

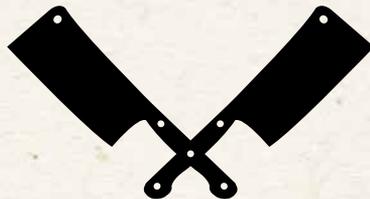
# THE BIRD



EST. 2004



# THE BIRD



EST. 2004

HAMBURG • BERLIN • COLOGNE • JACKSON HOLE / WY, USA

New York Bar & Kitchen

**EXCELLENCE FROM FARM TO TABLE**





**ALWAYS  
WELCOME,  
NEVER  
WELL DONE!**

Liebe Gäste. Im Bird kommt nur bestes Fleisch auf den Tisch. Die Burger vom Simmentaler Bio-Rind, die Wings von freilaufenden Kikok-Hähnchen, die Steaks „dry aged“ am Knochen. Alles artgerecht, alles hormon- und genfrei, alles gut. Diese Qualität hat ihren Preis, den wir so knapp wie möglich kalkulieren. Hand drauf.

Doch auch bestes Fleisch zu fairen Preisen kann man ruinieren. Zum Beispiel in dem man Beef Well Done zu Tode gart. Reine Geldverschwendung. Vertrauen Sie unserem Koch – er weiß, was er tut – und bestellen Sie die Burger Medium und die Steaks Medium Rare.

Sollte das Bird aus allen Nähten platzen, kann es schon mal etwas länger dauern. Aber nie länger als 45 Minuten. Versprochen. Leckere Vorspeisen und Getränke verkürzen die Wartezeit und erhöhen die Vorfreude.



## SALADS

### American Caesar Salad

Mit hausgemachtem Caesars Dressing, frisch gerösteten Croutons und Parmesan-Spänen.

9,00 €

*Mit 200g gegrillter Kikok Hähnchenbrust*

17,00 €

### Wildkräutersalat

Vom Keltenhof in Jüchen. Um die handverlesenen Wildkräuter versammeln sich Avocado, Sour Cream und Samenkerne zu einer Augenweide.

12,00 €

*Mit 4 Chicken Filet Stripes*

18,00 €

*Mit Beef Steak Stripes*

20,00 €

*Mit 4 Garnelen*

19,00 €

### Kleiner Beilagensalat

4,00 €

## STARTER

### Chicken Wings

Die knusprigen Wings flattern mit hausgemachten Saucen zu Tisch. Wahlweise Mild, Hot oder Napalm.

Serviert mit ebenso hausgemachtem Blue Cheese Dressing und Karottensticks.

8 Wings 8,00 €

12 Wings 12,00 €

### Crispy Filet Bites

Wie alle Saucen des Hauses ist auch die Sweet Sour Sauce für die Chicken Filet Bites selbstgemacht. Ehrensache.

4 Stück 8,00 €

6 Stück 12,00 €

### Black Tiger Garnelen

Gegrillt, mariniert mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch.

6 Stück 9,00 €

### Slow Cock

Länger leben, langsamer wachsen: Das ist das Rezept für den besonders saftigen, an Poularde erinnernden Geschmack der Kikok-Hähnchen. Und natürlich die spezielle Fütterung mit Mais, Weizen und Kräutern. 100% gen- und antibiotikafrei, 100% Genuss.





## AMERICAN SANDWICHES

### Pimientos de Padrón

In Olivenöl gebratene Paprikas mit Meersalz 7,00 €

### Geröstetes Krustenbrot mit Aioli

4,00 €

### Brisket Sandwich

Auch auf unsere Sandwiches kommt nur Primegrade Beef. Hier: gezupfte Rinderbrust, mit Coleslaw, BBQ-Sauce. Immer mit Pommes. 16,00 €

### Philly Cheesesteak

Dünn geschnittenes Nebraska Primegrade Steak mit viel Käse, Zwiebeln und Chili Peppers im Baguette überbacken. Immer mit Pommes. 17,00 €

## FRIES

### Portion Pommes

In der Region gewachsen, von Hand geschnitten. Wahlweise auch aus Süßkartoffeln. 4,00 €

### Chili Cheese Fries

Pommes bedeckt mit hausgemachtem Chili con Carne und geschmolzenem Cheddar. 8,00 €

