



# “The Bird”

## Surf 'n' Turf

---

### Starter

---

#### Baby Spinat Salat

mit gegrillter Ananas, Butternut-Kürbis-Chutney und Garnelen in Crunchflakes

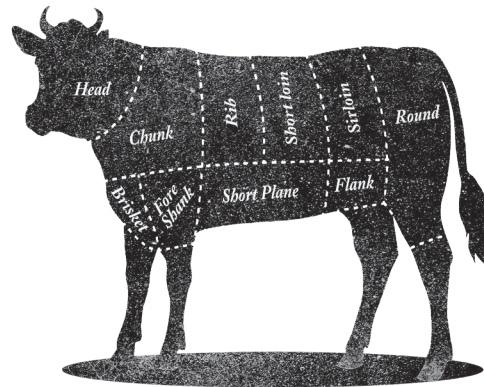
10,70 €

---

### Surf 'n' Turf

---

<b>Flank Steak</b>	je 100 Gramm	12,00 €
<b>Ribeye Steak</b>	je 100 Gramm	15,00 €
<b>NY Strip</b>	je 100 Gramm	14,00 €
<b>Filet</b>	je 100 Gramm	17,00 €



**Rotschwanz Langostinos** 3 Stck. 6,20 €  
**Gambas mit Crunch Flakes** 4 Stck. 5,60 €  
**Halber Hummer** 18,00 €

#### Po' Boy Sandwich mit Pommes

Sandwich mit knusprigem Bacon, fetten Garnelen, saftigem Ribeye, geschmorter Putenbrust, Wildkräutern und göttlicher Cocktailsauce mit Mangowürfeln

17,90 €

#### Surf 'n' Turf Burger mit Pommes

3 Garnelen, 200 Gramm Pattie, Gruyère Käse, Rouille-Mayo, Spinat, Brioche

15,90 €

---

### Sides

---

Halber Maiskolben	2,50 €	gegrillte Ananasscheibe	1,00 €
Butternut Chutney	2,50 €	Maniok Pommes	4,20 €

---

### Sauces

---

Jus	2,50 €	Rouille-Mayo	1,50 €	Cocktailsauce mit Mango	1,80 €
-----	--------	--------------	--------	-------------------------	--------

---

### Dessert

---

Ananas-Schoko-Cheesecake 5,60 €



Berlin · Hamburg · Cologne

# “The Bird”

New York Bar & Kitchen

## Liebe Gäste

Wir servieren Euch stets nur das beste Fleisch zu fairen Preisen,  
weil Ihr genau das an uns schätzt.

Dieses Level immer hochzuhalten bedeutet manchmal, länger auf das Essen warten zu müssen,  
wenn viel los ist. Daran ist auch nichts zu ändern. Unsere Jungs in der Küche tun alles,  
was in ihrer Macht steht. Habt also etwas Geduld und Verständnis.

Wer das nicht hat, ist leider im falschen Laden, denn wir haben hier keinen Platz für Heulsusen.

## ZUR HÖLLE NOCHMAL

**Versucht wenigstens den Burger mit den Händen zu essen.**

**All diese unentspannten Leute mit Messer und Gabel in der Hand  
machen uns langsam wahnsinnig.**

**Und Himmelherrgott, wer bestellt sein Fleisch „durch“?  
Hört auf damit!**

Die Zubereitung der Speisen kann bis zu 45 Minuten dauern.

### Chicken Wings

## Starter

In einer hausgemachten Sauce. Bestell' entweder **Mild, Hot** oder **Napalm** (Vorsicht - extrem Scharf). Serviert mit hausgemachtem Blue Cheese Dressing und Karotten-Sticks.

**8 Wings / 7,00 €**

**12 Wings / 11,00 €**

### Crispy Filet Bites

Chicken Filet Bites mit selbstgemachter Sweet Sour Sauce

**4 Stück / 8,00 €**

**6 Stück / 11,00 €**

## Salads

### Cesar Salad

Hausgemachtes Cesar Dressing, Croutons und Parmesan Käse.

**Einfach 7,00 €**

**Mit Sardellen 9,00 €**

### Wildkräuter Salat

Mit gerösteten Karotten, Avocados, Wildkräutern & Samenkernen. **9,00 €**

**Pimp your salad!** Zusätzlich Beef Steak Stripes **+8,00 €**

**Pimp your salad!** Zusätzlich Chicken Filet Stripes **+6,00 €**

## American Sandwiches

### Brisket Sandwich

„Gezupfte“ Rinderbrust, mit Coleslaw, Chipotle Coffee BBQ-Soße und Pommes **16,00 €**

### Philly Cheesesteak

Dünn geschnittenes Steakfleisch mit Käse überbacken im Brötchen. **16,00 €**  
Mit Zwiebeln, Pilzen, Chili Peppers und Pommes. Macht pappsatt!

### Club Sandwich

Geht dem Koch auf die Eier, aber lecker ist es. **12,50 €**  
Mit Putenbrust, Bacon, Salat, Tomaten, Mayo und Pommes.

## Fries

### Portion Pommes

Handgeschnittene Pommes. **3,80 €**

### Chili Cheese Fries

Riesen-Portion Pommes bedeckt mit hausgemachtem Chili con Carne und geschmolzenem Cheddar. **7,50 €**

## Steaks USDA\* Prime Grade

Langsam aber sicher kommt immer besseres Rindfleisch nach Deutschland.  
The Bird kauft immer nur das absolut beste Fleisch, das es auf dem deutschen Markt gibt.  
Momentan kommt unser Steak Sortiment aus den U.S.A.  
Wir verwenden nur Fleisch des USDA-Höchststandards „Prime Grade“!  
Das Fleisch wird 30 Tage trocken gelagert, um ein sehr zartes, reifes Steak zu erhalten.

