

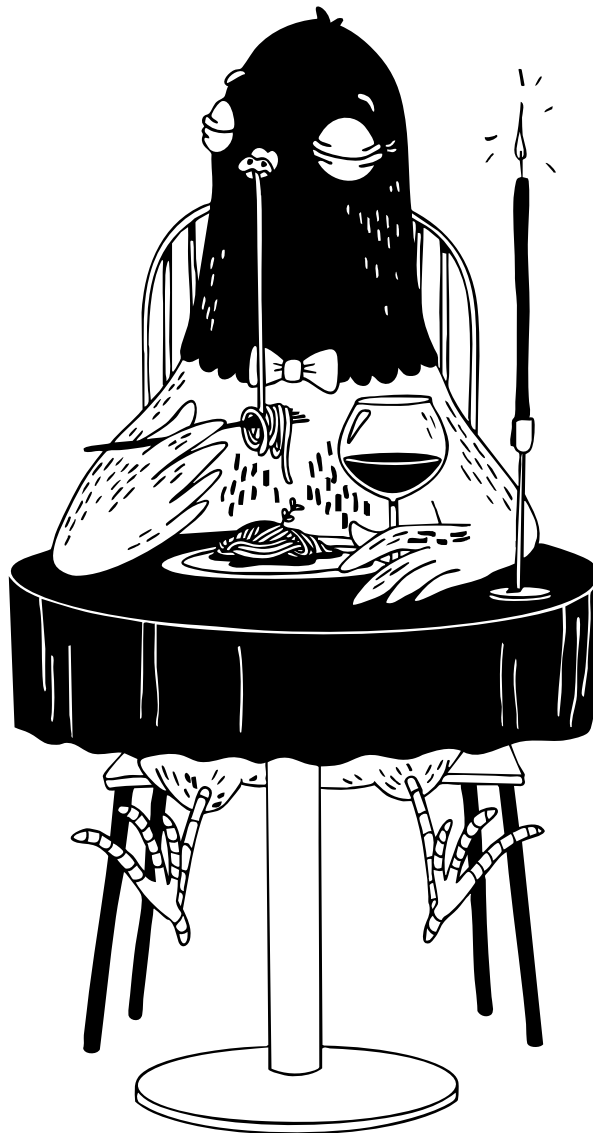
BIRD

THE

BIRD

AFTER

DARK



KULINARISCHE KOMPOSITIONEN

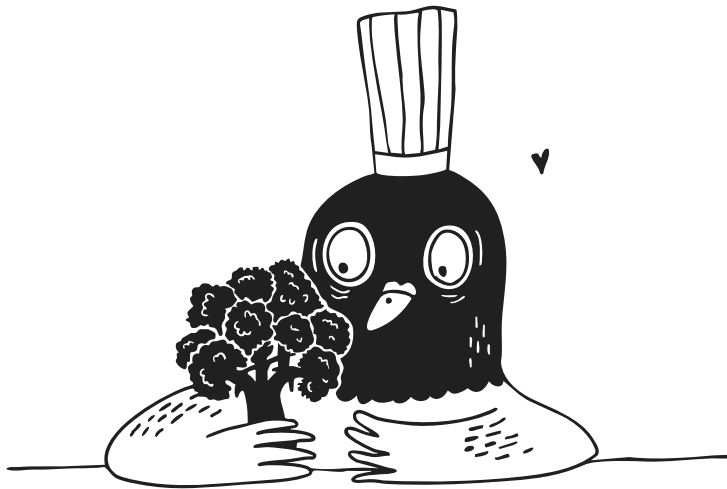
SIGNATURE SIPS

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.



SPRITZ, FIZZ & APERITIFS

- MAKGEOLLI YUZU SPRITZ** 12
zitrisch – prickelnd – überraschend
Koreanischer Reiswein & Yuzu – ungewöhnlich frisch,
leicht exotisch & mit Prosecco aufgefüllt.
- HIBISCUS PEA SPRITZ** 12
floral – beerig – verspielt
Hibiskus & Himbeere sorgen für Frucht & Farbe,
Butterfly Pea für den besonderen Twist.
Gin & Prosecco bringen Frische ins Glas.
- SAUVIGNON BLANC PUNCH** 11
fruchtig – herb – klar
Sauvignon Blanc mit Aperol, Grapefruit & Zitrone.
Wein-Aperitif mit ordentlich Frische & feiner Bitternote.
- APPLE-ROL SPRITZ** 11
fruchtig – bittersüß – prickelnd
Apfel & Aperol mit Ginger Beer & Prosecco.
Zimt macht aus dem Klassiker einen echten Herbst-Spritz.
- PEAR & SPICE SPRITZ** 11
weich – würzig – elegant
Saftige Birne, weißer Wermut & feine Wintergewürze.
Prickelnd, aromatisch & angenehm leicht.
- WINTER PLUM FIZZ** 11
dunkelfruchtig – pikant – lebendig
Pflaume & Zimt erinnern an kalte Abende, Zitrone &
Prosecco halten den Drink frisch & leicht.
- SPICED APPLE 43** 11
Apfel – Vanille – winterlich
Naturtrüber Apfel & Licor 43 mit Vanille & feiner Nelken-
würze. Prosecco sorgt für den prickelnden Abschluss.