### Pulled Brisket Fries

Riesen Portion Pommes, belegt mit Pulled Brisket, dazu BBQ Sauce und Coleslaw. 9,00 €

### Guacamole Fries

Riesenportion Pommes, belegt mit hausgemachter Guacamole, Sourcream und Tomatenwürfeln. 9,00 €



## **ALL ABOUT BEEF**

Wo das beste Beef herkommt, ist von reiner Geschmackssache zur Glaubensfrage geworden. Ganze Hochglanzmagazine widmen sich dem Thema und treiben jeden Monat eine andere Sau (oder Rind) durchs Dorf. Wahlweise wird Japan, Spanien, Australien, Argentinien oder die USA zur alleinigen Quelle höchsten Fleischgenusses ausgerufen. Das Bird folgt keinem allein selig machenden Dogma, sondern nur seinem ersten Gebot: immer nur die besten Stücke.

### **Trocken am Knochen, Wasser im Mund**

Wenn Fleischkatzen „Dry Aged“ hören, werden sie rollig. Denn das ist die traditionell beste Methode, Fleisch in aller Ruhe reifen zu lassen. Unser Beef aged 32 Tage lang trocken am Knochen. Dabei verliert es zwar 30% an Gewicht, gewinnt dafür aber 100% an Geschmack.

### **Fat for Fun**

Viele Geschmacksstoffe und Aromen lösen sich nur durch Fett. Deshalb ist Fett – neben dem Kellner – der wichtigste Geschmacksträger. Kurz: Für ein ebenso saftiges wie geschmackvolles Steak kommt man an Fett dran und drin nicht drum herum.



### **Auf die Dicke kommt es an**

Zwei Finger dick Minimum, besser drei – das ist die Faustregel für ein gutes Steak. Zwei Vorschläge für alle, denen das zu viel ist: Wir teilen ein großes Steak gerne für zwei auf. Oder wir packen das Überbleibsel to go ein. Hervorragendes Beef schmeckt nämlich auch kalt und dünn aufgeschnitten himmlisch.

### **Von gar bis geht gar nicht**

Rare wird auf Deutsch irreführenderweise mit „blutig“ übersetzt. In einem Steak ist aber kein Blut, sondern Fleischsaft. Und der verflüchtigt sich proportional zur Verweildauer auf dem Grill. Wer das Geschmackserlebnis von Prime Grade Beef saftvoll auskosten will, der sollte ein Steak Rare oder Medium Rare bestellen.

- |                    |  |
|--------------------|--|
| <b>Rare</b>        | Die Mitte ist noch ganz roh. Für Kenner und Kannibalen.                        |
| <b>Medium Rare</b> | Das Fleisch ist saftig und voll Geschmack. Empfehlung des Hauses.              |
| <b>Medium</b>      | Die Mitte ist noch rosa aber der Saft fängt schon an das Fleisch zu verlassen. |
| <b>Medium Well</b> | Die Mitte ist nicht mehr rosa. Der Saft ist raus, das Fleisch wird trocken.    |
| <b>Well Done</b>   | Das Fleisch ist durch, ein Stück Natur dahin, der Koch frustriert.             |



---

## ALLES ÜBER DIE CUTS



### Ribeye Steak

Aus dem Rücken, unter den Rippen geschnitten.  
Ein sehr fettiges Stück mit wahnsinnig viel Geschmack  
und unglaublich zart. Der Lieblings Cut des Kochs.  
**15,00 € je 100 g (Minimum Cut 300 g)**



---

### SURF & TURF

---

Jedes Steak auch  
als Surf & Turf Variante:

**mit 3 Garnelen + 9,00 €**  
**mit Lobster + 19,00 €**

---



### Tomahawk Steak

Ein Ribeye Steak, am extra langem Knochen gereift und  
mitsamt Knochen serviert. Dadurch wird der kräftige  
Fleischgeschmack des Tomahawk Steaks noch intensiviert.  
**60,00 € je 1.000 g (für ein- bis zwei Personen)**



Die Steaks werden mit handgeschnittenen Pommes und Blattspinat als Beilage serviert. Alternativ zu Spinat oder Pommes kann man einen kleinen Caesar Salad wählen. Einen frisch gegrillten Maiskolben dazu gibt es für 2,80 €.

