



---

**BIRK'S** RESTAURANT

---



EST. 2016



**Liebe Gäste,**

**im wunderschönen Aachener Stadtteil Burtscheid, am Ende der Fußgängerzone zwischen Ferberpark und Kurpark, freut sich Tobias Birk & sein Team in einem 1878 erbauten historischen Altbau, Sie begrüßen zu dürfen.**

**Alle unsere Speisen werden frisch und mit viel Liebe zum Detail zubereitet. Dafür verwenden wir regionale und besonders saisonale Produkte.**

**Wir bitten daher um Verständnis, dass es ab und an zu kleineren Wartezeiten kommen kann.**

**Desweiteren steht Ihnen unser Restaurant für Hochzeiten, Geburtstage, Taufen, Weihnachtsfeiern etc. zu jeder Tageszeit (auf Anfrage) zur Verfügung.**

**Wir wünschen Ihnen ein paar wunderschöne Stunden in Birk´s Restaurant.**

**Mit lieben Grüßen**

**Tobias Birk & sein Team**

# Speisekarte

## VORSPEISEN

<b>Schwarze und grüne Oliven mit hausgemachter Focaccia</b> (A, A1, 4)	<b>4,50 €</b>
<b>Datteln im Speckmantel und gefüllte Blätterteigtaschen mit Pesto auf Rucola</b> (A, A1, G, I, 3)	<b>7,90 €</b>
<b>Kleine Flammküchlein mit Honig-Crème-Fraîche, Ziegenkäse und Walnusskrokant auf Rucola</b> (A, A1, H3, G, I)	<b>8,90 €</b>
<b>Rindercarpaccio mit Kräuteröl, Pinienkernen und Parmesan</b> (H, C, 2)	<b>12,90 €</b>
<b>Lammcarrée auf lauwarmem Kartoffelsalat mit Speck, Zwiebeln und Äpfeln</b>	<b>13,50 €</b>
<b>Geräucherte Entenbrust auf Apfel, Sellerie und karamellisierten Walnüssen</b> (2, H3)	<b>13,50 €</b>
<b>Kaninchenroulade im Pankomantel gefüllt mit Blutwurst und Linsen auf Rote-Bete</b> (2)	<b>13,50 €</b>
<b>Jakobsmuscheln und Black-Tiger-Garnele auf Belugalinsensalat und Kräuteröl</b> (B, I, 0)	<b>13,50 €</b>

Wo unsere Produkte herkommen, erfahren Sie auf den nächsten Seiten.

## SALATE

<b>Kleiner gemischter Salat</b> <sup>(I)</sup>	<b>5,20 €</b>
<b>Großer gemischter Salat</b> <sup>(I)</sup>	<b>9,80 €</b>
<b>wahlweise mit :</b>	
<b>Karamellisiertem Ziegenkäse und Walnüssen</b> <sup>(G, H3, I)</sup>	<b>13,90 €</b>
<b>Maishähnchenbrust und Croutons</b> <sup>(A, A1, I)</sup>	<b>14,90 €</b>
<b>Geräucherter Entenbrust, Cashewkernen und Backpflaumen</b> <sup>(H4)</sup>	<b>14,90 €</b>
<b>Rinderstreifen, Pinienkernen und Parmesan</b> <sup>(C, H, I, 2)</sup>	<b>15,90 €</b>
<b>Garnelenspießen und frischen Früchten</b> <sup>(I, B)</sup>	<b>15,90 €</b>

## DRESSING

<b>Hausdressing (Vinaigrette)</b> <sup>(K)</sup>
<b>oder</b>
<b>Joghurtdressing</b> <sup>(G)</sup>

# PASTA

<b>Hausgemachte bunte Fusilli mit Gorgonzola, Babyspinat und Walnüssen</b> (A, A1, G, H3,C,I,2)	<b>13,90 €</b>
<b>Hausgemachte Gnocchi in Salbeibutter und Parmesan</b> (C, 2,I)	<b>13,90 €</b>
<b>Hausgemachte gelbe Ravioli mit Ricotta und Spinat, an geschmolzenen Tomaten, Knoblauch und Parmesan</b> (A, A1, G,C,I,2)	<b>14,50 €</b>
<b>Hausgemachte grüne Tagliolini mit Rucolapesto, Maishähnchenbrust und Parmesan</b> (A, A1, C, H,I,2)	<b>15,90 €</b>
<b>Hausgemachte schwarze Fettuccine mit gebratenem Lachs, Limetten und Estragonjus</b> (A, A1,C,I)	<b>15,90 €</b>
<b>Hausgemachte rote Spaghetti mit Rucola, Pinienkernen, Kirschtomaten und Knoblauchgarnelen</b> (A, A1, H, B,C,I,2)	<b>16,90 €</b>

Unsere Gnocchi's sind glutenfrei!!! Für andere Variationen sprechen Sie uns gerne an!

