

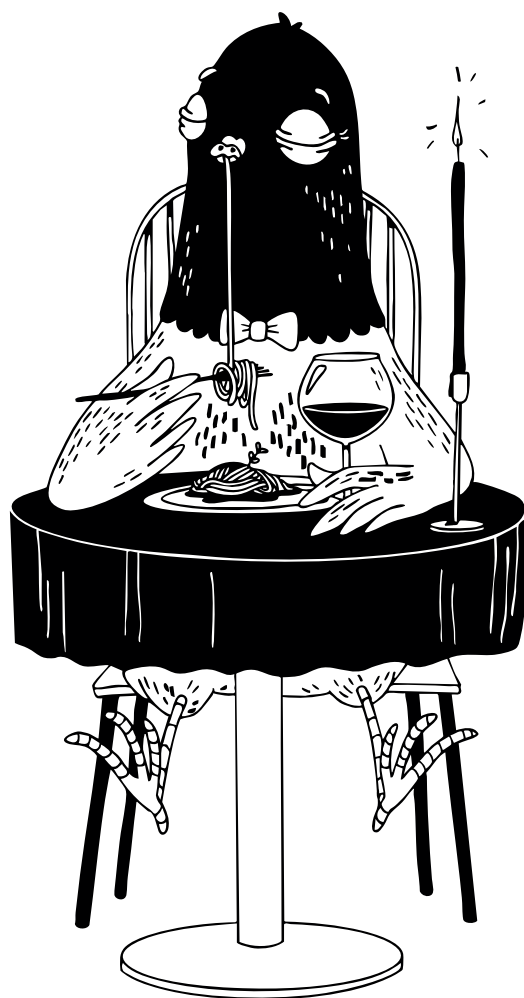
BIRD

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 Sauerteigbrot 14
Butter des Tages, Mojo Verde, Karotte-Harissa Dip

VARIATION VON DER ZUCCHINI 17
Gewürzjoghurt, kandierte Macadamia, Aprikose, Minze

→ Weinempfehlung: La Grange „Classique Rosé“ trocken 9
Domaine La Grange, Languedoc, FR

BEEF TATAR 80 G 22
Majorancreme, Kapernäpfel, Gewürzgurke,
Roggen-Knäckebrot, Senfkaviar, Sauerteigbrot

→ **UPGRADE: CRUNCHY LOADED FRIES** + 14
Trüffelmayo, Parmerigiano Reggiano, Sommertrüffel

→ **UPGRADE: ANTONIUS OSCIETRA KAVIAR** + 35
Auslese “The Bird”, 20 g

GEBEIZTER HAMACHI 22
Ponzu, Rettich, Grapefruit, Eiskraut, Sesam

→ Weinempfehlung: Studier “Campus” Bio D.Q.W trocken 10
Müller-Thurgau, Riesling & Weißburgunder
Weingut Studier, Pfalz, DE

BUNTER TOMATENSALAT 18
Bergpfirsich, geeister Basilikum, Pinienkerne,
Stracciatella di Bufala

GEGRILLTER RÖMERSALAT 15
Kapern Popcorn, Chili Panko, Caesar Hollandaise,
Parmesan Flakes

→ **UPGRADE: 3 STK. GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN** + 16

→ **UPGRADE: CRISPY MISO-CHICKEN** + 12

IN BETWEEN

GEEISTE GURKEN-HOLUNDERKALTSCHALE 19
gebratene Jakobsmuschel, Rauchmandel, Gurke,
eingelegte Amalfi Zitrone