**Unser Tipp:** selbstgemachte Kräuterbutter für 3,00 €.



### **T-Bone Steak**

Mit Knochen aus dem vorderen Bereich des Roastbeef geschnitten. Eine Kombination aus Rumpsteak und Filet. Durch den Knochen besonders saftig und aromatisch.  
**50,00 € je 550-650 g**



### **Filet**

Das Filet Steak ist schön marmoriert und hat mehr Geschmack als normale Filets. Wunderschön saftig, wenn Medium Rare gegessen.  
**17,00 € je 100 g (Minimum Cut 200 g)**



## NEW YORK BURGER

Was in anderen Restaurants die Steakkarte zieren würde, das landet bei uns im Fleischwolf. Alle paar Stunden wölfen wir fein marmoriertes Simmentaler Bio-Rind frisch durch. Nicht umsonst gilt das Bird als Deutschlands erste und älteste Adresse für Premium-Burger. Es gibt sie von der Grillplatte (Flat Top Grill) oder vom Grill. Die Buns auf Wunsch glutenfrei. Und falls Ihnen unsere auf Facebook geposteten Burger-Kreationen gefallen, bauen wir Sie Ihnen nach.

## BURGER VOM FLAT TOP GRILL

Zwei Fleischpatties à 120 g, gegrillt auf dem Flat Top Grill. Dazu handgeschnittene Pommes.

### Da Birdhouse

Unser Hausburger ist ein Doppelburger (2 x 120 g Fleisch) mit Käse, Bacon, gegrillten Zwiebeln, Ketchup, Senf und saurer Gurke

*mit 2 Fleischpatties (240 g)* **15,00 €**

*mit 3 Fleischpatties (360 g)*

**inkl. Patrón Silver Tequila Shot** **18,50 €**

*mit 4 Fleischpatties (480 g)*

**inkl. Patrón Anejo Tequila Shot** **21,50 €**

---

## LUNCH SPECIAL

---

(Montag - Freitag, 12 - 15 Uhr)

**Burger Deiner Wahl  
mit 120 g Fleischpatty**  
inclusive Pommes

**9,50 €**

---

### The Big Crack

Hommage an die große Burger-Kette mit dem gelben M. Allerdings mit echtem Fleisch (2 x 120 g) und richtig viel Geschmack.

*mit 2 Fleischpatties (240 g)* **15,50 €**

*mit 3 Fleischpatties (360 g)*

**inkl. Patrón Silver Tequila Shot** **18,50 €**

*mit 4 Fleischpatties (480 g)*

**inkl. Patrón Anejo Tequila Shot** **21,50 €**



## BURGER VOM GRILL

Ein Fleischpatty à 250 g, gegrillt auf offener Flamme.  
Dazu: handgeschnittene Pommes. **Alle Burger vom Grill  
gibt es für 5 € extra auch als Doppelburger.**



### **Ghetto Burger**

Selbstverständlich nichts drauf **12,50 €**

### **Ghetto Deluxe**

mit American Chester Cheese **14,50 €**

### **The Jack**

Überall tropft Blue Cheese Dressing **14,50 €**

### **Breakfast Burger**

Bacon und Spiegelei **15,00 €**

### **Patty Melt**

Auf gegrilltem Roggenbrot, Zwiebeln,  
Schweizer Käse und American Chester Cheese **15,00 €**

### **Bronx Jon**

Emmentaler und Champignons **15,00 €**

### **The Fat Stingy Gonzales**

Guacamole und Salsa Verde **15,50 €**

### **The Filthy Harry**

Bacon und Cheddar **15,50 €**

### **BBQ Burger**

Bacon, irischer Cheddar, homemade BBQ Sauce **16,00 €**

**Pimp  
My  
Fries**



---

Bei jedem Burger dabei:  
handgeschnittene Pommes!