### Allgemeine Tipps um ein geiles Steak zu bekommen

#### Fett bedeutet Geschmack

Ein Steak mit Fett drin und drumherum ist ein leckeres, saftiges Stück Fleisch.

#### Dickere Steaks sind besser

Ein dünnes Steak ist nicht so saftig. Überlegen sollte man vielleicht, sich ein grösseres Steak zu Zweit zu bestellen anstatt zwei Kleine. Oder nimm einfach den Rest mit nach Hause, wenn du es nicht schaffst.

#### Medium Rare ist wie ein Steak gegessen werden soll

Wenn du es noch nie probiert hast, bitte probier es mal. „Blutig“ ist eine Fehlbezeichnung. In einem Steak ist kein Blut, sondern nur Saft. In einem durchgebratenen Steak ist einfach kein Saft mehr, das Steak ist trocken und die hohe Fleischqualität ist nicht mehr zu erkennen.

#### HINWEIS

**Rare** bedeutet RARE – Die Mitte ist noch ganz roh.

**Medium Rare** ist saftig – Das Fleisch ist saftig und hat gerade deshalb richtig viel Geschmack.

**Medium** ist noch rosa – Die Mitte kocht schon und der Saft fängt an das Fleisch zu verlassen.

**Medium Well** – Die Mitte ist nicht mehr rosa. Das Blut ist weg und das Fleisch wird trocken.

**Well Done** – Ist ganz durch. Verbrannt sozusagen. Du hast ein Stück Natur ruiniert & der Koch hasst dich. Aber wenn Du es so haben musst, bestell' ruhig.

*Steaks werden mit handgeschnitten Pommes und Blattspinat als Beilage serviert.  
Alternativ zum Spinat oder den Pommes kann man einen kleinen Caesar Salad wählen.*

\*USDA steht für ‚United States Department of Agriculture‘.

## Wir haben die folgenden Steaks für Euch

- F flank Steak** Geschnitten vom Bauchmuskel. Dieses Steak ist leicht fettig, sehr saftig und geschmackvoll. Sollte allerdings maximal Medium Rare gebraten werden, sonst wird es unkaubar und hart wie ein Sargnagel!  
**je 100 Gramm 12,00 €** (*Minimum Cut 300 g*)
- NY Strip** Von den Rippen geschnitten. Es ist die grössere Seite vom T-Bone Steak. Fettiger als Filet und magerer als Ribeye. Fleischig und saftig wie ein hochbezahlte Nashville Nutte.  
**je 100 Gramm 14,00 €** (*Minimum Cut 300 g*)
- Ribeye Steak** In Deutschland „Entrecote“. Aus dem Rücken, unter den Rippen. Ein sehr fettiges Stück mit wahnsinnig viel Geschmack und unglaublich zart. Der Liebling des Kochs. Kann manchmal SEHR FETTIG sein.  
**je 100 Gramm 15,00 €** (*Minimum Cut 300 g*)
- Filet** Das Ami Filet Steak ist schön marmoriert und hat mehr Geschmack als normale Filets. Wunderschön saftig, wenn Medium Rare gegessen. Alles andere ist Unsinn und Geldverschwendung.  
**je 100 Gramm 17,00 €** (*Minimum Cut 200 g*)



*Kölner Brautradition*

## New York Burger

Alle Burger sind aus feinstem deutschen Rindfleisch gemacht.

In anderen Ländern würden die Schweine von unserem Burgerfleisch Steaks anbieten, bei uns wird es alle paar Stunden durch den Fleischwolf gejagt und wird so zum besten Burger der Stadt.

Nach Wunsch gegrillt und mit unseren handgeschnittenen Pommes, roten Zwiebeln, Salat, Tomate und eingelegter Gurke serviert.

## Burger von der Grillplatte

<b>Da Birdhouse</b>	Unser Hausburger ist ein Doppelburger mit Käse, Bacon, gegrillten Zwiebeln, Ketchup, Senf, saurer Gurke und genug Fett, einen Esel zu töten.	<b>13,90 €</b>
<b>The Big Crack</b>	Wie der Burger in dem anderen Laden, aber mit echtem Fleisch.	<b>13,90 €</b>

## Veggieburger

<b>Black Bean Burger</b>	Black Beans gemischt mit sautiertem Gemüse und Guacamole.	<b>12,90 €</b>
<b>The Lousy Hunter</b>	Unsere <b>vegetarische</b> Alternative. Riesiger eingelegter Portobello Pilz gegrillt mit oder ohne Käse (Schmelzkäse, Emmentaler, Cheddar, Büffelmozzarella oder Blauer Stilton Käse)	<b>12,90 €</b>

## Toppings

Zwiebeln 1,00€ Bacon 1,50€ Chilli Cheese Fritten 3,50 €

Coleslaw (Krautsalat mit Mayo-Dressing) 3,50 €

Extra Käse (Cheddar, Schweizer, Chester, Büffelmozzarella) 1,50 €

Hausgemachte Soßen:

BBQ Coffee Chipotle, BBQ, Salsa Verde 1,50 € Blue Cheese Dressing 2,00 €

Saucen Triple (Jus, The Bird Steak Sauce, selbstgemachte Schalotten-Mayo) 5,00 €

## Burger vom Grill

<b>Ghetto Burger</b>	Selbstverständlich nichts drauf	<b>11,90 €</b>
<b>Ghetto Deluxe</b>	Schmelzkäse	<b>13,90 €</b>
<b>The Dumb Texaner</b>	Mit einem Spiegelei	<b>13,90 €</b>
<b>Drunken Ghetto Burger</b>	Ghetto Burger mit Zwiebeln und einem Stolichnaya Vodka	<b>13,90 €</b>
<b>The Jack</b>	Überall tropft Blue Cheese Dressing	<b>13,90 €</b>
<b>The Flaming Roger</b>	Schweizer Käse	<b>13,90 €</b>
<b>Breakfast Burger</b>	Bacon und Spiegelei	<b>14,50 €</b>
<b>Patty Melt</b>	Auf gegrilltem Roggenbrot, Zwiebeln, Schweizer Käse und Schmelzkäse	<b>14,50 €</b>
<b>Bronx Jon</b>	Emmentaler und Champignons	<b>14,50 €</b>
<b>The Fat Stingy Gonzales</b>	Guacamole und Salsa Verde	<b>14,50 €</b>
<b>The Filthy Harry</b>	Bacon und Cheddar	<b>14,50 €</b>
<b>BBQ Burger</b>	Das selbe wie der Filthy Harry aber mit BBQ Sauce	<b>15,50 €</b>
<b>The Dr Zian</b>	Bacon und Blauer Stilton Käse	<b>15,50 €</b>
<b>Chili Cheese Burger</b>	Cheddar und Chili con Carne	<b>15,50 €</b>
<b>The Big Rock</b>	Schweizer Käse, Bacon, Jalapeños & Salsa Verde	<b>15,50 €</b>
<b>The Bronx Bomb</b>	Büffelmozzarella und Marinara Sauce (Tomate)	<b>16,50 €</b>
<b>Da Woiks</b>	Käse (Auswahl von Cheddar, Scheibenkäse, Schweizer Käse oder Blauer Stilton Käse), Bacon, Zwiebeln & Champignons	Einfach <b>15,00 €</b> / Mit Blauem Stilton Käse <b>17,00 €</b>

**Eigene Idee? – Wir bauen sie!**



*So schmeckt Bayern!*

## Dear Customers

We hope that you appreciate that we are still serving the finest meat well done available at fair prices. Sometimes our success means that you will have to wait a little longer for your food when we are busy. There is nothing we can do about this, the boys in the kitchen are moving as fast as humanly possible. So we ask for your patience and understanding. If you have none, please go elsewhere, this isn't the place for self-important whiners.

## PLEASE

**At least try eating the damn burger with your hands.**

**All you uptight people with forks and knives are driving us crazy.**

**And for God's sake don't order your meat well done.**

## Starter

- Chicken Wings** Some of you have mentioned our Buffalo Wings aren't real Buffalo Wings. Well. For real Buffalo Wing Sauce you need some ingredients that aren't available in Germany. So we will stop calling them Buffalo Wings if you will just shut up and eat them.
- Available with a **mild, hot** or **napalm** sauce. **8 Wings / 7,00 €** **12 Wings / 10,80 €**
- Crispy Filet Bites** Chicken Filet Bites with homemade Sweet Sour Sauce.
- 4 Pieces / 8,00 €** **6 Pieces / 11,00 €**

## Salads

- Cesar Salad** Homemade Cesar dressing, croutons and parmesan cheese.
- Plain 7,00 €** **With anchovies 9,00 €**
- Herbalizer Salad** Roasted carrots, avocados, wild herbs & crunchy seeds. **9,00 €**
- Pimp your salad!** Extra Beef Steak Stripes **+8,00 €**
- Pimp your salad!** Extra Chicken Filet Stripes **+6,00 €**

## American Sandwiches

- Brisket Sandwich** Pulled brisket, with coleslaw and chipotle coffee sauce and fries on the side. **16,00 €**
- Philly Cheesesteak** Shaved ribeye, sauted onions, peppers, mushrooms, American Chester and fries on the side. **16,00 €**
- Club Sandwich** It's a pain in the ass to make, but the double-decker with house roasted turkey breast, bacon, lettuce, tomato and mayo is real good. **12,50 €**

## Fries

- Portion Pommes** Hand-cut fries. **3,80 €**
- Chili Cheese Fries** Portion of fries covered in homemade Chili and grated cheddar. **7,50 €**

## Steaks USDA\* Prime Grade

Slowly but surely the beef is getting better and better in Germany.  
We will stay on top of it and always purchase the best meat available.  
At the moment the absolute best beef on the market here comes from the good old U.S. of A.  
Our beef is USDA Prime Grade, the highest quality level for american beef!  
The meat has been dry aged for a period of thirty days making the  
beef more tender and concentrating the flavor.

### General Info about ordering and eating a good Steak.

#### Fat means FLAVOR

Fattier cuts means more taste in the meat and also a juicier steak.

#### Bigger steaks are better

A thin steak is not as juicy or tasty. You should consider sharing a bigger steak or taking the rest home before ordering a thin little steak. Roughly the perfect weight for each cut is noted below.

#### Medium Rare is the way to eat a steak

If you haven't tried it that way, please do.

#### NOTICE

**Rare** means RARE – A very red center that is still raw. Only the outside is cooked.

**Medium Rare** means JUICY – A pinkish red center that has begun to cook.

**Medium** is still PINK – The center is still cooking.

**Medium Well** – The center has just lost all its pinkness and the juices are drying up.

**Well Done** – It's burnt offering. You have destroyed a piece of nature and the Chief hates you.

*Steaks come with hand-cut fries and sautéed spinach.*

*If you don't want the spinach or the fries you can alternatively have a small Caesar Salad.*

\*United States Department of Agriculture.

## We offer you these steaks

#### Flank Steak

Flank Steak is cut from the belly muscle. Roughly 1.5 – 2 cm thick. This steak is slightly fatty, juicy and tender until medium. After medium this steak becomes tougher than a coffin nail.

**12 € per 100g** (Minimum Cut 300g)

#### NY Strip

New York Strip a.k.a. the big side of the t-bone. Fattier than a filet, leaner than a rib. Meaty and juicy like a high-priced southern hooker.

