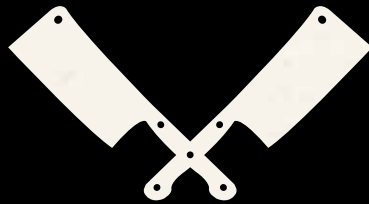


THE BIRD



EST. 2004



**ALWAYS
WELCOME,
NEVER
WELL DONE!**

Liebe Gäste. Im „The Bird“ kommt nur bestes Fleisch auf den Tisch. Die Burger vom Simmentaler Bio-Rind und amerikanischem Black Angus, die Wings von freilaufenden Kikok-Hähnchen, die Steaks „dry aged“ am Knochen. Wir nennen das Excellence from Range to table.



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

Sollte das „The 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.

**WE'D LOVE TO
HEAR FROM YOU**

Konnten wir Sie von uns überzeugen? Dann freuen wir uns immer über eine nette Bewertung auf einer der zahlreichen Online-Bewertungsplattformen (TripAdvisor, Google, Yelp, Facebook, Foursquare). Wenn nicht, zögern Sie nicht uns direkt telefonisch (01520 02 15 93 86) zu kontaktieren. Gemeinsam werden wir versuchen eine Lösung für Ihr Anliegen zu finden.

NEWSLETTER

Registriere Dich über unser iPad für unseren E-Mail Newsletter und erhalte als Dankeschön einen

**Original New York Cheesecake
gratis auf's Haus**





SALADS

American Caesar Salad

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

10,00

Mit 200g gegrillter Kikok-Hähnchenbrust

18,00

Wildkräutersalat

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

13,00

Mit 4 Chicken Filet Stripes

19,00

Mit Beef Steak Stripes

21,00

Mit 4 Garnelen

20,00

Kleiner Beilagensalat

4,00

STARTER



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.

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

9,00

12 Wings

13,00

Crispy Filet Bites

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

4 Stück

10,00

6 Stück

14,00

Black Tiger Garnelen

Gegrillt, mariniert mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch.

6 Stück

12,00



AMERICAN SANDWICHES

Pimientos de Padrón

In Olivenöl gebratene Paprikas mit Meersalz **8,00**

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. **17,00**

Philly Cheesesteak

Dünn geschnittenes Nebraska Primegrade Steak mit viel Käse, Zwiebeln und Chili Peppers im Baguette überbacken. Immer mit Pommes. **19,00**

FRIES

Portion Pommes

In der Region gewachsen, von Hand geschnitten. **4,00**
Wahlweise auch aus Süßkartoffeln. **6,00**

Chili Cheese Fries

Pommes bedeckt mit hausgemachtem Chili con Carne und geschmolzenem Cheddar. **8,50**

Pulled Brisket Fries

Riesen Portion Pommes, belegt mit Pulled Brisket, dazu BBQ Sauce und Coleslaw. **10,00**

Guacamole Fries

Riesen Portion Pommes, belegt mit hausgemachter Guacamole, Sour Cream 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 „The 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 ist 140 Tage grainfed und 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.

- | | |
|--------------------|--|
| Rare | Die Mitte ist noch ganz roh. Für Kenner und Kannibalen. |
| Medium Rare | Das Fleisch ist saftig und voll Geschmack. Empfehlung des Hauses. |
| Medium | Die Mitte ist noch rosa aber der Saft fängt schon an das Fleisch zu verlassen. |
| Medium Well | Die Mitte ist nicht mehr rosa. Der Saft ist raus, das Fleisch wird trocken. |
| Well Done | 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.
je 100 g (Minimum Cut 300 g)

16,50



SURF 'N' TURF

Jedes Steak auch
als Surf & Turf Variante:

mit 3 Garnelen + 9,00



Tomahawk Steak

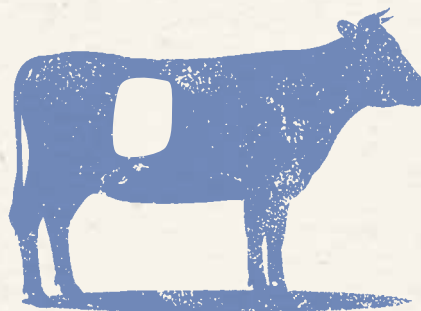
Ein Ribeye Steak, am extra langem Knochen gereift und
mitsamt Knochen serviert. Dadurch wird der kräftige
Fleischgeschmack des Tomahawk Steaks noch intensiviert.
c.a. 700 g (für ein- bis zwei Personen)