---



## **BISON BURGER**

## **VEGGIEBURGER**

### **The Dr. Zian**

Bacon und Blue Stilton Käse **16,00 €**

### **Chili Cheese Burger**

Cheddar und homemade Chili con Carne **16,00 €**

### **The Big Rock**

Schweizer Käse, Bacon, Jalapenos und Salsa Verde **16,50 €**

### **Surf'n'Turf Burger**

Zwei Garnelen, Gruyère Käse, The Bird Spezielsauce **17,50 €**

### **Da Woiks**

Bacon, Zwiebeln, Champignons, Käse  
(Irischer Cheddar, American Chester Cheese,  
Blue Stilton Cheese oder Schweizer Käse) **17,00 €**

### **Chrispy Chicken Burger**

Vom Kikok Huhn, mit Sour Cream **15,50 €**

### **The Bird Bison Burger**

Feinstes kanadisches Bison Fleisch, Zwiebeln,  
irischer Cheddar, 1 Fleischpatty á 120 g **19,50 €**

### **Goat Cheese Burger**

Burger mit gebackenem Ziegenkäse, Wildkräuter-  
salat und Rote Bete **14,50 €**

### **The Lousy Hunter**

Riesiger eingelegter Portobello Pilz, gegrillt mit  
oder ohne Käse (American Chester, Emmentaler,  
irischer Cheddar oder Blue Stilton Käse) **13,50 €**



## **SOME LIKE IT EXTRA!**

Guten Geschmack kann man nie genug haben.  
Hier die Extras, mit denen Sie jeden Burger Ihren  
Vorlieben anpassen können.

**Zwiebeln** 1,00 €

**Bacon** 1,50 €

### **Extra Käse**

Irischer Cheddar, American Chester, Schweizer Käse 1,50 €

Ziegenkäse 3,00 €

### **Coleslaw**

Krautsalat mit Mayo-Dressing 3,50 €

**Chilli Cheese Fries** 3,50 €

**Pulled Brisket Fries** 4,00 €

**Guacamole Fries** 3,00 €

### **Hausgemachte Saucen**

Trüffelmayo 2,50 €

BBQ Sauce 2,00 €

Salsa Verde 2,00 €

Blue Cheese Sauce 2,00 €

Sweet Sour Sauce 2,00 €

Saucen Triple (Sweet Sour Sauce, Trüffelmayo,  
Blue Cheese Sauce) 5,00 €

Heinz Ketchup 0,50 €

Bruckmann Mayonnaise 0,50 €





## DESSERTS

### **Käseteller**

4 verschiedene Käsesorten, Feigensenf,  
geröstetes Krustenbrot

12,00 €

### **Warmer Schokoladenkuchen**

Mit Ganache (flüssigem Kern). Dazu  
Zwetschgenröster und Vanilleeis

8,00 €

### **Original englischer Lemon Curd Pie**

Mit eingelegten Orangen, dazu Mohneis

7,00 €

### **Original NY Cheesecake**

Mit Schokoladeneis

7,00 €



## HOT BEVERAGES

### **Espresso**

2,90 €

### **Café Crema**

3,50 €

### **Cappuccino**

3,90 €

### **Milchkaffee**

4,20 €

### **Latte Macchiato**

4,20 €





## EIS



# Keiserlich

DEUTSCHE

EISMANUFAKTUR

FEINSTE



ZUTATEN

Für unser Eis verwendet Keiserlich nur beste Zutaten aus kontrollierter Landwirtschaft, frisch aus der Region mit Liebe und Sorgfalt ausgewählt und verarbeitet. Traditionelle Handwerkskunst die begeistert und dabei auf künstliche Zusätze verzichtet.

100% Vanille aus Madagaskar und Indonesien für das Vanille-Eis, beste Schokolade und Kakao für das Schoko-Eis, hausgemachtes Karamell, feinste Haselnuss aus dem Piemont, Sorrent-Zitronen aus Italien, Alphonso Mango und vieles mehr. So entsteht das beste Eis für keiserlichen Genuß.

### Milcheis

Vanille, Schoko, Stracciatella, Haselnuss, Erdnuss-Salzkaramell, Joghurt, Milchreis, Quark-Sesamkaramell, Black-Coconut, Erdbeer-Yoghurt-Schoko, Zimtmilch-Cookies, Mascarpone-Cassis, Bratapfel

### Sorbets und veganes Eis (aus Sojamilch)

Zitrone, Heidelbeere, Brombeere, Maracuja, Zitrone-Basilikum, Mango-Minze, Himbeere, Aprikose-Kardamom, Pfirsich-Lavendel, Zimt-Pflaume, Erdbeere, Mango, Mohn, Mohn-Aprikose, Mohn-Apricot Swirl, Avocado-Minze, Avocado-Gurke, Peanut-Butter, Schoko-Sorbet, Grüner Tee-Minze-Schoko, Fried Rice Schoko-Pop, Ahorn-Pecanuss

Im Bird sind stets wechselnd 10 Sorten verfügbar.  
Bitte frag den Service nach den aktuellen Sorten oder wirf einen Blick in unsere Eistheke.

