

## Suppen

1. Vegane Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Bourbon-Pfeffer und Kokosmilch, dazu Kartoffelbrot ( GL, Mi, V, V+)  
8,50 €
2. Pikante Fischsuppe mit Flusskrebse und Gambas, dazu Gemüse, Kartoffelbrot und Rucola  
( GL, SL, Mi, KR, FI)  
10,50 €
3. Sauer-scharfe „Peking Gulaschsuppe“ mit Hähnchenbrust und Gemüse, dazu Knusperbrot  
( SE, SL, ER, SJ, GL)  
9,50 €

## Vorspeisen, Pasta und Kleinigkeiten

4. „Self Made Bruschetta“ mit Tomatenconfit, mariniertem Rucola-Salat, Parmesan und knusprigen Ciabatta ( G, MI, GL, V )  
11,50 €
5. Duett von Schafs und Ziegenkäse im Speckmantel, serviert auf mariniertem Kräutersalat, dazu Kräuterbrot und Aioli ( LU, SC, 2, MI, GL, )  
14,50 €

## 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. Vegetarische Kürbis-Süsskartoffelpfanne mit Waldpilzen, Schupfnudeln und Feta, dazu Kräuterdip ( GL, V, , EI )  
16,50 €
8. Geschmolzener Schafskäse unter Kräuter-Nuss-Brösel gebacken, serviert mit feinem Preiselbeer-Bergpfeffer-Dip an mariniertem Kräutersalat  
15,90 € ( MI, ER, SL, GL)
9. Clubsandwich „Weselerwald“ mit frischer, gebratener Hähnchenbrust, feinem Salatbouquet, Joghurtdip und Spiegelei ( 8, EI, MI, GL)  
16,90 €
10. Asiatisch angehauchte grosse Ofenkartoffel mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Gemüse in Teriyaki, dazu reichen wir einen Kräuterdip  
( SL, SE, SJ, MI, SF )  
19,50 €

## Vorspeisen, Pasta und Kleinigkeiten

11. Gebratene Schupfnudeln mit Haselnuss-Pesto und Ziegenkäse, serviert mit gegrillten Jakobsmuscheln und Gambas

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

22,50 €

12. Geschichtetes Eieromelette mit Kräuterpilzen, Knochenschinken, Tomatenwürfeln und mariniertem Rucola, dazu frischer Parmesan

14,90 € ( 2, MI, EI, SE, SL)

13. Vegetarische Pasta in Kürbis-Sugo geschwenkt, verzaubert mit Oliven, Tomaten und Lauch, serviert mit Parmesanhobel

16,50€ ( GL, SE, MI )

als kleine Portion 14,50 €

14. Asiatisch angehauchte Pasta in Sweet-Chili-Sauce, verfeinert mit Scampis, Shitake und Gemüse

( 8, MI, GL, SE, SJ, ER, KR)

19,50 €

als kleine Portion 16,50 €

15. Pikante Pasta in „Puttanesca“ mit Hähnchenbruststreifen, Tomaten und Gemüse, dazu Parmesan

19,50 € ( KR, GL, MI, SL, 8, SE)

als kleine Portion 16,50 €

16. Cremige Pasta in Gorgonzola-Sauce mit geräuchertem Lachs, verfeinert mit Lauch, Tomaten und Spinat, dazu Parmesanhobel  
19,50 € ( GL, 6, MI, SE, SL, FI )  
Als kleine Portion 16,50€

## Fleischgerichte

17. Gegrillte Hähnchenbrustfilets mit argentinischer Gewürzbutter, Grillgemüse, knusprigen Speck-Kartoffeln und Chimichurri-Salsa  
22,50 € ( 8, SL, SE, SJ, MI, )  
als kleine Portion 18,50 €
18. Im Speckmantel gebratene Schweinemedallions an Balsamico-Pflaumen-Kompott, serviert auf warmen Schwenkgemüse, dazu Drillinge mit Dip  
27,50 € ( 2, 8, SJ, SL, SE )  
als kleine Portion 22,50 €
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 29,50 €  
mit 200 g Steak 35,50 €  
mit 300 g Steak 45,50 €

## 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 34,50 €

mit 200 g Steak 40,50 €

mit 300 g Steak 49,50 €

## Fischgerichte und Salate

21. Gebratenes Sesam-Lachs-Filet auf glasiertem Wok-Gemüse in Teriyaki, dazu Süsskartoffelstampf

( FI, SJ, GL, SL, Sze, SF, MI )

30,50 €

als kleine Portion 26,50 €

22. feines Zanderfilet auf der Hautseite gebraten, serviert auf warmen orientalischem Bulgur-Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln (FI, MI, SL, SE, )

30,50 €

als kleine Portion 26,50 €

23. Pikante Gambas-Pfanne mit Chilis und Wok-Gemüse in Sweet-Chili-Knoblauch-Sauce, serviert mit ofenfrischem Kräuterbrot

(FI, SL, SE, SJ, 6, LU)

29,50 €

als kleine Portion 24,50 €

24. Bunter Salatteller mit Thunfisch, Oliven, roten Zwiebeln und Fetawürfel , serviert mit einem Balsamico Dressing und Kräuterbaguette

17,90 € ( 6, 2, FI, MI, GL)

als kleine Portion 14,90 €

25. Gemischter Salatteller in Kräuter-Joghurt-Dressing , verzaubert mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Champignons und ofenfrischem Kräuterbrot

17,90 € ( 1, 8, MI, GL)

als kleine Portion 14,90 €

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 8,90 €.

Teller 14,50 €

## Birdie Bistro Schmankerl

28. Gartenfrische Tomatensuppe mit viel Fruchtfleisch  
7,50 € ( SL, GL)
29. NUR DIENSTAG BIS DONNERSTAG  
Hausgemachte Reibekuchen (4 Stück) mit Apfelmus  
oder Rübenkraut (2, Ei, GL)  
12,50 €
30. "Kröstchen"; paniertes Schnitzel mit Röstzwiebeln,  
Spiegelei, Bratkartoffeln und Krautsalat  
17,90 € (2, 8, Ei, GL)
31. Currywurst mit Pommes-frites und Mayonnaise  
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)  
16,50€

## Dessert

40. Hausgemachte Herrencreme mit Rum und  
Schokolade (MI, )  
6,50 €
41. Mascarponecreme mit Früchten und Schokocrumble  
(MI, GL, LU )  
7,50 €
42. gebackenes Macadamia und Pistazien Eis im  
Kokosmantel auf Vanillesauce mit Beerenfrüchten  
(MI, SC, GL, EI )  
9,50 €

Oder schauen Sie in unsere Eiskarte