→ Empfehlung: Remy Massin & Fils 16
Blanc de Noir Extra Brut 0,1 l

SPICY KARTOFFEL-CHORIZO KROKETTE 16
Sardelle, Sauerrahm, Limonenkresse

HAUPTGÄNGE

CORDON BLEU ROLL	32
Maishähnchenbrust, Wacholderschinken, Grueyere, Himbeere, wilder Blumenkohl, Rauch, Schnittlauch, Sommertrüffel	
PORK MEETS PULPO	30
crunchy Pork Belly, Pulpo, Möhre, Grüner Apfel, Anchovie, Gewürzlack	
→ Weinempfehlung: Cananarras Verdejo Bodegas Castellana, Rueda, ES	9
TAGLIATELLE DI FRESCA klein / groß	19 / 28
weißer Trüffelschaum, Zuckerschote, Sommertrüffel	
→ Weinempfehlung: Côtes de Gascogne „Lulu“ A.O.C. trocken Sauvignon Blanc Réunis Cèbazan, Gascogne, FR	9
GESCHMORTE OCHSENBACKE	34
grüne Bohnen, Bauchspeck, Balsamico Zwiebel, smashed Erdapfel, Kapuzinerkresse	
→ Weinempfehlung: Senda de Lenàdores "Vino de Pago" trocken Garnacha, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon Pago Aylès, Aragonien, ES	14
GEBRATENE TRACHE VOM KABELJAU	38
gerösteter Fenchel, Miesmuschel, getrocknete Kirschtomate, Graupe, Dashi Beurre Blanc	
→ Weinempfehlung: Riesling Vini et Vita Joachim Flick, Rheingau, DE	12
KASPRESSKNÖDEL	28
cremiger Blattspinat, Bergkäse, Nussbutter, Liebstöckel	
ZWEIERLEI VOM EIFELER LAMM	45
Karree und Ragout, Pistazienkruste, grüner Spargel, Paprika-Erdapfelpüree	

YOUNG BIRDS *bis 12 Jahre*

CRISPY CHICKEN	14
Erdapfel, cremiger Blattspinat	
CRISPY FISH	14
Erdapfel, cremiger Blattspinat	

TOMAHAWK VOM POMMERSCHEN RIND CA. 1000 G 96
Erdapfel-Paprika Püree, Spargelragout,
bunter Tomatensalat, Sauce Bernaise, Whiskey Pfeffer Rahm

→ Weinempfehlung: Tenet The Pundit Syrah 130
Chateau Ste Michelle, Washington, USA



CHEF'S CHOICE MENÜ

Die kulinarische Essenz des BIRDS.

82

VARIATION VON DER ZUCCHINI

Gewürzjoghurt, kandierte Macadamia, Aprikose, Minze

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL

cremiger Blattspinat, Buttermilch, Graupe

ZWEIERLEI VOM EIFELER LAMM

Karree und Ragout, Pistazienkruste, grüner Spargel,
Paprika-Erdapfelpüree

THE BIRD'S PEANUT BAR

original Beans "Cru Virunga", Erdnuss, karamellisiertes
Milchmädchen, Johannisbeere

→ Weinempfehlung: Quinta de Aves BIO 53
Sauvignon Blanc & Moscatel
Campo de Calatrava, ES

THE BIRD'S STYLE SHARING *ab vier Personen*

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 Komponenten pro
Gang perfekt zum Kombinieren und Entdecken.

VORSPEISEN 20

HAUPTGÄNGE 32

DESSERTS 18

SHARING-MENÜ 70

→ alle Preise pro Person

DESSERTS

LUXURY BIRD

cremigies Vanilleeis, 20 g Antonius Oscietra Kaviar

41

THE BIRD'S PEANUT BAR

original Beans "Cru Virunga", Erdnuss,
karamellisiertes Milchmädchen, Johannisbeere

19

CHEESECAKE „BIRD'S STYLE“

Butterkeks, geeiste Erdbeere, marinierte Erdbeere

16

RICE & PASSION

Kokos Milchreis, Passionsfruchtcreme,
geeiste Mango, Kokosflakes

15

FROZEN BIRD

verschiedene Sorten Eis aus eigener Herstellung

4,5



FROZEN
BIRD

SPRITZ, FIZZ & APERITIFS

SUNNY APEROL SPRITZ

10

orange – frisch – mediterran

Der Sommerklassiker mit frischer Grapefruit & Rosmarin.
Aperol, Prosecco, Grapefruit, Soda, Rosmarin