**14 € per 100g** (Minimum Cut 300g)

#### Ribeye Steak

Cut from the back under the rib. By far the steak with the most flavor. Tender and juicy due to the serious marbling and fat content. The cook's favorite. Sometimes can be VERY FATTY.

**15,00 € per 100g** (Minimum Cut 300g)

#### Filet

The American filet has a nice amount of marbling giving it flavor that other filets do not have. Very tender if eaten medium rare, very juicy. This steak will not be cooked more than medium.

**17,00 € per 100g** (Minimum Cut 200g)



*The taste of Bavaria!*

## New York Burgers

All burgers are made from 250+ grams of premium German beef.  
In other dumps it would be a steak, here it goes through our grinder every couple of hours to become the best burger in Cologne. Grilled to order and served with our fresh hand-cut fries, red onion, lettuce, tomato and pickle.

### Burgers from the griddle

<b>Da Birdhouse</b>	Our house burger has two patties, American Cheese, bacon, fried onion, ketchup, mustard, pickles and enough grease to kill a donkey.	13,90 €
<b>The Big Crack</b>	Just like the burger in that other place, except there is meat in it.	13,90 €

### Veggieburger

<b>Black Bean Burger</b>	Black beans mixed with sautéed veggies, Guacamole.	12,90 €
<b>The Lousy Hunter</b>	The <b>vegetarian</b> option. Grilled marinated Portobello Mushroom with a choice of cheese.	12,90 €

### Toppings

Onions 1,00€   Bacon 1,50€   Chilli Cheese Fries 3,50 €   Coleslaw 3,50 €  
Extra Cheese (Cheddar, Swiss, Chester, Buffalomozzarella) 1,50 €

#### Homemade Sauce

BBQ Coffee Chipotle, BBQ, Salsa Verde 1,50 €


Blue Cheese Dressing 2,00 €

Triple Sauce (Jus, The Bird Steak Sauce, homemade Shallot Mayo) 5,00 €

## Burgers from the Grill

<b>Ghetto Burger</b>	Plain burger	11,90 €
<b>Ghetto Deluxe</b>	American Cheese	13,90 €
<b>The Dumb Texan</b>	With a fried egg	13,90 €
<b>Drunken Ghetto Burger</b>	Ghetto burger with onions and a shot of Stolichnaya Vodka	13,90 €
<b>The Jack</b>	Dripping with Blue Cheese Dressing	13,90 €
<b>The Flaming Roger</b>	Swiss Cheese	13,90 €
<b>Breakfast Burger</b>	Bacon and egg	14,50 €
<b>Patty Melt</b>	On grilled rye with onions, American and Swiss Cheese	14,50 €
<b>Bronx Jon</b>	Swiss Cheese and mushrooms	14,50 €
<b>The Fat Stingy Gonzales</b>	Guacamole and homemade Salsa Verde	14,50 €
<b>The Filthy Harry</b>	Bacon and Cheddar	14,50 €
<b>BBQ Burger</b>	The Harry with BBQ Sauce	15,50 €
<b>The Dr. Zian</b>	Bacon and Blue Stilton Cheese	15,50 €
<b>Chilli Cheese Burger</b>	Cheddar with fresh Chili con Carne	15,50 €
<b>The Big Rock</b>	Swiss Cheese, Bacon, Jalapeños & Salsa Verde	15,50 €
<b>The Bronx Bomb</b>	Buffalomozzarella and homemade Marinara Sauce	16,50 €
<b>Da Woiks</b>	Choice of cheese, bacon, onion, mushrooms      Simple 15,00 € / with Blue Stilton Cheese 17,00 €	

**Have your own idea? – We build it.**

*Better served with iccold* 



## Desserts

New York Cheesecake.  
4,90 €

CA\$H Brownie.  
4,90 €

Jameson's Apple Pie.  
5,90 €

## Hot Beverages

Espresso  
2,90 €

Cafe Crema  
3,50 €

Capuccino  
3,90 €

Milchkaffee  
4,20 €

Latte Macchiato  
4,20 €

## Beer (tapped)

	0,3l	0,5l	1,0l	Pitcher 1,5l	Tower 3,0l
Reissdorf Kölsch	3,10 €				
Carlsberg Beer	3,10 €	4,50 €		14,00 €	26,00 €
Löwenbräu Helles		4,50 €	7,50 € (Krug)		
Erdinger Weissbier		4,50 €	7,50 €		
Schneider Weisse Original		4,50 €	7,50 €		
Schuss, Radler, Drecksack	3,10 €				

## Beer (Bottles)

Astra <i>Urtyp, Rotlicht</i>	0,33l	3,40 €
Astra <i>Rakete (Citrus, Vodka)</i>	0,33l	3,60 €
Staropramen Prem. Lager ( <i>Tschechien</i> )	0,33l	3,60 €
Schneider Weisse <i>Aventinus</i>	0,5l	4,20 €
Schoefferhofer Grapefruit	0,33l	3,40 €
Salitos <i>Tequila</i>	0,33l	4,10 €
Corona ( <i>Mexico</i> )	0,33l	4,10 €
Schneider Weisse <i>Kristall, alkoholfrei</i>	0,5l	4,50 €
Jever Fun <i>alkoholfrei</i>	0,33l	3,40 €

## Craft Beer

Grimbergen Blond ( <i>Belgium</i> )	0,33l	4,30 €
Brooklyn Lager ( <i>New York</i> )	0,33l	5,90 €
Brooklyn E.I.P.A ( <i>New York</i> )	0,33l	5,90 €
Firestone 31 Pale Ale ( <i>California</i> )	0,33l	5,90 €
Beck's Red Ale	0,33l	4,30 €