**Eine Kugel Eis**

1,70 €

**Eine Kugel Eis** *ausser Haus*

1,30 €





## HOMEMADE ICE TEAS

Sparkling Ice Tea	0,35 l	4,50 €
Lemongrass Lemonade	0,35 l	4,50 €
Apple Ice Mint	0,35 l	4,50 €

## SOFTDRINKS TAPPED

Afri Cola	0,35 l	3,80 €
Afri Cola ohne Zucker	0,35 l	3,80 €
Bluna Orange	0,35 l	3,80 €
Bluna Zitrone	0,35 l	3,80 €
Bluna Mix	0,35 l	3,80 €

## SOFTDRINKS BOTTLED

Selters Classic oder Naturelle	0,25 l	2,70 €
Selters Classic oder Naturelle	0,75 l	7,00 €
Afri Cola	0,2 l	3,00 €

## JUICES AND SPRIZZER BY NIEHOFFS VAIHINGER

Orangensaft	0,35 l	3,80 €
Apfelsaft	0,35 l	3,80 €
Maracuja-Nektar	0,35 l	3,80 €
Mango-Nektar	0,35 l	3,80 €
KiBa-Nektar	0,35 l	3,80 €
Apfelschorle	0,35 l	3,80 €
Maracujaschorle	0,35 l	3,80 €
Rhabarberschorle	0,35 l	3,80 €

Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich.

## BITTER DRINKS BY FEVER TREE

Premium Lemon Tonic	0,2 l	4,20 €
Premium Indian Tonic Water	0,2 l	4,20 €
Premium Ginger Ale	0,2 l	4,20 €
Premium Ginger Beer	0,2 l	4,20 €
Premium Mediterranean Tonic Water	0,2 l	4,20 €
Premium Elderflower Tonic Water	0,2 l	4,20 €
Madagascan Cola	0,2 l	4,20 €



---

## SIGNATURE SHOTS

---

<b>Patrón Silver</b>	2 cl	3,00 €
<b>Patrón XO Cafe</b>	2 cl	4,00 €

---

<b>Angry Bird</b>		
42 Below Vodka, Tabasco, Himbeersirup	2 cl	4,00 €

<b>Liquid Cheese Cake</b>		
Rhabarber, 43, 42 Below Vodka	2 cl	4,00 €

<b>Apple Pie</b>		
42 Below Vodka, Malibu, Amaretto, Apfelsaft, Zimt	2 cl	4,00 €

<b>The Burner</b>	2 cl	3,20 €
-------------------	------	--------

<b>Jägermeister Bird</b>		
Jägermeister, Maracuja	2 cl	3,00 €

## COCKTAILS

<b>Bacardi 8 Anos Cuba Libre</b>		9,00 €
----------------------------------	--	--------

<b>Bacardi Carta Oro Cuba Libre</b>		8,00 €
-------------------------------------	--	--------

<b>Leblon Caipirinha</b>		8,00 €
--------------------------	--	--------

<b>Bacardi Carta Blanca Mojito</b>		9,00 €
------------------------------------	--	--------

<b>St-Germain Cocktail Carafe</b>		
Martini Prosecco, St-Germain	0,3 l	9,00 €
	1,0 l	27,00 €