Unsere Nudeln bestehen aus Hartweizengrieß und Ei.

Zum einfärben verwenden wir ausschließlich natürliche Farbstoffe (Rote-Bete, Spinat, Kurkuma und Sepia Tinte).

## FLEISCH

**Schweinefilet auf gemischten Pilzen, Cashewkernen, Backpflaumen und gebratenen Drillingen <sup>(H4, I)</sup>** 20,90 €

**Maishähnchenbrust gefüllt mit Ziegenkäse und getrockneten Tomaten auf Ratatouille, Linsen und Portweinjus <sup>(I)</sup>** 21,90 €

**Kalbsleber auf Kartoffelstampf, mit karamellisierten Zwiebeln und Äpfeln <sup>(I)</sup>** 22,90 €

**Lammrücken mit Kräuterkruste auf Tomaten-Kartoffelstampf in Knoblauch-Kräuterjus <sup>(I)</sup>** 23,90 €

**Deutsches Färsen Rumpsteak mit gebratenen Drillingen  
wahlweise mit:**

**Hausgemachten Röstzwiebeln** 23,90 €

**Gorgonzola** 24,90 €

**Pfefferjus** 24,90 €

**Wir beziehen unser Fleisch ausschließlich aus der Region (Eifel).  
Für mehr Informationen schauen Sie bitte auf die nächste Seite.**

## FISCH

**Auf unserer Tageskarte finden Sie ein wechselndes Angebot von frischem Fisch.**

**FISCH ZEGEL**  
  
[www.fischzegel.de](http://www.fischzegel.de)



... der etwas andere Fleischgenuss

## FEINSTE PRODUKTE AUS DER EIFEL

- Lamm = Lammour
- Kaninchen = Lapinchen
- Geflügel = Kikok
  - Eifler Rind
  - Eifler Kalb
  - Eifler Schwein
  - Eifler Wild

**Wir beziehen unser Fleisch von dem Eifler Familienbetrieb Lapinchen, der besonders viel Wert auf eine gesunde und naturverbundene Haltung der Tiere legt. Die Aufzucht in wirtschaftlichen Kleinbetrieben bietet höchsten Komfort und ein stressfreies Wachstum. Zudem erhalten die Tiere nur erlesenes Futter ohne jegliche Zusätze. Da Zucht, Haltung, Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung in einer Hand liegt und die Produkte auf kürzestem Wege zu uns gelangen, wird eine stetig gleichbleibend hohe Qualität garantiert.**

**Viel Spaß beim Genießen!**

## DESSERT

<b>Tarte Tatin mit hausgemachtem Joghurteis</b> (A, A1, G, C, 6)	<b>8,90 €</b>
<b>Ungebackener Käsekuchen mit frischen Früchten und hausgemachtem Waldbeereis</b> (A, A1, G, C, 6)	<b>8,90 €</b>
<b>Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit hausgemachtem Vanilleeis</b> (A, A1, F, C, G, H, H1, H2, H7, 6)	<b>8,90 €</b>

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<b>Nudeln mit Tomatensauce</b> (A, A1, I)	<b>5,90 €</b>
<b>Kleine Flammkuchlein auf „Pizza Art“ mit Tomatensauce und Käse</b> (A, A1, G, I)	<b>6,90 €</b>
<b>Chicken Nuggets mit gebratenen Drillingen</b> (A, A1)	<b>7,90 €</b>

