

Das Beste aus 20 Jahren Birdie Bistro

Suppen

1. Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Bourbon-Pfeffer und Kokosmilch, dazu Kartoffelbrot
7,80 € (GL, Mi, V, V+)
2. Pikante Fischsuppe mit Flußkrebse und Gambas, dazu Gemüse, Kartoffelbrot und frisiertem Rucola
(GL, SL, Mi, KR, FI)
9,50 €
3. altdeutsche Kartoffelsuppe mit Gemüse, Schmand, Speckstreifen und Brot (SL, SF, GL, MI, 2)
7,80 €

Vorspeisen, Pasta und Kleinigkeiten

4. „Self Made Bruschetta“ mit Tomatenconfit, mariniertem Rucola-Salat, Parmesan und knusprigen Ciabatta (G, MI, GL, V)
11,50 €
5. Gebrannter Ziegenkäse auf Süßkartoffelmousse mit fruchtigem Babymangold, dazu Knusperbrot und Apfelchips (SW, 2, MI, GL, V, V+)
13,50 €

Vorspeisen, Pasta und Kleinigkeiten

6. Zartes Carpaccio vom Rind mit gemörserterem Assam-Langpfeffer und einer Mango-Frucht-Emulsion , serviert mit Parmesanhobel und Knusperbrot (8, GL, MI, ER)
16,50 €
7. gegrilltes Pilzspektakel mit 7 Kräutern, Zwiebeln und pikantem Knoblauch-Paprika-Dip, dazu reichen wir Knusperbrot (Mi, GL, SL, Lu, Se,)
15,50 €
8. Geschmolzener Schafskäse unter Kräuter-Nuss-Brösel gebacken, serviert mit feinem Preiselbeer-Bergpfeffer-Dip an mariniertem Kräutersalat
15,50 € (MI, ER, SL, GL)
9. Clubsandwich „Weselerwald“ mit frischer, gebratener Hähnchenbrust, feinem Salatbouquet, Kräuterdip und Spiegelei (8, EI, MI, GL)
15,90 €
10. Zartes Angus-Mignon-Pfeffersteak mit mariniertem Rucolasalat, Tomaten, roten Zwiebeln und einem erfrischenden Joghurt-Dip, serviert in einem Ciabatta-Brötchen (GL, MI, SJ, 8)
22,50 €

Vorspeisen, Pasta und Kleinigkeiten

11. Risotto mit Radicchio, Gorgonzola und Birnen, serviert mit gebratenen Riesengarnelen und Jakobsmuschel, dazu Kräuterbrot

(Kr, SL, SE, ER, LU, GL, SF, MI, SF)

20,50 €

12. Feines Power-Omelette, gefüllt mit buntem Kräutersalat in Walnußöl, gebratenen Pilzen und Schafskäse

13,90 € (2, MI, EI, SE, SL)

13. Vegetarische Pasta in Knoblauchöl gebraten, verzaubert mit Oliven, Gemüse und Lauch, serviert mit Schafskäse und Parmesanhobel

15,50€ (GL, SF, SJ, SE, MI)

als kleine Portion 12,50 €

14. Asiatisch angehauchte Pasta in Teriyaki-Sauce, verfeinert mit Hähnchenbruststreifen, Wokgemüse und Parmesan (8, MI, GL, SL, SE, SJ, ER,)

19,50 €

als kleine Portion 16,50 €

15. Scharfe Penne in Mango-Curry-Sauce mit Scampis und jungem Gemüse, serviert mit Parmesanhobel

19,50 € (KR, GL, MI, SL, 8, SE)

als kleine Portion 16,50 €

16. Feine Pasta in Gorgonzola-Sauce mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Lauch, Zucchini, Tomaten und Rucola, dazu Parmesanhobel
19,50 € (GL, 6, MI, SE, SL)
Als kleine Portion 16,50€

Fleischgerichte

17. gegrillte Hähnchenbrustfilets mit argentinischer Gewürzbutter, Grillgemüse, knusprigen Speck-Kartoffeln und Chimichurri-Salsa
21,50 € (8, SL, SE, SJ, MI,)
als kleine Portion 17,50 €
18. Mit Rosmarin und Chili gebratene Schweine-medallions mit Balsamico-Pflaumen-Sauce auf warmen Pilzragout, serviert mit Drillingen
26,50 € (2, 8, SJ, SL, SE)
als kleine Portion 21,50 €
19. Argentinisches „Black-Angus“ Rumpsteak an einer Ouzo-Pfeffersauce mit Bratkartoffeln und einem bunten Salatteller (2, 3, 8, SL, SF, MI, SE)
mit 150 g Steak 28,50 €
mit 200 g Steak 34,50 €
mit 300 g Steak 44,50 €