---

**LONGDRINKS**  
MIXED WITH FEVER TREE

---

<b>Patrón Tonic</b> Patrón Tequila, Mediterranean Tonic, Orangenzeste	<i>4 cl</i>	<b>8,00 €</b>
<b>Oakheart Spiced Rum &amp; Cola</b>	<i>4 cl</i>	<b>8,00 €</b>
<b>Bombay East</b> Bombay East & Indian Tonic Water	<i>4 cl</i>	<b>8,50 €</b>
<b>Bombay Sapphire Ultimate GT</b> Bombay Sapphire Gin & Mediterranean Tonic Water	<i>4 cl</i>	<b>8,00 €</b>
<b>Star of Bombay Tonic</b> Star of Bombay Gin & Elderflower Tonic Water	<i>4 cl</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Dewar's Horse's Neck</b> Dewar's 12y Scotch Whisky, Orangenzeste, Angostura Bitters, Ginger Ale	<i>4 cl</i>	<b>8,00 €</b>
<b>Dewar's Ginger Ale</b> Dewar's Scotch Whisky & Ginger Ale	<i>4 cl</i>	<b>8,00 €</b>
<b>Martini Riserva Ambrato Tonic</b> Martini Riserva Ambrato & Mediterranean Tonic Water	<i>4 cl</i>	<b>8,00 €</b>
<b>Martini Fiero Tonic</b> Martini Fiero & Mediterranean Tonic Water	<i>4 cl</i>	<b>7,00 €</b>



## SIGNATURE DRINKS

### Perfect Patrón Margarita

Patrón Silver, Patrón Citronage, frischer  
Limettensaft

4 cl 9,00 €

### Jalisco Mule

Patrón Silver, Fever Tree Ginger Beer,  
frischer Limettensaft

4 cl 9,00 €

### China Town

Bombay Sapphire Gin, Orangenlikör,  
Mandelsirup, Zitronensaft, Matcha Iced Tea,  
Zitronengras

4 cl 10,00 €

### Gin Basil Mash

Bombay Sapphire Gin, frischer Basilikum,  
Zitronensaft, Zuckersirup

4 cl 10,00 €

### Moscow Mule

42 Below Vodka, Fever Tree Ginger Beer,  
frischer Limettensaft

4 cl 8,00 €

### Cape Cod

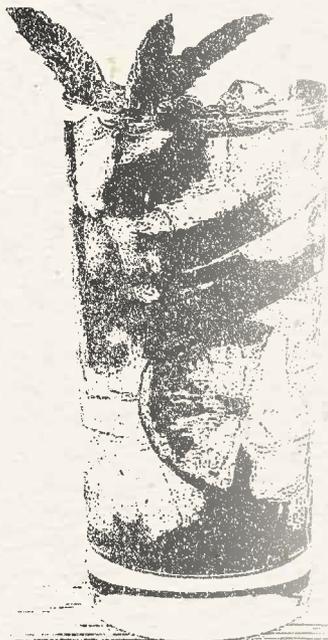
42 Below Vodka, Cranberry-Nektar, Limette

4 cl 9,00 €

### Le Grand Fizz

Grey Goose Vodka, St-Germain Gin,  
frischer Limettensaft, Soda

5 cl 12,00 €





## **BACKBAR SPIRITS**

### **Gin**

<b>Bombay Sapphire</b>	<i>4 cl</i>	<b>7,00 €</b>
<b>Star of Bombay</b>	<i>4 cl</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Bombay Sapphire East</b>	<i>4 cl</i>	<b>8,00 €</b>
<b>Oxley</b>	<i>4 cl</i>	<b>9,00 €</b>

### **Rum**

<b>Bacardi 8 Anos</b>	<i>4 cl</i>	<b>7,00 €</b>
<b>Bacardi Carta Negra</b>	<i>4 cl</i>	<b>6,00 €</b>
<b>Bacardi Ron Superior 44,5 %</b>	<i>4 cl</i>	<b>7,00 €</b>
<b>Bacardi Oakheart Spiced Rum</b>	<i>4 cl</i>	<b>6,00 €</b>
<b>Bacardi Carta Oro</b>	<i>4 cl</i>	<b>6,00 €</b>
<b>Santa Teresa 1796</b>	<i>4 cl</i>	<b>8,00 €</b>

### **Tequila**

<b>Patrón Silver</b>	<i>4 cl</i>	<b>6,00 €</b>
<b>Patrón Anejo</b>	<i>4 cl</i>	<b>8,00 €</b>
<b>Patrón Citronage</b>	<i>4 cl</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Patrón Reposado</b>	<i>4 cl</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Patrón XO Cafe</b>	<i>4 cl</i>	<b>8,00 €</b>