## Cider

Somersby Cider <i>Apple</i>	Flasche 0,33l	3,80 €
Somersby Cider <i>Blackberry</i>	Flasche 0,33l	3,80 €

 **ICEBUCKET**

5 Flaschen im Eiskübel zum Preis von 4!

**SPECIAL 16,- €**

 **TOWER**

3 Liter-Tower (gekühlt) zum Selberzapfen

**SPECIAL 26,- €**

**SOMERSBY. ICEBUCKET**

5 Flaschen im Eiskübel zum Preis von 4!

**SPECIAL 15,- €**

**KRANZ REISSDORF**

Reissdorf Kölsch 9 x 0,3 Liter

**SPECIAL 27,- €**

## Softdrinks (Bottles)

SELTERS <i>Classic, Naturelle</i>	Flasche 0,25l	<b>2,70 €</b>
SELTERS <i>Classic, Naturelle</i>	Flasche 0,75l	<b>7,00 €</b>
Orangina	Flasche 0,25l	<b>3,30 €</b>
Almdudler	Flasche 0,25l	<b>3,80 €</b>
Red Bull Cola <sub>1,5,7</sub>	Dose 0,25l	<b>3,20 €</b>

## Softdrinks (tapped)

Pepsi Cola <sub>1,5</sub>	Glas 0,4l	<b>3,80 €</b>
Pepsi Cola Light <sub>1,2,4,5,8</sub>	Glas 0,4l	<b>3,80 €</b>
Mirinda	Glas 0,4l	<b>3,80 €</b>
Seven Up	Glas 0,4l	<b>3,80 €</b>
Spezi	Glas 0,4l	<b>3,80 €</b>

## Juice/Sprizzer

Orangensaft, Apfelsaft, Maracujasaft, KiBa,  
Apfelschorle, Maracujaschorle, Rhabarberschorle

Glas 0,3l **3,80 €**

## Bitter Drinks

**z.B. Thomas Henry, Schweppes,  
Fever Tree, Goldberg, Fentimans**

Bitter Lemon <sub>3,6</sub>	Flasche 0,2l	<b>3,20 €</b>
Tonic Water <sub>6</sub>	Flasche 0,2l	<b>3,20 €</b>
Dry Tonic Water <sub>6</sub>	Flasche 0,2l	<b>3,20 €</b>
Ginger Ale	Flasche 0,2l	<b>3,20 €</b>
Spicy Ginger	Flasche 0,2l	<b>3,20 €</b>
Intense Ginger	Flasche 0,2l	<b>3,20 €</b>
Russian Wild Berry	Flasche 0,2l	<b>3,20 €</b>

## Energy Drinks

Red Bull <sub>1,5,7</sub>	Dose 0,25l	<b>4,50 €</b>
Red Bull Sugarfree <sub>1,4,5,7</sub>	Dose 0,25l	<b>4,50 €</b>
Red Bull Blue Edition <sub>1,5,7</sub>	Dose 0,25l	<b>4,50 €</b>
Red Bull Red Edition <sub>1,5,7</sub>	Dose 0,25l	<b>4,50 €</b>
Red Bull Silver Edition <sub>1,5,7</sub>	Dose 0,25l	<b>4,50 €</b>
Effect <sub>1,5,7</sub>	Dose 0,25l	<b>3,50 €</b>

## Iced Teas

Feel Good	Flasche 0,375l	<b>3,90 €</b>
<i>Lemon Black Tea, Peach Black Tea, Pomegranate Black Tea, Blueberry</i>		
Snapple	Flasche 0,375l	<b>4,90 €</b>
<i>Lucky Lemon, Passionate Peach, Mango Madness, Fruit Punch Bunch, Heavenly Lemonade, Pretty in Pink</i>		



## Signature Drinks

### Central Park Picnic Lemonade 9,00 €

*Jägermeister, Cream Soda, Minze, Limette – Created by Tatjana Friedrich*

### China Town 9,00 €

*Gin, Orangenlikör, Mandelsirup, Zitronensaft, Matcha Ice Tea, Zitronengras*

### Times Square 9,00 €

*Absolut Vanilla Vodka, Zitronen, Basilikum, Johannisbeersaft, Rhabarbersaft*

### Sugar Hill 9,00 €

*Gin, Zitronen, Thymian, Ginger Beer, Zuckerwatte*

### Mill Rock Fruit & Sour 10,00 €

*Whiskey, Vermouth, Ahornsirup und Himbeere*

### Hamptons 10,00 €

*Gin, Lillet-St. Germain, Grapefruit, Limetten, Zucker, Eiweiß oder wahlweise Espuma*

### Hell's Kitchen 10,00 €

*Gin, Cherry Brandy, Cointreau, Dash Benedictine, Grenadine, Ananassaft, Limettensaft, Angustura*

### SoHo (South of Houston) 10,00 €

*Havanna club 7 anos, Essence of Cuba (Aromatic Leaf), Limettensaft, Crème de Cacao, Zucker, Orangenzeste*

