

Suppen

1. Vegane Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Bourbon-Pfeffer und Kokosmilch, dazu Kartoffelbrot (GL, MI, V, V+)
8,50 €
2. Pikante Fischsuppe mit Flusskrebsen 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, Z, MI, GL)
14,50 €

Vorspeisen, Pasta und Kleinigkeiten

6. Zartes Carpaccio vom Rind mit gemörsertem 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 Schweinedecken 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 Feta-Käse 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, SE, 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. "Krüstchen"; 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
Pomes-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