## DESSERT

<b>Kugel hausgemachtes Eis</b> (G, C, 6)	<b>2,00 €</b>
--	---------------



# Getränkekarte

## APERITIFS

<b>Gin Tonic</b> (3,8)	0,2 l	6,50 €
<b>Aperol Spritz</b> (1,8)	0,2 l	5,90 €
<b>Hugo</b> (1,8)	0,2 l	5,90 €
<b>Ramazzotti Rosato</b> (1)	0,2 l	5,90 €
<b>Campari Orange</b> (1)	0,2 l	5,90 €
<b>Campari Soda</b> (1)	0,2 l	4,90 €
<b>Martini Bianco</b>	5 cl	3,90 €
<b>Sherry trocken</b>	5 cl	3,90 €
<b>Sherry halbtrocken</b>	5 cl	3,90 €
<b>Portwein</b>	5 cl	3,90 €
<b>Prosecco</b>	0,1 l	3,50 €

## CREMENT

<b>Crement Rosé Pinot Noir - trocken -</b>	0,1 l	6,90 €
<b>Crement Rosé Pinot Noir - trocken - traditionelle Flaschengärung, feine Frucht</b>	0,75 l	48,30 €

## WASSER

<b>Apollinaris „Selection“</b>	0,25 l	2,30 €
<b>Apollinaris „Selection“</b>	0,75 l	6,20 €
<b>Apollinaris „Vio“</b>	0,25 l	2,30 €
<b>Apollinaris „Vio“</b>	0,75 l	6,20 €

## SOFTDRINKS

<b>Coca Cola</b> <sup>(1, 7)</sup>	0,2 l	2,40 €
<b>Coca Cola Light</b> <sup>(1, 6, 7, 9)</sup>	0,2 l	2,40 €
<b>Coca Cola Zero</b> <sup>(1, 6, 7, 9)</sup>	0,2 l	2,40 €
<b>Fanta</b> <sup>(1, 3)</sup>	0,2 l	2,40 €
<b>Sprite</b> <sup>(1)</sup>	0,2 l	2,40 €
<b>Mezzo Mix</b> <sup>(1, 7)</sup>	0,2 l	2,40 €
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>(3, 8)</sup>	0,2 l	2,60 €
<b>Schweppes Ginger Ale</b> <sup>(1, 2)</sup>	0,2 l	2,60 €
<b>Schweppes Tonic Water</b> <sup>(3, 8)</sup>	0,2 l	2,60 €

## SÄFTE

<b>Bertrams Apfelsaft naturtrüb</b>	0,2 l	2,40 €
<b>Bertrams Orangensaft</b>	0,2 l	2,40 €
<b>Bertrams Rhababernektar</b>	0,2 l	2,40 €
<b>Bertrams Maracujanektar</b>	0,2 l	2,40 €
<b>Alle Säfte auch als Schorle</b>	0,3 l	2,90 €

## BIERE VOM FASS

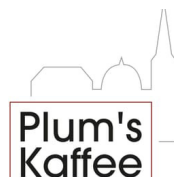
<b>Bitburger Pils</b>	0,2/ 0,3 l	2,10 € / 2,70 €
<b>Bitburger Radler</b> <sup>(1)</sup>	0,2/ 0,3 l	2,10 € / 2,70 €
<b>Bitburger Cola</b> <sup>(1, 7)</sup>	0,2/ 0,3 l	2,10 € / 2,70 €
<b>Früh Kölsch</b>	0,2/ 0,3 l	2,10 € / 2,70 €
<b>Früh Kölsch Radler</b> <sup>(1)</sup>	0,2/ 0,3 l	2,10 € / 2,70 €
<b>Früh Kölsch Cola</b> <sup>(1, 7)</sup>	0,2/ 0,3 l	2,10 € / 2,70 €

## FLASCHENBIERE

<b>Bitburger Pils alkoholfrei</b>	0,33 l	2,80 €
<b>Benediktiner Weizen</b> <sup>(A1)</sup>	0,33 l	2,90 €
<b>Benediktiner Weizen alkoholfrei</b> <sup>(A1)</sup>	0,33 l	2,90 €
<b>Vitamalz</b> <sup>(6)</sup>	0,33 l	2,60 €



# HEISSGETRÄNKE



<b>Café</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>2,30 €</b>
<b>Doppelter Espresso Macchiato</b>	<b>4,20 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Milchcafé</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Heißer Kakao</b>	<b>2,40 €</b>