84,00



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 3,00



T-Bone Steak

Mit Knochen aus dem vorderen Bereich des Roastbeefs geschnitten. Eine Kombination aus Rumpsteak und Filet. Durch den Knochen besonders saftig und aromatisch.
je 600 g 67,00



Filet

Das Filet Steak ist schön marmoriert und hat mehr Geschmack als normale Filets. Wunderschön saftig, wenn Medium Rare gegessen.
je 100 g (Minimum Cut 200 g) 19,00



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 „The Bird“ als Deutschlands erste und älteste Adresse für Premium-Burger. Es gibt sie von der Grillplatte (Flat Top Grill) oder vom Grill. 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

Alles, was wir an einem Burger lieben! 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) **15,50**

mit 3 Fleischpatties (360 g)

inkl. Patrón Silver Tequila Shot **19,00**

mit 4 Fleischpatties (480 g)

inkl. Patrón Anejo Tequila Shot **22,00**



LUNCH SPECIAL

(Montag – Freitag, 12 – 15 Uhr)

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

9,50

The Big Crack

Hommage an die große Burger-Kette mit dem gelben M.

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

mit 3 Fleischpatties (360 g)

inkl. Patrón Silver Tequila Shot **19,00**

mit 4 Fleischpatties (480 g)

inkl. Patrón Anejo Tequila Shot **22,00**



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 mit 500 g.**



Ghetto Burger

Wie im Ghetto: Bun, Patty, Bun ;-)

13,00

Ghetto Deluxe

Mit American Chester Cheese

15,00

The Jack

Überall tropft Blue Cheese Dressing

15,00

Breakfast Burger

Bacon und Spiegelei

15,50

Patty Melt

Auf gegrilltem Roggenbrot, Zwiebeln,
Schweizer Käse und American Chester Cheese

15,50

Bronx Jon

Emmentaler und Champignons

15,50

The Stingy Gonzales (Ladies Burger)

Selbstgemachte Guacamole und Salsa Verde

16,00

The Filthy Harry

Bacon und irischer Cheddar

16,00

BBQ Burger

Bacon, irischer Cheddar, homemade BBQ Sauce

16,50

KINDER-BURGER

Burger mit einem
120 g Fleischpatty, ganz nach
Wunsch gebaut!
Inklusive Pommes
6,00



Bei jedem Burger dabei:
handgeschnittene Pommes!



BISON BURGER

VEGGIEBURGER

The Dr. Zian

Bacon und Blue Stilton Käse **16,50**

Chili Cheese Burger

Cheddar und homemade Chili con Carne **16,50**

The Big Rock

Schweizer Käse, Bacon, Jalapeños und Salsa Verde **17,00**

Surf 'n' Turf Burger

Zwei Garnelen, Gruyère Käse, The Bird Spezialsauce **18,00**

Da Woiks

Bacon, Zwiebeln, Champignons, Käse
(Irischer Cheddar, American Chester Cheese,
Blue Stilton Cheese oder Schweizer Käse) **17,50**

Crispy Chicken Burger

Kikok-Huhn, Sour Cream, Limettenabrieb **16,00**

The Bird Bison Burger

Feinstes kanadisches Bison Fleisch, Zwiebeln,
irischer Cheddar, 1 Fleischpatty à 120 g **20,00**
Als Doppelburger à 240 g **26,00**