### Harlem Marshmallow Shake 10,00 €

*Mezcal, Homemade Marshmallowsirup, Limefruitsirup, Zucker*

## Signature Shots

### Jägermeister Rudi

Jägermeister, Bier

2cl **2,20 €**

### Jäger Bird

Jägermeister, Maracuja

2cl **3,20 €**

### Bloody Bird

Baileys, Pfirsichlikör, Grenadine

2cl **3,20 €**

### Paradise Bird

Vodka, Brandy, Apfelsirup

2cl **3,20 €**

### Angry Bird

Vodka, Tabasco, Himbeersirup

2cl **3,20 €**

### Apple Pie

Vodka, Malibu, Amaretto, Apfelsaft, Zimt

2cl **3,20 €**

### Kleiner Mexikaner

Sangrita, Jose Cuervo

2cl **3,20 €**

### Jameson Pickle Back

2cl **3,20 €**

### The Burner

2cl **3,80 €**

### Flaming Dr. Pepper

Bombshot **5,40 €**



## SHOOTERS SPECIAL

### Jägermeister Bowl

8 x 2cl Fl. Jägermeister on the rocks

**19,00 €**

## Spirits

### Vodka

	2cl.	4cl.
Stolichnaya Premium Vodka	<b>3,80 €</b>	<b>5,90 €</b>
Elit by Stolichnaya Ultra Premium Vodka	<b>3,80 €</b>	<b>6,90 €</b>
Absolut Vodka	<b>3,20 €</b>	<b>5,90 €</b>
Classic, Citron, Vanilla, Kurant, Raspberry, Peppar, Pears, 100		
Absolut Vodka Elyx	<b>3,80 €</b>	<b>7,00 €</b>
RUSSIAN STANDARD	<b>2,70 €</b>	<b>4,90 €</b>
RUSSIAN STANDARD Platinum	<b>3,20 €</b>	<b>5,90 €</b>
RUSSIAN STANDARD Imperia	<b>3,80 €</b>	<b>7,00 €</b>
Three Sixty Classic, Vodka Black 42	<b>2,70 €</b>	<b>4,90 €</b>
Held Vodka Berlin 1921	<b>3,80 €</b>	<b>5,90 €</b>
42 Below Vodka	<b>3,80 €</b>	<b>7,00 €</b>
Ketel One Vodka	<b>3,80 €</b>	<b>7,00 €</b>

### Gin

	2cl.	4cl.
Boodles Gin	<b>3,80 €</b>	<b>7,00 €</b>
Beefeater	<b>3,20 €</b>	<b>5,90 €</b>
Beefeater 24	<b>3,80 €</b>	<b>7,00 €</b>
Tanqueray	<b>3,20 €</b>	<b>5,90 €</b>
Tanqueray No.10	<b>3,80 €</b>	<b>7,00 €</b>
Plymouth Gin	<b>3,80 €</b>	<b>7,00 €</b>
Monkey 47	<b>4,30 €</b>	<b>8,00 €</b>

## Tequila

	2cl.	4cl.
1800 Blanco Tequila	<b>3,80 €</b>	<b>7,00 €</b>
1800 Reposado Tequila	<b>4,30 €</b>	<b>8,00 €</b>
Patron Silver	<b>4,30 €</b>	<b>8,00 €</b>
Patron Reposado	<b>4,80 €</b>	<b>9,10 €</b>
SIERRA Antiguo Plata	<b>3,80 €</b>	<b>7,00 €</b>
SIERRA Milenario Blanco	<b>3,80 €</b>	<b>7,00 €</b>
SIERRA Milenario Reposado	<b>4,30 €</b>	<b>8,00 €</b>
SIERRA Milenario Extra Anejo	<b>4,80 €</b>	<b>9,10 €</b>
Jose Cuervo Silver	<b>3,80 €</b>	<b>7,00 €</b>
Jose Cuervo Reposado	<b>4,30 €</b>	<b>8,00 €</b>
Jose Cuervo Tradicional	<b>4,80 €</b>	<b>9,10 €</b>
Jose Cuervo Platino	<b>5,40 €</b>	<b>10,20 €</b>
Jose Cuervo Reserva de la Familia	<b>5,90 €</b>	<b>11,20 €</b>
Olmecca Blanco Tequila Clasico	<b>3,80 €</b>	<b>7,00 €</b>
Olmecca Reposado Tequila Supremo	<b>4,30 €</b>	<b>8,00 €</b>

## Rum

	2cl.	4cl.
Havana Club Anejo Blanco	<b>2,70 €</b>	<b>4,80 €</b>
Havana Club Anejo 3 Anos	<b>2,70 €</b>	<b>4,80 €</b>
Havana Club Anejo 7 Anos	<b>3,20 €</b>	<b>5,90 €</b>
Havana Club Anejo especial	<b>3,80 €</b>	<b>7,00 €</b>
Havana Club selection de Maestros	<b>4,30 €</b>	<b>8,00 €</b>
Bacardi Ron Superior	<b>2,70 €</b>	<b>4,90 €</b>
Bacardi Ron Black	<b>2,70 €</b>	<b>4,90 €</b>
Bacardi Ron Gold	<b>3,20 €</b>	<b>5,90 €</b>
Bacardi Ron 8	<b>3,80 €</b>	<b>7,00 €</b>

1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Süßungsmittel, 5) Koffeinhaltig, 6) Chininhaltig, 7) Taurin, 8) Phenylalaninquelle, 9) Säuerungsmittel

## Whiskey/Whisky

	2cl.	4cl.
Jameson Irish <i>Whiskey</i>	<b>2,70 €</b>	<b>4,80 €</b>
Jameson Irish <i>Whiskey Select Reserve</i>	<b>3,20 €</b>	<b>5,90 €</b>
Ballantine's	<b>2,70 €</b>	<b>4,80 €</b>
The Glenlivet <i>12 Years</i>	<b>3,80 €</b>	<b>7,00 €</b>
Chivas Regal <i>12 Years Scotch</i>	<b>3,80 €</b>	<b>7,00 €</b>
Rittenhouse <i>100 Proof Rye Whiskey</i>	<b>3,20 €</b>	<b>5,90 €</b>
Evan Williams		
<i>Kentucky Straight Bourbon</i>	<b>2,70 €</b>	<b>4,80 €</b>
Evan Williams <i>Bottled-in-Bond</i>	<b>3,20 €</b>	<b>5,90 €</b>
Evan Williams <i>Single Barrel Vintage</i>	<b>3,80 €</b>	<b>7,00 €</b>
Elijah Craig <i>Bourbon</i>	<b>3,80 €</b>	<b>7,00 €</b>
Four Roses	<b>2,70 €</b>	<b>4,80 €</b>
Four Roses <i>Single Barrel</i>	<b>3,80 €</b>	<b>7,00 €</b>
Wild Turkey <i>Bourbon Whisky</i>	<b>2,70 €</b>	<b>4,80 €</b>
Wild Turkey <i>8 years</i>	<b>3,20 €</b>	<b>5,90 €</b>
Bruichladdichs <i>Port Charlotte</i>	<b>4,30 €</b>	<b>8,00 €</b>
Bruichladdichs <i>Octomore</i>	<b>4,80 €</b>	<b>9,10 €</b>