# TEE

<b>Grüner Tee „Darjeeling Green Bio“ (Frischer Grüntee aus dem Mirik Valley im Westen Darjeelings. Fordernd und fruchtig im Geschmack)</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Kräutermischung „zum Glückhsein Bio“ (alle Zutaten aus kontrolliertem biologischen Anbau. Melissig - minzig im Geschmack)</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Schwarzer Tee „Earl Grey“ (der kräftige Klassiker mit dem zitrusähnlichen Geschmack der Bergamotte, intensiv duftend und angenehm im Geschmack)</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Früchtetee „Früchteparadies“ (eine Geschmacksexplosion nach reifen Erdbeeren und lieblichen Aprikosen mit angenehm frischer Säure im Geschmack)</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Frischer Pfefferminztee</b>	<b>3,20 €</b>

## DIGESTIF

<b>Ramazotti</b>	2 cl	3,50 €
<b>Averna</b>	2 cl	3,50 €
<b>Jägermeister</b>	2 cl	2,40 €
<b>Sambuca</b>	2 cl	2,90 €
<b>Grappa Marzadro Dic'otto Lune faßgereift</b>	2 cl	4,20 €
<b>Grappa Marc de Bourgogne</b>	2 cl	3,90 €
<b>Aachener Printenlikör</b>	2 cl	3,20 €

## OBSTLER KARLE

<b>Zwetschge</b>	2 cl	3,90 €
<b>Quitte</b>	2 cl	3,90 €
<b>Williams Christbirne</b>	2 cl	3,90 €

### Zusatzstoffe

- |                  |                 |                                    |
|------------------|-----------------|------------------------------------|
| 1. mit Farbstoff | 2. konserviert  | 3. mit Antioxidationsmittel        |
| 4. geschwärzt    | 5. geschwefelt  | 6. mit Süßungsmittel               |
| 7. Koffeinhaltig | 8. Chininhaltig | 9. enthält eine Phenylalaninquelle |

### Allergene

A glutenhaltiges Getreide | A1 Weizen | B Krebstiere | C Eier | F Soja | G Milch | H Schalenfrüchte | H1 Mandeln |  
H2 Haselnüsse | H3 Walnüsse | H4 Cashewnüsse | H7 Pistazien | I Sellerie | K Senf | O Weichtiere | M Schwefeldioxid und Sulfite

## Offene Weine

# Weinkarte



## WEISSWEIN

**Chardonnay Luc Pirlet Languedoc <sup>(M)</sup> -trocken-  
wenig Säure, feine Frucht, angenehm leicht**

**0,1l**  
**3,10 €**      **0,2l**  
**6,20 €**

**Riesling Classic Daniel Rheingau <sup>(M)</sup> -halbtrocken-  
aufregendes Fruchtsäurespiel, angenehme Restsüße**

**3,40 €**      **6,80 €**

**Grauburgunder Jesuitenhof Pfalz <sup>(M)</sup> -trocken-  
frisches und leichtes Zitrusaroma**

**3,40 €**      **6,80 €**

**Oropasso Biscardo Veneto <sup>(M)</sup> -trocken-  
spät gelesene Trauben, vollmundig, wenig Säure, leichte Restsüße**

**3,60 €**      **7,20 €**

## ROSÉWEIN

**Syrah Cinsault Luc Pirlet Languedoc <sup>(M)</sup> -trocken-  
zarter, geschmeidiger und frischer Rosé**

**0,1l**  
**3,10 €**      **0,2l**  
**6,20 €**

**Mad Rosé Mediterranee Provence <sup>(M)</sup> -trocken-  
knackig und frisch, dezent in der Säure, fein in der Frucht**

**3,80 €**      **7,60 €**

## ROTWEIN

**Merlot Luc Pirlet Languedoc <sup>(M)</sup> -trocken-  
wenig Säure und feine Frucht, angenehm leicht**

**0,1l**  
**3,10 €**      **0,2l**  
**6,20 €**

**Spätburgunder Walporzheim Ahr <sup>(M)</sup> -trocken-  
leichte Säure, fruchtig**

**3,40 €**      **6,80 €**

**Cabernet Sauvignon Luc Pirlet Languedoc <sup>(M)</sup> -trocken-  
typischer Franzose im Barrique gereift, kräftig, harmonisch**