Goat Cheese Burger

Burger mit gebackenem Ziegenkäse, Wildkräuter-
salat und Rote Bete **15,00**

The Lousy Hunter

Gegrillter Portobello Pilz mit viel Käse **14,00**



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

Saucen Triple (BBQ Sauce, Trüffelmayo,
Blue Cheese Sauce) 5,00

Heinz Ketchup 0,50

Bruckmann Mayonnaise 0,50





DESSERTS


THE BIRD
SIGNATURE
DISH

Warmer Schokoladenkuchen

Mit Ganache (halbflüssiger Kern). Dazu
Zwetschgenröster und Vanilleeis

8,00

Original NY Cheesecake

Mit Schokoladeneis

7,00



HOT BEVERAGES BY MOXXA.CAFFÈ

Espresso

3,10

Café Crema

3,70

Cappuccino

4,10

Milchkaffee

4,40

Latte Macchiato

4,40

Tee

3,70

Frische Minze, Earl Grey, Roibos





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, Straciatella, 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 „The 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



TAPPED BEER

	0,3 l	0,5 l	1,5 l Pitcher
Warsteiner Pilsener	3,40	4,80	14,00
König Ludwig Hell	3,80	4,80	
König Ludwig Weissbier Hell		4,80	
König Ludwig Weissbier alkoholfrei		4,80	

Warsteiner Pilsener Kranz als The Bird Herrengedeck

9 x 0,2 l Pils, 9 x Haus Shot **35,00**

BOTTLED BEER

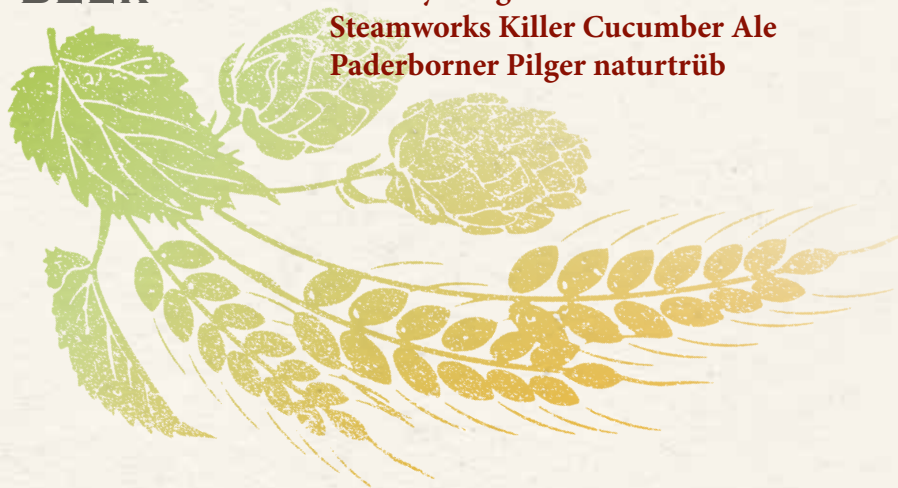
Warsteiner Herb	<i>0,25 l</i>	3,20
Warsteiner Pilsener Alkoholfrei	<i>0,33 l</i>	3,20
Warsteiner Radler Alkoholfrei	<i>0,33 l</i>	3,60
Warsteiner Lemon	<i>0,33 l</i>	3,60
San Miguel	<i>0,2 l</i>	3,20

San Miguel Ice Bucket

6 Flaschen im Eiskübel zum Preis von 5 *6 x 0,2 l* **15,00**

CRAFT BEER

Brooklyn Lager New York	<i>0,33 l</i>	6,10
Steamworks Killer Cucumber Ale	<i>0,33 l</i>	6,10
Paderborner Pilger naturtrüb	<i>0,33 l</i>	4,20





HOMEMADE ICE TEAS

Sparkling Ice Tea	0,35 l	4,70
Lemongrass Lemonade	0,35 l	4,70
Apple Ice Mint	0,35 l	4,70

SOFTDRINKS

Coca-Cola	0,33 l	4,60
Coca-Cola zero	0,33 l	4,60
Coca-Cola light	0,33 l	4,60
Fanta Orange	0,33 l	4,60
Sprite	0,33 l	4,60
Red Bull	0,33 l	5,00

Vöslauer Prickelnd / Ohne	0,25 l	3,00
Vöslauer Prickelnd / Ohne	0,75 l	7,50

JUICES AND SPRIZZER FROM GRANINI

Orangensaft	0,35 l	4,00
Apfelsaft	0,35 l	4,00
Maracuja-Nektar	0,35 l	4,00
Mango-Nektar	0,35 l	4,00
KiBa-Nektar	0,35 l	4,00
Apfelsaft	0,35 l	4,00
Maracujasaft	0,35 l	4,00
Rhabarbersaft		

0,35 l 4,00

Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich.