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 Gorghi 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

Frisch & 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.
Frisch, 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

Frisches, 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 LEÑADORES "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

LYCHEE BLOSSOM <i>floral – fein – exotisch</i> Lychee & Jasmin Tee mit Hibiskus & frischer Limette. Leicht duftig & nicht zu süß.	7,5
YUZU LOVES EARL <i>zittrisch – fruchtig – elegant</i> Pfirsich & Yuzu mit aromatischem Earl Grey. Frisch, erwachsen & überraschend anders.	7,5
HIBISCUS BERRY <i>beerig – frisch – leicht herb</i> Hibiskus & Himbeere bringen kräftige Frucht, Zitronen die nötige Frische. Prickelnd mit Soda aufgefüllt.	7,5



FRISCH & FREI

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

→ auch als Schorle erhältlich

HOT SELECTION

ESPRESSO	3,5
CAFÉ CREME	3,5
CAPPUCCINO	4,5
FLAT WHITE	4
LATTE MACCHIATO	5
CHAI MILK TEA	6
<i>aromatisch – cremig – wärmend</i> Schwarzer Tee, Milch & aromatische Chai-Gewürze. Wie gemacht für kalte Abende über den Dächern.	
PUMPKIN SPICE LATTE	6,5
<i>cremig – herbstlich – warm</i> Espresso & Milch mit Pumpkin Spice. Herbst im Glas – warm, weich & mit feiner Gewürznote.	
BIRD'S HOT CHOCOLATE	6
<i>schokoladig, vollmundig, cozy</i> Heiße Schokolade mit Zimt & einer Prise Meersalz. Einfach warm, cremig & richtig gut.	
→ wahlweise mit Kuh- oder Pflanzenmilch	
+ SPIKED	4
Auf Wunsch mit Rum, Whiskey, Licor 43 oder Haselnusslikör.	



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

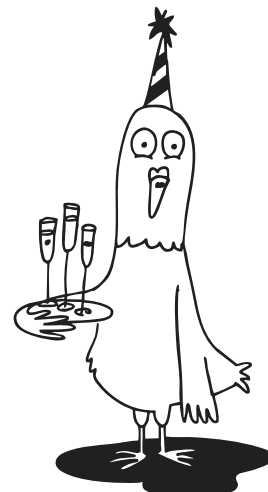
13

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 <i>Der elegante Twist des Negroni – bitter-süß mit feinen Kaffeenoten, weißem Wermut & aromatischem Italicus.</i>	15
COLD BREW ESPRESSO MARTINI <i>Kräftig, cremig & vollmundig – Cold Brew Coffee, Vanillevodka & Haselnussnoten von Frangelico treffen auf feinen Kaffeeликör.</i>	13
PORNSTAR MARTINI <i>Fruchtig, exotisch & verführerisch – Passionsfrucht, Vanille & Limette mit prickelndem Prosecco serviert.</i>	13
BEEES & BUTTERFLIES <i>Floral, exotisch & fein – Lychee & Honig geben dem blumigen Gin eine weiche Süße. Zitrone & eine Prise Salz bringen die Balance.</i>	14
SCARLETT COSMOPOLITAN <i>Fruchtig, herb & elegant – Ein leuchtend roter Cosmo mit Birne, Grenadine & frischer Zitrone. Klar, fruchtig & mit Charakter.</i>	13
CHAI WHITE RUSSIAN – ESPRESSO MARTINI STYLE <i>Cremig, aromatisch & intensiv – White Russian meets Espresso Martini. Vodka & Kaffeeликör bekommen durch aromatischen Chai eine warme, würzige Tiefe.</i>	14
DARK 'N' STORMY <i>Kräftig, dunkel & zitrisch – Dunkler Rum kombiniert mit Ginger Beer, Limette & frischer Minze.</i>	13
CINNAMON WHISKY <i>Warm, würzig & samtig – Whiskey, Ahornsirup & Zimt bringen Herbst ins Glas. Ein Hauch Schokolade sorgt für ein weiches Finish.</i>	14
GOLDEN ORCHARD <i>Fruchtig, aromatisch & herbstlich – Apfel & Honig geben dem Tequila eine überraschend weiche Seite. Frisch, rund & gemacht für kühlere Abende.</i>	14



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



GRAPPA & EDELBRÄNDE 4 cl

- MARZADRO LE DICHIOTTO 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 Eichen – mild, fruchtig & mit feinen Noten von Birne, Apfel & Holz.
- GURKENGEST (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

GRUPPEN & SHARING

GEMEINSAM GENIEßEN MACHT MEHR SPASS.

Unser Sharing-Menü ist die ideale Wahl für Gruppen ab 8 **Personen**, die verschiedene Gerichte gemeinsam erleben und teilen möchten. Statt einzelner Speisen kommt eine abwechslungsreiche Auswahl unserer beliebtesten Küchenkreationen auf den Tisch – perfekt für Geburtstage, Firmenfeiern oder einen besonderen Abend mit den Liebsten. **Pro Person 70 €.**

Ob ihr einen Bereich im laufenden Restaurantbetrieb reservieren oder **THE BIRD** exklusiv für eure Veranstaltung nutzen wollt, wir erstellen euch gerne ein individuelles Angebot. Gemeinsam finden wir die passende Lösung für eure Gruppe und eure Wünsche.

DINNER

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.

BAR

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](#)