**3,40 €**      **6,80 €**

# Flaschenweine

## WEISSWEIN

<b>Chardonnay Luc Pirlet Languedoc <sup>(M)</sup> -trocken- wenig Säure, feine Frucht, angenehm leicht</b>	<b>0,75l</b>	<b>21,70 €</b>
<b>Riesling Classic Daniel Rheingau <sup>(M)</sup> -halbtrocken- aufregendes Fruchtsäurespiel, angenehme Restsüße</b>	<b>0,75l</b>	<b>23,80 €</b>
<b>Grauburgunder Jesuitenhof Pfalz <sup>(M)</sup> -trocken- frisches und leichtes Zitrusaroma</b>	<b>0,75l</b>	<b>23,80 €</b>
<b>Oropasso Biscardo Veneto <sup>(M)</sup> -trocken- spät gelesene Trauben, vollmundig, wenig Säure, leichte Restsüße</b>	<b>0,75l</b>	<b>25,20 €</b>
<b>Sauvignon Blanc Jesuitenhof Pfalz <sup>(M)</sup> -trocken- frisch, kitzelt etwas am Gaumen</b>	<b>0,75l</b>	<b>25,90 €</b>
<b>Auxerrois Hunn Baden <sup>(M)</sup> -trocken- frische Frucht, Anklänge von getrockneten Mandeln</b>	<b>0,75l</b>	<b>26,50 €</b>
<b>Vinho Verde Seleccionada Curvos Vinho Verde <sup>(M)</sup> -trocken- opulente Frucht, reife Mango, etwas Pfirsich, ausgewogenes Säurespiel</b>	<b>0,75l</b>	<b>28,90 €</b>
<b>Chablis la Sereine <sup>(M)</sup> -trocken- mineralisch, temperamentvoll, ausgewogen</b>	<b>0,75l</b>	<b>35,90 €</b>

## ROSÉWEIN

<b>Syrah Cinsault Luc Pirlet Languedoc <sup>(M)</sup> -trocken- zarter, geschmeidiger und frischer Rosé</b>	<b>0,75l</b>	<b>21,70 €</b>
<b>Mad Rosé Mediterranee Provence <sup>(M)</sup> -trocken- knackig und frisch, dezent in der Säure, fein in der Frucht</b>	<b>0,75l</b>	<b>26,60 €</b>

# ROTWEIN

<b>Merlot Luc Pirlet Languedoc <sup>(M)</sup> -trocken- wenig Säure und feine Frucht, angenehm leicht</b>	<b>0,75l</b>	<b>21,70 €</b>
<b>Spätburgunder Walporzheim Ahr <sup>(M)</sup> -trocken- fruchtig, leichte Säure</b>	<b>0,75l</b>	<b>23,80 €</b>
<b>Cabernet Sauvignon Luc Pirlet Languedoc <sup>(M)</sup> -trocken- typischer Franzose im Barrique gereift, kräftig, harmonisch</b>	<b>0,75l</b>	<b>23,80 €</b>
<b>Neropasso rosso Veneto <sup>(M)</sup> -trocken- Waldbeeren - Aroma und sehr wenig Säure</b>	<b>0,75l</b>	<b>26,50 €</b>
<b>Passimienta Gibellina Sizilien <sup>(M)</sup> -trocken- saftiger Rotwein, reife Trauben, teilweise getrocknet gepresst</b>	<b>0,75l</b>	<b>30,50 €</b>
<b>Vieux Parc La Selection Vieux Parc Corbieres <sup>(M)</sup> -trocken- samtig und doch kraftvoll, dunkelbeerige Aromen</b>	<b>0,75l</b>	<b>34,50 €</b>
<b>Bordeaux Saransot Durpré Listac-Médoc <sup>(M)</sup> -trocken- Cuveé aus Cabernet Sauvignon und Merlot, im Barrique gereift</b>	<b>0,75l</b>	<b>36,50 €</b>

# CHAMPAGNER

<b>Champagner Barnaut Grand Cru</b>	<b>0,375l</b>	<b>30,90 €</b>
<b>Cuvée aus Chardonnay und Pinot Noir, schlank mit feiner Dosage</b>	<b>0,75l</b>	<b>61,80 €</b>

Allergene  
M Schwefeldioxid und Sulfite

Alle Preise in Euro inkl. MwSt und Bedienung.