VERMOUTH ROSATO SPRITZ

11

würzig – fruchtig – elegant

Roter Wermut trifft Orange & feine Kräuternoten.
Roter Wermut, Prosecco, Soda, Orange, Thymian

PEACH GARDEN SPRITZ

10

fruchtig – floral – weich

Pfirsich & Holunder sorgen für entspannte Sommerabende.
Pfirsichlikör, Holunderblüte, Prosecco, Soda, Minze

BASIL SMASH SPRITZ

10

grün – zittrisch – modern

Leicht herb, unglaublich frisch & perfekt für heiße Tage.
Gin, Basilikum, Zitrone, Prosecco, Soda

WATERMELON FIZZ

10

leicht – kühl – sommerlich

Wassermelone & Limette mit maximalem Terrasse-Vibe.
Watermelon, Vodka, Limette, Soda, Minze

AMALFI LEMON SPRITZ

10,5

zitronig – klar – elegant

Wie ein Abend an der italienischen Küste.
Limoncello, Weißwein, Soda, Zitrone, Basilikum

ROSÉ PASSION SPRITZ

10

tropisch – spritzig – leicht herb

Maracuja & Rosé-Prosecco bringen sofort Sommer ins Glas.
Maracuja, Rosé-Prosecco, Soda, Limette



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

REMY MASSIN & FILS BLANC DE NOIR EXTRA BRUT 0,1 l / 16
100 % Pinot Noir mit Aromen von roten Früchten, 0,375 l / 55
Steinobst & feinen Zitrus- sowie Blütennoten. 0,75 l / 110
Lebendig, fein & sehr elegant im Abgang. 1,5 l / 200

REMY MASSIN & FILS ROSÉ 0,75 l 110
Fruchtbetonter, eleganter Rosé-Champagner mit Aromen
von roten Beeren, Zitrusfrüchten & feinen Brioche-
Noten. Reich & frisch mit harmonischem, langem Abgang.

SPARKLING ROSÉ FRIZZANTE 0,2 l / 0,75 l 9 / 31
Salbanello, IT
Erdbeere, rote Beeren & feine Perlage.
Leicht, fruchtig & herrlich verspielt.

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



CÔTES DE GASCOGNE „LULU“ A.O.C. TROCKEN Sauvignon Blanc <i>Rèunis Cèbazan, Gascogne, FR</i> Kiwi, Stachelbeere & Südfrankreich im Glas. Frisch & leicht.	9 / 31
GRAUBURGUNDER Q.B.A. TROCKEN <i>Weingut Schmitges, Mosel, DE</i> Apfel, Mandel & Quitte. Cremig, elegant, animierend.	9 / 31
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 / 31
RIESLING VINI ET VITA <i>Weingut Joachim Flick, Rheingau, DE</i> Frischer, fruchtbetonter Rheingau Riesling mit klarer Frucht, feiner Mineralik & lebendiger Frische.	12 / 42
RIESLING VDP ERSTE LAGE KÖNIGIN VICTORIABERG <i>Weingut Joachim Flick, Rheingau, DE</i> Eleganter Riesling mit Aromen von Birne, Aprikose & weißem Pfirsich. Feinfruchtig & lebendig mit harmonischem Süß-Säure-Spiel.	62
RIESLING MASTER BIO QBA <i>Weingut Studier, Pfalz, DE</i> Ausdruckstarker fruchtiger Riesling, mit Noten von Ananas & grüner Paprika. Mit langem Nachhall & bleibendem Eindruck.	72
CANANARRAS VERDEJO <i>Bodegas Castellana, Rueda, ES</i> Ein Mix aus Zitrone & Holunder. Spannender, schlanker & spritziger Verdejo.	9 / 31
STUDIER „CAMPUS“ BIO D.Q.W TROCKEN <i>Müller-Thurgau, Riesling & Weißburgunder</i> <i>Weingut Studier, Pfalz, DE</i> Ein Cuvée mit zarter Frische, blumiger Eleganz & frischer zitroniger Säure.	10 / 38
GRAUBURGUNDER „MUSCHELKALK“ D.Q.W <i>Weingut Fröhlich-Hake, Naumburg/Saale-Unstrut, DE</i> Feinfruchtiger Weißwein mit Aromen von Apfel, Birne, Aprikose & Zitrus. Leicht nussig & mineralisch, mit harmonischer Säurestruktur.	51

SAUVIGNON BLANC 500 TROCKEN 0,375 l / 0,75 l

56 / 105

Von Winning, Pfalz, DE

Mango, Passionsfrucht, Grapefruit & Limette.