## Cachaca

	2cl.	4cl.
Janeiro	<b>2,70 €</b>	<b>4,80 €</b>

## Herbal Bitters

	2cl.	4cl.
Jägermeister	<b>2,70 €</b>	<b>4,80 €</b>
Fernet Branca	<b>2,70 €</b>	<b>4,80 €</b>
Brancamenta	<b>2,70 €</b>	<b>4,80 €</b>
Averna	<b>2,70 €</b>	<b>4,80 €</b>
Amaro Ramazotti	<b>2,70 €</b>	<b>4,80 €</b>

## Liqueur

	2cl.	4cl.
St. Germain <i>Elderflower Liqueur</i>	<b>3,20 €</b>	<b>5,90 €</b>
De Kuyper <i>Elderflower Liqueur</i>	<b>3,20 €</b>	<b>5,90 €</b>
Kahlúa	<b>2,70 €</b>	<b>4,80 €</b>
Cointreau	<b>2,70 €</b>	<b>4,80 €</b>
Amaretto DiSaronno	<b>2,70 €</b>	<b>4,80 €</b>
Sambucca liquirizia	<b>2,70 €</b>	<b>4,80 €</b>
Limoni di sicilia	<b>2,70 €</b>	<b>4,80 €</b>
Malibu	<b>2,70 €</b>	<b>4,80 €</b>

## Vermouth

		5cl.
Martini Bianco		<b>3,80 €</b>
Martini Rosato		<b>3,80 €</b>
Martini Rosso		<b>3,80 €</b>
Noilly Prat		<b>4,30 €</b>

## Aperitif

		5cl.
Lillet Bianco		<b>3,80 €</b>
Lillet Rosé		<b>3,80 €</b>
Lillet Rouge		<b>3,80 €</b>
Pernod		<b>3,80 €</b>
Ramazotti Amaro		<b>4,80 €</b>
Campari		<b>4,30 €</b>
Aperol		<b>3,80 €</b>
		0,15l
Aperol Spritz		<b>6,50 €</b>
Rosato Mio <i>mit Prosecco</i>		<b>6,50 €</b>
Rosato Bella <i>mit Russian Wild Berry</i>		<b>6,50 €</b>
Rosato Duo <i>mit Tonic Water</i>		<b>6,50 €</b>
Pimm's Cup No.1 Lemonade		<b>6,50 €</b>

## Champagner

Lanson Black Label Brut	Flasche 0,75l	<b>96,00 €</b>
Lanson Rosé Label	Flasche 0,75l	<b>112,00 €</b>
Perrier Jouét <i>Grand Brut</i>	Flasche 0,75l	<b>97,00 €</b>
Perrier Jouét <i>Blason Rosé</i>	Flasche 0,75l	<b>139,00 €</b>

## Highballs

Vodka Energy	4cl / 0,2l	<b>7,50 €</b>
Jägermeister Energy	4cl / 0,2l	<b>7,50 €</b>
Gin Tonic	4cl / 0,2l	<b>7,50 €</b>
Whisky Cola	4cl / 0,2l	<b>7,50 €</b>
Cuba Libre	4cl / 0,2l	<b>7,50 €</b>
Jäger Ginger		
<i>Jägermeister, Spicy Ginger, Limette</i>	4cl / 0,2l	<b>7,50 €</b>
Jägermeister Red Bull Cola	4cl / 0,2l	<b>7,50 €</b>

## Highballs

<b>Cowboy Schorle</b>	4cl / 0,2l	<b>7,50 €</b>
<i>Red Bull Cola, Evan Williams Bourbon</i>		.....
<b>Sierra Paloma</b>	4cl / 0,2l	<b>7,50 €</b>
<i>SIERRA Antiguo Plata, PALOMA Lemonade</i>		.....
<b>Cape Cod</b>	4cl / 0,2l	<b>7,50 €</b>
<i>Absolut Vodka, Granberrynektar + Limette</i>		.....
<b>Jameson Mule</b>	4cl / 0,2l	<b>7,50 €</b>
<i>Jameson Whiskey, Ginger Beer, Limette</i>		.....
<b>Moscow Mule</b>	4cl / 0,2l	<b>7,50 €</b>
<i>RUSSIAN STANDARD, Ginger Beer, Limette</i>		.....
<b>London Mule</b>	4cl / 0,2l	<b>7,50 €</b>
<i>Boodles Gin, Ginger Beer, Minze, Limette</i>		.....
<b>Dark &amp; Stormy</b>	4cl / 0,2l	<b>7,50 €</b>
<i>Bacardi Ron Black, Ginger Beer, Lime</i>		.....



