRITZ 0,33 l Kola / Kola zuckerfrei / Orange / Zitrone	4,5
FILLER 0,2 l Tonic Water / Ginger Ale / Ginger Beer	3,5
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

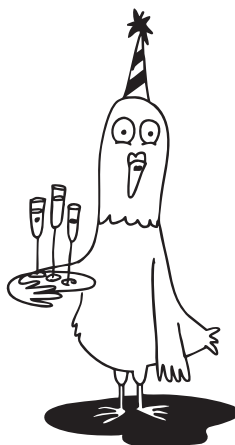
TEE SELEKTION UND HEIßE SCHOKOLADE

FRISCHE MINZE - belebend & klar	4
LIMETTE & INGWER - frisch & wärmend	4
KURKUMA & KUMQUAT - aromatisch & sanft würzig	4
EARL GREY - klassisch & elegant	4
GRÜNER TEE - fein & ausgewogen	4
KRÄUTER - mild & harmonisch	4
HEIßE SCHOKOLADE mit Kuh- oder Pflanzenmilch / Caotin	4,5



GIN TONIC

- TANQUERAY NO. TEN** 12
Ein klassischer London Dry Gin mit frischen Zitrus-
aromen von Grapefruit, Limette und Orange.
Elegant, klar und besonders weich – perfekt für den
traditionellen Gin & Tonic.
- GIN MARE** 12
Mediterraner Gin aus Spanien mit Rosmarin, Thymian,
Basilikum und Oliven. Herb-würzig und sonnenverwöhnt –
erinnert an einen Sommerabend an der Küste.
- MONKEY 47** 14
Handcrafted im Schwarzwald, mit 47 Botanicals von
Preiselbeeren über Kräuter bis Zitrus.
Komplex, aromatisch und zugleich frisch – ein
echtes Meisterstück deutscher Brennkunst.
- MALFY GIN** 12
Italienischer Premium-Gin aus der Amalfiküste. Frisch
und fruchtig mit Varianten wie Malfy con Limone (Zit-
rone) oder Malfy Rosa (Pink Grapefruit). Ein leichter,
mediterraner Genuss.
- BROCKMANS GIN** 13
Ein moderner englischer Gin mit intensiven Noten von
Brombeere, Heidelbeere und Zitrus. Weich,
beerig und leicht süß – perfekt für alle, die Gin mal
anders erleben möchten.
- STORK CLUB GIN** 12,5
Deutscher Gin aus Brandenburg mit regionalem Roggenal-
kohol. Frisch, würzig und dezentwacholderbetont mit Zi-
trus und Kräutern – authentisch, ehrlich, handwerklich.



SIGNATURE COCKTAILS

- JAMES BIRD** 10
„shaken, not stirred“ – der klassische Martini neu interpretiert.
GREY GOOSE® Vodka, Martini, Olive
- ESPRESSO MARTINI** 12
Energetisch, cremig und elegant – mit Vodka, Espresso und feiner Vanille.
- PORNSTAR MARTINI** 12
„sexy & ikonisch“ – intensiver Mix aus Passionsfrucht, Vodka und Vanille, serviert mit einem Prosecco-Shot.
- BIG BERRY COSMOPOLITAN** 11
„to berry good times“ – fruchtig und elegant mit Vodka, Himbeere, Orange und Limette.
- POPCORN OLD FASHIONED** 11
„pop it like it's hot“ – vollmundiger Twist des Klassikers mit Popcorn-flavoured Whiskey, Karamell, Orange und Bitters.
- NEGRONI PERFETTO** 11
„Sip the Sunshine!“ – mediterraner Aperitif mit Gin, Amaro, Grapefruit und frischen Zitrusaromen.
- AMARETTO SOUR** 12
Der italienische Klassiker – süß, nussig und fein ausbalanciert zwischen Zitrone, Zucker und Amaretto.
- BICKBEERE SOUR** 12
Fruchtig und frisch mit OKEN Bickbeere, Zitronensaft, Birnensaft und Fee Foam.
- WHISKEY SOUR** 12
„A sour bird is a good watcher“ – STORK Roggen-Whiskey, Zitrone, Zucker und Fee Foam – perfekt ausbalanciert zwischen süß und sauer.
- No Whiskey Sour** 10
Alkoholfreie Variante mit UNDONE „Not Whiskey“, Fee Foam und Zitrone – herb, samtig und wunderbar ausgewogen.
- SMOKEY BLOODY MARY „BIRDS STYLE“** 12
„wake up call“
Tomatensaft, Zitrone, Wodka, Worcestershiresauce, Staudensellerie, Kapernapfel