Kraftvoll, exotisch & elegant.

ALTÙRIS IGP

51

Sauvignon Blanc Friaul, IT

Frischer Sauvignon Blanc mit Noten von Grapefruit, Litschi & Mango, lebendiger Säure & elegantem Abgang.

QUINTA DE AVES BIO

53

Sauvignon Blanc & Moscatel, Campo de Calatrava, ES

Frish & elegant mit Aromen von weißen Blüten, Zitrusfrüchten & tropischer Frucht. Cremig & harmonisch im Abgang.

MARIENBURG „FAHRLAY“ – RESERVE TROCKEN

148

Clemens Busch, Mosel, DE, Große Lage, 2018

Mirabelle, Nektarine & Orangenschale.

Tief, elegant & mit feinem Holz.

MORILLON MUSCHELKALK TROCKEN

66

Tement, Südsteiermark, AT

Zitrus, Salz & Stein.

Straff, mineralisch & präzise – Steiermark pur.

GELBER MUSKATELLER SAND & SCHIEFER TROCKEN

61

Tement, Südsteiermark, AT

Orangenblüte, Mandarine, Pfirsich & Apfel.

Frish, duftig & glasklar.

MEURSAULT SOUS LA VELLE TROCKEN

210

Rémi Jobard, Burgund, FR, 2021

Reife Frucht, feine Röstaromen & nussiger Schmelz.

Tiefgang mit burgundischer Eleganz.

SABOTEUR WEISS TROCKEN

150

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 / 31

Domaine La Grange, Languedoc, FR

Erdbeere & Beere pur. Süffig, sommerlich, unkompliziert.

MERLOT ROSÉ ALKOHOLFREI

9 / 31

Seebrich, Rheinhessen, DE

Fruchtig-frischer Rosé mit Noten von Erdbeeren & Himbeeren, weich & harmonisch im Geschmack.

QUINTO DE AVES BIO

51

La Mancha, ES

Frishes, elegantes Rosé mit feinen Zitrus- & Rosenaromen, samtig am Gaumen & harmonischem Süß-Säure-Spiel.

FINCA VALONGA TINTO JOVEN I.G.P TROCKEN Garnacha, Syrah, Merlot <i>Weingut Finca Valonga, Aragonien, ES</i> Dunkle Beeren, reife Kirschen, seidige Tannine.	10 / 35
SENDA DE LENÀDORES "VINO DE PAGO" TROCKEN Garnacha, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon <i>Weingut Pago Aylès, Aragonien, ES</i> Fruchtnoten von Kirsche & Brombeere sowie feinwürzig-kräutrige Aromen.	14 / 51
MALBEC „LA BELLE“ PAYS D'OC TROCKEN <i>Weingut Réunis Cébazan, Languedoc, FR</i> Ausgeprägte Aromen von roten & schwarzen Früchten sowie Noten von Schokolade & Kaffee.	10 / 35
SENTENCOSTAS TONTO "CASA SANTOS" D.O.C TROCKEN Castelao, Camarata, Tinta Miuda <i>Casa Santos Lima, Quinta de Boavista Lisboa, PO</i> Aromatik von Waldbeere, dunkler Kirsche & Minze.	11 / 39
PRIMITIVO PUGLIA DI CAMILLO <i>Weingut Di Camillo, Apulien, IT</i> Vollmundig & fruchtbetont mit nachhaltigem Abgang.	9,5 / 32
FANOVA PRIMITIVO TROCKEN <i>Terrecarsiche 1939, Apulien, IT</i> Eingekochte Brombeeren, Zedernholz & Vanille. Warm, würzig & mit Tiefe.	58
SHIRAZ RESERVE EAGLES NEST <i>Constantia, ZA</i> Markante Pfeffertöne, komplementiert durch rote Beeren.	120
SYRAH „VELVET TOUCH“ TROCKEN <i>Caves de Saint Saturnin, Languedoc, FR</i> Brombeere, Vanille & Holz. Komplex & geschmeidig.	9,5 / 32
SPASSOSO „BIO“ D.O.C. TROCKEN <i>Tenuta Gorgi Tondi, Sizilien, IT</i> Sauerkirsche, Maulbeere, Pflaume. Bio & voller Charakter.	45
SAPERAVI TROCKEN <i>Koncho & Co, Kachetien, GE</i> Schwarzkirsche & Cassis. Tiefdunkel & kraftvoll.	37
TENET THE PUNDIT SYRAH <i>Chateau Ste Michelle, Washington, USA</i> Kräftig mit Aromen von schwarzen Beeren, Pfeffer & feinen Röstaromen. Weich & ausgewogen mit langem Abgang.	130
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG <i>Latium Morini, Venetien, IT</i> Kraftvoll & weich mit Aromen von Kirschen, roten Beeren, Vanille & Gewürzen.	145