BITTER DRINKS

Schweppes Indian Tonic Water	0,2 l	4,40
Schweppes Dry Tonic Water	0,2 l	4,40
Schweppes American Ginger Ale	0,2 l	4,40
Schweppes Russian Wid Berry	0,2 l	4,40
Schweppes Ginger Beer	0,2 l	4,40
Fever Tree Spiced Orange Ginger Ale	0,2 l	5,40
Fever Tree Mediterranean Tonic Water	0,2 l	5,40



ENERGY DRINKS

Red Bull (1, 5, 7)	0,25 l	4,40
Red Bull Sugarfree (1, 4, 5, 7)	0,25 l	4,40
Red Bull Yellow Edition (1, 5, 7)	0,25 l	4,40

SIGNATURE SHOTS

Angry Bird 42 Below Vodka, Tabasco, Himbeersirup		4,20
Liquid Cheese Cake Rhabarber, 43, 42 Below Vodka		4,20
Apple Pie 42 Below Vodka, Malibu, Amaretto, Apfelsaft, Zimt		4,20
Patrón Silver		3,20
Patrón XO Cafe		4,20
The Burner		3,40
Jägermeister Bird Jägermeister, Maracuja		3,20



LONGDRINKS



Patrón Tonic

Patrón Tequila, Indian Tonic Water,
Orangenzeste

8,50

Bacardi Oakheart Spiced Rum & Cola

8,50

Bombay East

Bombay East & Indian Tonic Water

9,00

Bombay Sapphire

Bombay Sapphire & Indian Tonic Water

8,50

Star of Bombay

Star of Bombay & Indian Tonic Water

9,50

Dewar's Horse's Neck

Dewar's 12y Scotch Whisky, Orangenzeste,
Angostura Bitters, Ginger Ale

8,50

Dewar's Ginger Ale

Dewar's Scotch Whisky & American Ginger Ale

8,50

Martini Riserva Ambrato Tonic

Martini Riserva Ambrato & Indian Tonic Water

8,50

Martini Fiero Tonic

Martini Fiero & Indian Tonic Water

7,50

42 Below Vodka Red Bull

8,50

Campari Red Bull

8,50

Prosecco Red Bull

7,50



SIGNATURE DRINKS

Perfect Patrón Margarita

Patrón Silver, Patrón Citronage, frischer
Limettensaft

9,50

Jalisco Mule

Patrón Silver, Fever Tree Ginger Beer,
frischer Limettensaft

9,50

Gin Basil Mash

Bombay Sapphire Gin, frischer Basilikum,
Zitronensaft, Zuckersirup

10,50

Moscow Mule

42 Below Vodka, Fever Tree Ginger Beer,
frischer Limettensaft

8,50

Whisky Sour

Bourbon, Zitronensaft, Zucker, Eiweiß

9,50

Gin Sour

Gin, Zitronensaft, Zucker, Eiweiß

9,50





BACKBAR SPIRITS

Gin

Bombay Sapphire	7,50
Star of Bombay	9,50
Bombay Sapphire East	8,50
Oxley	9,50

Rum

Bacardi 8 Anos	7,50
Bacardi Carta Negra	6,50
Bacardi Ron Superior 44,5 %	7,50
Bacardi Oakheart Spiced Rum	6,50
Bacardi Carta Oro	6,50
Santa Teresa 1796	8,50

Tequila

Patrón Silver	6,50
Patrón Anejo	8,50
Patrón Citronage	9,50
Patrón Reposado	9,50
Patrón XO Cafe	8,50

Whisky

Aberfeldy 12y	9,50
Dewar's 12y	8,50
The Deveron 12y	9,50
Craigellachie 13y	9,50
Royal Brackla 12y	9,50
Aultmore 12y	9,50