- MARZADRO LE DICHIOTTO LUNE GRAPPA STRAVECCHIA** 9
18 Monate in kleinen Fässern aus Eiche, Kirsche, Akazie und Esche gereift. Vollmundig, weich und harmonisch mit feinen Holz- und Vanillenoten.
- SCHEIBEL PREMIUM MOOR-BIRNE** 8
Aus vollreifen Williams-Christ-Birnen aus Moorböden gebrannt und im Eichenfass veredelt. Fruchtig, elegant und mit feiner Holznote.

WHISK(E)YS

- LAGAVULIN 16 YEARS SINGLE MALT** 12
Klassischer Islay-Whisky – intensiv torfig, rauchig und salzig mit tiefer Komplexität. 16 Jahre gereift für außergewöhnliche Fülle und Tiefe.
- GLENKINCHIE 12 JAHRE LOWLAND WHISKY** 9
Weich, floral und sanft – ein eleganter Lowland-Scotch mit ausgewogener Süße und zarter Eichenwürze.
- STRAIGHT WHISKEY (DEUTSCHLAND)** 8
100 % deutscher Roggen, gereift in amerikanischer und alter deutscher Eiche. Noten von Karamell, Vanille und Kokosnuss mit feinem Fruchtton.
- TRIPLE WOOD WHISKEY (DEUTSCHLAND)** 8
Blend aus drei Roggenmalzen, gereift in amerikanischer, deutscher und Sherry-Eiche. Würzig, rund und mit leichter Schokoladennote.
- SMOKY RYE WHISKEY (DEUTSCHLAND)** 9
Teilweise in Ex-Islay-Fässern gereift – kräftig, rauchig und mit feiner Honigsüße. Komplex und charakterstark.



BUMBU THE ORIGINAL

9

Mehrfach goldprämierter Spiced Rum aus karibischem und südamerikanischem Zuckerrohr. Weich und süß mit Noten von Vanille, Karamell, Banane, Zimt und Nuss.

TEQUILLA

4CL

PATRÓN TEQUILLA SILVER

10

100 % Blaue Weber-Agave, in kleinen Chargen destilliert. Frisch, klar und sanft mit Zitrus- und Pfeffernoten.

PATRÓN TEQUILA AÑEJO

11

Hergestellt aus 100 % Agave und in Eichenfässern gereift. Vollmundig, harmonisch und elegant mit feiner Würze.

LIKÖRE & SPEZIALITÄTEN

4CL

ADRIATICO AMARETTO ROASTED ALMONDS

7

Natürlicher Amaretto aus gerösteten apulischen Mandeln, verfeinert mit Vanille, Kakao, Kaffee und Meersalz. Mild, süß und außergewöhnlich aromatisch.

OKEN BERNSTEIN

8

Die erste Premium-Spirituose aus Eichel – mild, fruchtig und mit feinen Noten von Birne, Apfel und Holz.

GURKENGEST (SPREEWALD)

7

Aus frischen Spreewälder Gurken destilliert. Frisch, klar und unverwechselbar aromatisch.

OMAS APFELKUCHEN-LIKÖR

6,5

Aus naturtrübem Apfelsaft, Zimt, Vanille und einem Hauch Zucker. Süß, weich und erinnert an frisch gebackenen Apfelkuchen.

KAKAO HASELNUSS LIKÖR

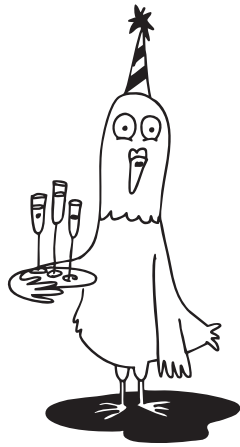
6

Ein feiner Likör aus edlem Kakao und gerösteten Haselnüssen. Cremig, süß und vollmundig – erinnert an beliebte Schokoladenklassiker und entfaltet am Gaumen eine harmonische Balance aus Süße und Nuss.

KAISERLICHER KRÄUTERLIKÖR

7

Seit 1848 nach originaler Rezeptur im Taunus gefertigt. Ausgewählte Kräuter wie Wermut, Süßholz und Enzian verleihen ihm seinen charaktervollen, würzigen Geschmack. Ein traditionsreicher Likör mit edler Seele.



UNSER KONZEPT

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