BIERE

BODENSTEINER VOM FASS	0,25 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 LIMOS

SUNSET PEACH	7
<i>sonnig – leicht herb – weich fruchtig</i> Sommerpfirsich trifft auf Zitrus & feine Rosmarin-Note. Pfirsich, Zitrone, Rosmarin, Soda, Minze	
MELON THYME	7
<i>leicht – kühl – absolut sommerlich</i> Saftige Wassermelone mit frischer Limette & feinem Thymian. Wassermelone, Limette, Thymian, Soda	
TROPIC GINGER	7
<i>exotisch – frisch – angenehm trocken</i> Maracuja & Ananas mit leichter Ingwer-Schärfe für lange Sommerabende. Maracuja, Ananas, Ingwer, Limette, Soda	



FRISCH & FREI

WASSER	0,2 l / 0,5 l	3 / 5
still oder sprudel, filtered		
FRITZ	0,33 l	4,5
Kola / Kola zuckerfrei / Orange / Zitrone		
FILLER	0,2 l	3,5
Tonic Water / Ginger Ale / Ginger Beer		
SÄFTE	0,2 l / 0,4 l	3,5 / 5
Orange / Rhabarber / Maracuja / Banane / Kirsch / Apfel naturtrüb		

→ auch als Schorle erhältlich

HOT SELECTION

ESPRESSO	3,5
CAFÉ CREME	3,5
CAPPUCCINO	4,5
FLAT WHITE	4
LATTE MACCHIATO	5
HEIßE SCHOKOLADE Caotin	4

→ wahlweise mit Kuh- oder Pflanzenmilch



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



GIN TONIC

TANQUERAY NO. TEN

12

Ein klassischer London Dry Gin mit frischen Zitrusaromen von Grapefruit, Limette & Orange.

Elegant, klar & besonders weich – perfekt für den traditionellen Gin & Tonic.

GIN MARE

12

Mediterraner Gin aus Spanien mit Rosmarin, Thymian, Basilikum & Oliven. Herb-würzig & 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 & zugleich frisch – ein echtes Meisterstück deutscher Brennkunst.

MALFY GIN

12

Italienischer Premium-Gin von der Amalfiküste.

Frisch & fruchtig mit Varianten wie Malfy con Limone (Zitrone) oder Malfy Rosa (Pink Grapefruit).

Ein leichter, mediterraner Genuss.

BROCKMANS GIN

13

Ein moderner englischer Gin mit intensiven Noten von Brombeere, Heidelbeere & Zitrus.