Vodka

42 Below 3,20

Grey Goose 5,70

Vermouth

Martini Bianco 4,20

Martini Rosso 4,20

Martini Riserva Rubino 5,20

Martini Riserva Ambrato 5,20

Martini Fiero 4,20

Various

Leblon 4,20

St-Germain 4,70





RED WINE

Bordeaux *Glas 0,2 l* **7,00**

Rioja *Glas 0,2 l* **7,00**

Chianti Classico *Glas 0,2 l* **6,50**

WHITE WINE

Grauburgunder *Glas 0,2 l* **6,50**

Chardonnay *Glas 0,2 l* **6,50**

Sauvignon Blanc *Glas 0,2 l* **6,50**

BOTTLED WINE

Rotwein
Bordeaux oder Rioja *Flasche 0,75 l* **32,00**

Weißwein
Grauburgunder oder Chardonnay *Flasche 0,75 l* **32,00**

Rosé *Flasche 0,75 l* **32,00**

BUBBLES

Prosecco D.O.C. *Glas 0,1 l* **6,00**
Flasche 0,75 l **30,00**



FRÜHSTÜCK

Croissant	3,00
Mit Butter und Marmelade	4,00
Schoko-Croissant	3,00
Bagel	
Mit Frischkäse	5,00
und geräuchertem Lachs und Kapern	7,00
Müsli	
Hausgemacht, mit Joghurt, Honig und frischen Früchten der Saison	7,00
Avocado Toast	
Mit einer Scheibe Zitrone, vegan	7,00
Mit pochiertem Ei	8,00
Mit geräuchertem Lachs	8,00
French Toast	
Toastscheiben in Milch und Zimt mariniert, gebraten in Butter, dazu Ahornsirup und frische Früchte	8,00
Breakfast Sandwich	
Vegetarisches Sandwich mit Ei, Blattsalat, Tomate, Cheddarkäse, würziger Chipotle- Mayonnaise in Challah Brot	9,00
Bird Sandwich	
Zartes Pastirma, Ei, Blattsalat, Tomate, würzige Chipotle-Mayonnaise in Challah Brot	9,00



Shakshuka

Casserole mit Paprika, Tomaten, pochierten Eiern und Kreuzkümmel verfeinert, dazu Challah Brot **9,00**

Eggs Royal

Geräucherter Lachs, zwei pochierte Bio-Eier, cremige Sauce Hollandaise, auf Challah Brot **10,00**

Eggs Benedict

Zartes Pastirma, zwei pochierte Bio-Eier, mit cremiger Sauce Hollandaise auf Challah Brot **10,00**

Rührei

Drei Rühreier mit gebratenem Sucuk und Challah Brot **8,00**

Strammer Bird

Gebuttertes und geröstetes Weißbrot mit Edamer Käse, Pastirma Wurst und zwei Spiegeleiern **9,00**

Pancakes

Pfannkuchen mit frischem Obst der Saison und Ahornsirup **7,00**

Espresso **2,90**

Café Crema **3,50**

Cappuccino **3,90**

Milchkaffee **4,20**

Latte Macchiato **4,20**

Orangensaft frisch gepresst **0,2 l 4,00**



THE BIRD



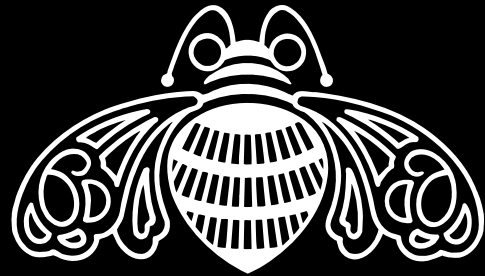
EST. 2004

The Bird · New York Bar and Kitchen

Aachener Straße 9 · 50674 Köln · 0221 - 96 26 13 67 · thebirdincologne.com

Mo – Fr: 12:00 bis 1:00 Uhr Küche & Service

Sa – So: 10:00 bis 2:00 Uhr Küche & Service



The Bird · New York Bar and Kitchen

Aachener Straße 9 · 50674 Köln · 0221 - 96 26 13 67 · thebirdincologne.com