Fleischgerichte

20. Argentinisches „Black-Angus“ Filetsteak an karamellisierten Balsamico-Zwiebeln und gegrillter Riesengarnele, dazu einem Kräutersalat in Kürbiskernöl mit Fetakäse und Bratkartoffeln

(2, 3, 8,, SJ, LU, MI, KR)

mit 150 g Steak	33,50 €
mit 200 g Steak	39,50 €
mit 300 g Steak	49,50 €

Fischgerichte und Salate

21. Gebratenes Kräuter-Lachs-Filet auf Rucolasalat mit Schafskäse, Tomaten und Kürbiskernen, serviert mit feinem Parmesan-Risotto

(FI, SJ, GL, SL, S>e, SF, MI)

29,50 €

als kleine Portion 24,50 €

22. feines Zanderfilet auf der Hautseite gebraten, serviert auf Blattspinat mit Gorgonzola, dazu gebratene Drillinge (FI, MI, SL, SE,)

29,50 €

als kleine Portion 25,50 €

23. Pikante Gambas-Pfanne mit Chilis und Wok-Gemüse in Teriyaki-Knoblauch-Öl, serviert mit ofenfischem Kräuterbrot (FI, SL, SE, SJ, 6, LU)
28,50 €

als kleine Portion 23,50 €

24. Bunter Salatteller mit Thunfisch, Oliven, roten Zwiebeln und Fetawürfel, serviert mit einem Balsamico Dressing und Kräuterbaguette
16,90 € (6, 2, FI, MI, GL)

als kleine Portion 13,90 €

25. Gemischter Salatteller in Kräuter-Sahne-Dressing, verzaubert mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Champignons und ofenfrischem Kräuterbrot
16,90 € (1, 8, MI, GL)

als kleine Portion 13,90 €

26. Kleiner, gemischter Salatteller mit Dressing nach Wahl, dazu Baguette (MI, GL)
5,50 €

Birdie Bistro Schmankerl

27. Hausgemachte, deftige Gulaschsuppe mit Fleisch-Einlage und Brotchip (8, GL)
Tasse 7,70 € Teller 13,50 €

Birdie Bistro Schmankerl

28. Gartenfrische Tomatensuppe mit viel Fruchtfleisch
6,50 € (SL, GL)

29. NUR DIENSTAG BIS DONNERSTAG

Hausgemachte Reibekuchen (4 Stück) mit Apfelmus
oder Rübenkraut (2, Ei, GL)

10,50 €

30. "Kröstchen"; kleines Schnitzel mit Röstzwiebeln,
Spiegelei, Bratkartoffeln und Krautsalat

15,90 € (2, 8, Ei, GL)

31. Currywurst mit Pommes-frites und Majonnaise

9,50€ (2, EI, 8, GL)

32. Pfannkuchen (GL, MI, EI)

a) Apfel 10,90€

b) Speck (2, 3) 11,90€

c) Mettwurst (2,3) 12,90€

d) Blaubeeren (nach Saison) 12,90€

33. Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes-frites

16,50€ (8, GL, Ei)

als kleine Portion 13,90€

34. Balkanschnitzel mit Paprikasauce und Pommes-

frites (8, GL, EI)

19,50€

als kleine Portion 16,50€

Birdie Bistro Schmankerl

35. Schweineschnitzel mit Rahmchampignons und
Pommes-frites (8, EI, GL)
19,50€.

als kleine Portion 16,50€

36. 10 Chicken-Wings mit Salsa-Sauce und
Pommes-frites (8, SJ, SL)
15,50€

37. Spaghetti „Bolognese“ mit Parmesan (2, 3, 8, SL, GL, MI)
15,50€

Dessert

40. Hausgemachte Herrencreme mit Rum und
Schokolade (MI,)
6,50 €

41. Mascarponecreme mit Früchten und Schokocrumble
(MI, GL, LU)
6,50 €

Oder schauen Sie in unsere Eiskarte