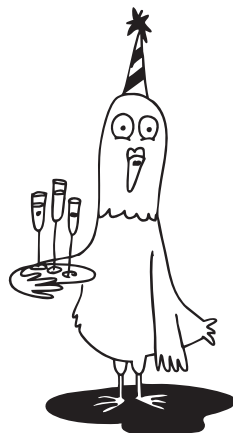
Weich, beerig & leicht süß – perfekt für alle, die Gin mal anders erleben möchten.

STORK CLUB GIN

12,5

Deutscher Gin aus Brandenburg mit regionalem

Roggenalkohol. Frisch, würzig & dezent wacholderbetont mit Zitrus & Kräutern – authentisch, ehrlich, handwerklich.



SIGNATURE COCKTAILS

WHITE COFFEE NEGRONI

15

Der elegante Twist des Negroni – bitter-süß mit feinen Kaffeenoten, weißem Wermut & aromatischem Italicus.

COLD BREW ESPRESSO MARTINI

13

Kräftig, cremig & vollmundig – Cold Brew Coffee, Vanillevodka & Haselnussnoten von Frangelico treffen auf feinen Kaffeelikör.

PORNSTAR MARTINI

13

Fruchtig, exotisch & verführerisch – Passionsfrucht, Vanille & Limette treffen auf prickelnden Prosecco.

CARAJILO

15

Kräftig & intensiv – Kaffeelikör, Likör 43, Cognac & Roggen Whiskey vereinen sich zu einem samtigen After-Dinner-Drink.

TROPICAL BERRY BLOOM

12

Ein fruchtig-frischer Cocktail – mit tropischer Ananas, feiner Himbeere & der Eleganz von Tanqueray No. 10.

LICENSE TO DILL

10

Herb, frisch & überraschend – Tequila Reposado trifft auf Dill & pinke Grapefruit mit moderner Note.

HAVIN' A GOOD THYME

13

Mediterran und spritzig – aromatischer Gin Mare kombiniert mit Grapefruit, Kräuternoten & feinem Prosecco.

BASIL STRAWBERRY CLOUD

13

Sommerlich leicht – Gin, Erdbeere & Zitrone vereinen sich unter luftigem Basilikumschaum.

SCARLET COSMO

12

Der Cosmopolitan neu interpretiert – elegant, fruchtig & floral mit Hibiskus & feiner Limette.

VANILLA PEACH MILK PUNCH

14

Cremig & weich – Vanille, Pfirsich & Rum verschmelzen zu einem klaren & samtigen Cocktail mit milder Frische.



SOUR BIRDS

APEROL SOUR

13

Der bittersüße Klassiker mit Twist – Aperol, Zitrone & Vodka sorgen für einen erfrischend samtigen Sour.

AMARETTO SOUR

13

Der italienische Klassiker – süß, nussig & fein ausbalanciert zwischen Zitrone, Zucker & Amaretto.

BICKBEERE SOUR

13

Fruchtig & frisch – mit OKEN Bickbeere, Zitronensaft, Birnensaft & Fee Foam.

WHISKEY SOUR

13

„A sour bird is a good watcher“ – STORK Roggen-Whiskey, Zitrone, Zucker und Fee Foam – perfekt ausbalanciert zwischen süß und sauer.

NO WHISKEY SOUR

11

Herb, samtig & wunderbar ausgewogen – alkoholfreie Variante mit UNDONE „Not Whiskey“, Fee Foam & Zitrone.

SMOKEY BLOODY MARY „BIRDS STYLE“

12

„wake up call“

Tomatensaft, Zitrone, Wodka, Worcestershiresauce, Staudensellerie, Kapernapfel



- MARZADRO LE DICIOTTO LUNE GRAPPA STRAVECCHIA** 9
18 Monate in kleinen Fässern aus Eiche, Kirsche, Akazie & Esche gereift. Vollmundig, weich & harmonisch mit feinen Holz- & Vanillenoten.
- SCHEIBEL PREMIUM MOOR-BIRNE** 8
Aus vollreifen Williams-Christ-Birnen aus Moorböden gebrannt & im Eichenfass veredelt. Fruchtig, elegant & mit feiner Holznote.
- BRANDY XIMENEZ SPINOLA SPANIEN** 18
Bis zu 75 Jahre gereift. Ein Brandy der Extraklasse. Bernsteinfarbener, vollmundiger Brand mit Aromen von Kastanie, Pflaume & feinem Holz. Rund, elegant & nachhaltig im Abgang.