### COCKTAIL SPECIAL

**6,50 €** (0,3l)

### Fresh Somersby-Cider +

**Somersby Apple Cran** *Vodka (20ml), Cranberry (50ml)*

**Somersby 5 O'clock** *Tequila (20ml), Triple Sec. (15ml)*

**Somersby Dry Rain** *Gin (40ml), Gurke*

**Somersby Magic Spell** *frische Minze, Limettensaft (30ml), Zuckersirup (15ml)*

**Somersby Golden Leaf** *Raspberry Vodka (30ml), Johannisbeere (20ml)*

## Wine

### SCHAUMWEIN:

#### Prosecco Frizzante IGT

Le Contesse, Venetien, Italien

*Fruchtig, prickelnd, von aromatischer Frische.*

Glas 0,1 l **4,50 €**

#### Scavi & Ray Prosecco

Flasche 0,75 l **27,00 €**

#### Crémant de Loire Brut blanc

Domaine de Cray, Loire, Frankreich

*Feiner Duft nach Lychee, Aprikosen und wildem Honig, dazu ein schöner Körper mit Rasse und Finesse.*

Glas 0,1 l **6,50 €**

Flasche 0,75 l **37,50 €**

### WEISSWEIN OFFEN:

#### Scavi & Ray Il bianco

Glas 0,2 l **5,50 €**

Flasche 0,75 l **23,50 €**

#### UBY blanc

Domaine Uby, Gascogne, Frankreich

*Explosive, exotische Frucht mit Aromen von Grapefruit & Citrus.*

*Not only the ladies like it.*

Glas 0,2 l **5,50 €**

Flasche 0,75 l **21,50 €**

#### Chardonnay

Domaine de Valent, Languedoc, Frankreich

*Aromatisch, frisch, nach exotischen Früchten wie Ananas und Mango.*

*Ein Bilderbuch-Chardonnay.*

Glas 0,2 l **5,90 €**

Flasche 0,75 l **22,50 €**

#### Grauburgunder trocken

Weingut Sinß, Nahe, Deutschland

*Feiner Duft nach Birne und Apfel, toller Schmelz, Trinkfreude pur. Einfach gutes Winzerhandwerk.*

Glas 0,2 l **7,00 €**

Flasche 0,75 l **24,50 €**

### FLASCHENWEINE WEISS:

#### Riesling „Granit“

Weingut Gies-Düppel, Pfalz, Deutschland

*Geballte Frucht von Citrus und Pfirsich. Dazu dicht, mineralisch und druckvoll am Gaumen.*

Flasche 0,75 l **26,00 €**

#### Pouilly Fumé „Les Vignes“

Domaine Chatelain Loire, Frankreich

*Ausgeprägter von Stachelbeeren und frischen Wiesenblumen, Hauch von exotischen Kräutern, voll und harmonisch.*

Flasche 0,75 l **43,00 €**

### ROSÉWEIN OFFEN:

#### UBY Rosé / BIO

Domaine Uby, Gascogne, Frankreich

*Aromatisch nach Himbeeren und Erdbeer-Püree.*

*Leicht, lecker, macht Laune.*

Glas 0,2 l **5,90 €**

Flasche 0,75 l **21,50 €**

### ROTWEIN OFFEN:

#### Scavi & Ray Il rosso

Glas 0,2 l **5,50 €**

Flasche 0,75 l **23,50 €**

#### „RM 12“

Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen, Deutschland

*Facettenreiche Cuvée. Komplex, fruchtig und unfiltriert gefüllt.*

*Ja, Deutschland kann auch Rotwein ...*

Glas 0,2 l **5,90 €**

Flasche 0,75 l **21,50 €**

#### „Mala Vida“

Antonio Arráez, Valencia, Spanien

*Cuveé aus Syrah, Monastrell, Cabernet Sauvignon und Tempranillo.*

*Von bis zu 60 Jahre alten Reben, modern ausgebaut*

Glas 0,2 l **6,50 €**

Flasche 0,75 l **22,50 €**

#### „Monte Antico“ IGT

Monte Antico, Toskana, Italien

*Ein echter kleiner Super-Tuscan. Sangiovese, Cabernet und Merlot formen ein reiches Bouquet von schwarzen Kirschen, Pflaumen, Kräutern und erdigen Noten. Reife Frucht, noble Tannine, elegant im Abgang.*

Glas 0,2 l **7,00 €**

Flasche 0,75 l **24,50 €**

### FLASCHENWEINE ROT:

#### Rioja „Leteo Crianza“

Heredad de Aduna, Rioja, Spanien

*Komplexe Nase von reifen, roten Früchten und Röstaromen, Lakritze und holzigen Noten. Am Gaumen vollmundig mit Aromen von Edelholz, Tabak und Lakritze und trotzdem mit lebendiger Frische.*

Flasche 0,75 l **32,50 €**

#### Black Print

Markus Schneider, Pfalz, Deutschland

*Ein Wein mit Kult-Charakter. Fast schwarz in der Farbe, konzentriert, mit dichter Frucht von Kirsche und Johannisbeere und kraftvollem Körper. Macht immer wieder Spaß.*

Flasche 0,75 l **40,00 €**

#### Supremus IGT Toscana

Monte Antico, Toskana, Italien

*Der große Bruder vom unserem Monte Antico. Rote Früchte, Trockenobst, Mocca, Pfeffer und ein langer, würziger Abgang mit feinkörnigen Tanninen. Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon – 14 Monate im Holz gelagert – ein absolutes Kraftpaket aus der Toskana.*

Flasche 0,75 l **47,00 €**



Berlin • Hamburg • Cologne

# “The Bird” New York Bar & Kitchen

THE NEST UG  
Aachener Straße 9 • 50674 Köln  
0221 - 96 26 13 67

**[www.thebirdincologne.com](http://www.thebirdincologne.com)**

Visit us on FACEBOOK!

[www.facebook.com/thebirdincologne](http://www.facebook.com/thebirdincologne)