### **Whisky**

<b>Aberfeldy 12y</b>	<i>4 cl</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Dewar's 12y</b>	<i>4 cl</i>	<b>8,00 €</b>
<b>The Deveron 12y</b>	<i>4 cl</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Craigellachie 13y</b>	<i>4 cl</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Royal Brackla 12y</b>	<i>4 cl</i>	<b>9,00 €</b>
<b>Aultmore 12y</b>	<i>4 cl</i>	<b>9,00 €</b>

### **Cognac**

<b>Baron Otard Cognac VSOP</b>	<i>4 cl</i>	<b>9,00 €</b>
--------------------------------	-------------	---------------



### **Vodka**

<b>42 Below</b>	<i>2 cl</i>	<b>3,00 €</b>
<b>Grey Goose</b>	<i>2 cl</i>	<b>5,50 €</b>

### **Vermouth**

<b>Martini Bianco</b>	<i>5 cl</i>	<b>4,00 €</b>
<b>Martini Rosso</b>	<i>5 cl</i>	<b>4,00 €</b>
<b>Martini Riserva Rubino</b>	<i>5 cl</i>	<b>5,00 €</b>
<b>Martini Riserva Ambrato</b>	<i>5 cl</i>	<b>5,00 €</b>
<b>Martini Fiero</b>	<i>5 cl</i>	<b>4,00 €</b>

### **Various**

<b>Leblon</b>	<i>2 cl</i>	<b>4,00 €</b>
<b>St-Germain</b>	<i>2 cl</i>	<b>4,50 €</b>

## **BOTTLE TO TABLE**

<b>42 Below Vodka</b>	<i>0,7 l</i>	<b>90,00 €</b>
<b>Bacardi Carta Oro</b>	<i>0,7 l</i>	<b>90,00 €</b>
<b>Bacardi 8 Anos</b>	<i>0,7 l</i>	<b>110,00 €</b>
<b>Grey Goose Premium Vodka</b>	<i>0,7 l</i>	<b>180,00 €</b>
<b>Patrón Silver</b>	<i>0,7 l</i>	<b>110,00 €</b>
<b>Patrón Resposado</b>	<i>0,7 l</i>	<b>150,00 €</b>
<b>Patrón XO Cafe</b>	<i>0,7 l</i>	<b>90,00 €</b>
<b>Bombay Sapphire</b>	<i>0,7 l</i>	<b>90,00 €</b>
<b>Star of Bombay</b>	<i>0,7 l</i>	<b>130,00 €</b>



---

## RED WINE

**Bordeaux** *Glas 0,2 l* **6,00 €**

**Rioja** *Glas 0,2 l* **6,00 €**

**Chianti Classico** *Glas 0,2 l* **6,00 €**

## WHITE WINE

**Grauburgunder** *Glas 0,2 l* **6,00 €**

**Chardonnay** *Glas 0,2 l* **6,00 €**

**Sauvignon Blanc** *Glas 0,2 l* **6,00 €**

## BOTTLED WINE

**Rotwein** *Flasche 0,75 l* **32,00 €**

**Weißwein** *Flasche 0,75 l* **32,00 €**

**Rosé** *Flasche 0,75 l* **32,00 €**

## PROSECCO

**Martini Prosecco D.O.C.** *Glas 0,1 l* **4,50 €**

*Flasche 0,75 l* **28,00 €**

# THE BIRD



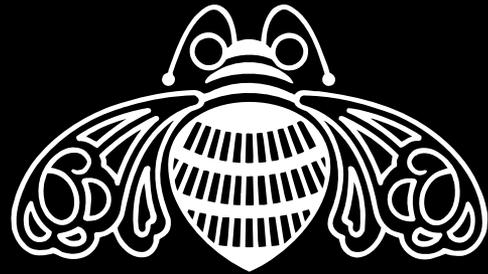
EST. 2004

**The Bird · New York Bar and Kitchen**

Aachener Straße 9 · 50674 Köln · 0221 - 96 26 13 67 · [thebirdincologne.com](http://thebirdincologne.com)

**Mo-Fr, 12:00 bis 1:00 Uhr, Sa-So, 12:00 bis 2:00 Uhr**





**The Bird · New York Bar and Kitchen**

Aachener Straße 9 · 50674 Köln · 0221 - 96 26 13 67 · [thebirdincologne.com](http://thebirdincologne.com)