WHISK(E)YS 4 cl

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

TEQUILA 4 cl

- PATRÓN TEQUILA SILVER** 10
100 % Blaue Weber-Agave, in kleinen Chargen destilliert. Frisch, klar & sanft mit Zitrus- & Pfeffernoten.
- PATRÓN TEQUILA AÑEJO** 11
Hergestellt aus 100 % Agave & in Eichenfässern gereift. Vollmundig, harmonisch & elegant mit feiner Würze.

BUMBU THE ORIGINAL

9

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

OLD MAN VANILLA CANE 13 JAHRE

11

Mehrfach ausgezeichnete mild-weiche Karibik-Rum mit Aromen von Vanille, Karamell, Toffee, Schokolade & gerösteten Nüssen. Vollmundig & lang im Abgang.

OLIVER & OLIVER OPHYUM 23 JAHRE GRAND PREMIERE RUM

14

Komplexer Premium-Rum mit Noten von Vanille, Karamell, Eiche & getrockneten Früchten. Vollmundig, strukturiert & elegant im Abgang.

**LIKÖRE & SPEZIALITÄTEN** 4 cl**ADRIATICO AMARETTO ROASTED ALMONDS**

7

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

OKEN BERNSTEIN

8

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

GURKENGEIST (SPREEWALD)

7

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

OMAS APFELKUCHEN-LIKÖR

6,5

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

KAKAO HASELNUSS LIKÖR

6

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

KAISERLICHER KRÄUTERLIKÖR

7

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

UNSER KONZEPT

B R E A K F A S T

Fr-Mo 09-15

DER MORGEN GEHÖRT DEN EARLY BIRDS.

Ob schneller Cappuccino, langes Frühstück mit Freunden oder ein entspannter Start ins Wochenende, im **THE BIRD** beginnt der Tag einfach ein bisschen besser.

Hier entstehen kreative Frühstücksgerichte, hausgemachte Highlights und immer wieder neue Ideen, die man so vielleicht noch nicht auf dem Teller hatte. Dazu gibt's richtig guten Specialty Coffee, entspannte Rooftop-Vibes und den Blick über die Dächer von Magdeburg.

D I N N E R

Mo-Do 17-23, Fr-Sa 17-00

WENN DER TAG RUNTERFÄHRT, GEHT'S BEI UNS ERST RICHTIG LOS.

Dinner im **THE BIRD** bedeutet: zusammen sitzen, teilen, genießen und einfach eine gute Zeit haben. Wir arbeiten mit regionalen und saisonalen Produkten und machen daraus Gerichte, die mal vertraut, mal überraschend, aber immer mit viel Liebe zum Detail entstehen. Die Küche ist in der Regel bis ca. 21:00 Uhr geöffnet.

B A R

Mo-Do 21-23, Fr-Sa 21-00

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.

BIRD CLUB

Erst teilen. Dann feiern. An ausgewählten Samstagen wird **THE BIRD** zu mehr als nur Restaurant und Bar.

Von 18:00 bis 21:00 Uhr servieren wir unser Sharing-Menü. Gemeinsam essen, teilen, anstoßen – gutes Essen, gute Gespräche und ein Abend mit Bedeutung.

Ab 21:00 / 22:00 Uhr wird das Licht gedimmt, die Musik dreht auf und **THE BIRD** verwandelt sich in den **BIRD CLUB**. Die Beats werden lauter, die Drinks schneller, die Stimmung dichter. Aus dem Rooftop wird ein Ort für lange Nächte, gute Musik und genau die Energie, die man nicht planen kann – aber spürt, sobald sie da ist.

IMMER UP TO DATE:

- INSTAGRAM: @THE_BIRD_ROOFTOP
- WEB: THEBIRD.LIFE

