



ROOFTOP BAR

WOJCIECH, der Bar-Supervisor, bringt mit seinem feinen Humor jede Runde zum Lachen. Als Filmfan kennt er alle Details zu Blockbustern und Klassikern. Seine Begeisterung sorgt für unterhaltensame Gespräche und macht die Bar zu einem Ort, an dem sich jeder sofort wohlfühlt.

ANDREA, unsere Barkeeperin, hat eine harte Schale, doch ihr weicher Kern zeigt sich nach und nach. Mit Ehrlichkeit und Charme bringt sie frischen Wind in die Bar. Ihre köstlichen Cocktails machen jeden Besuch zum Vergnügen.

BORIS, der attraktive Kellner mit dem strahlenden Lächeln, begeistert jeden Gast. Sein Charme und Humor sorgen für gute Laune, während er die Cocktails mit einem Witz serviert. Bei ihm fühlt man sich einfach rundum wohl!

CHRIS mixt perfekte Cocktails und hört aufmerksam den Geschichten seiner Gäste zu. Mit einem Lächeln bietet er Rat und Witze an. Bei ihm sind Drinks wie Therapie – weniger Tränen, mehr Eis und immer ein offenes Ohr.

VITALI ist der Bar-Supervisor mit ernstem Blick. Doch sein schräger Humor und seine unerwarteten Witze bringen alle zum Lachen und sorgen für eine lockere Stimmung.

*WOJCIECH, the bar supervisor, makes everyone laugh with his excellent sense of humor. As a film enthusiast, he knows all the details about blockbusters and classics. His enthusiasm sparks engaging conversations, making the bar a place where everyone feels at home.*

*ANDREA, our bartender, has a tough exterior, but her softer side reveals itself over time. With honesty and charm, she brings a fresh vibe to the bar. Her delicious cocktails turn every visit into a delightful experience.*

*BORIS, the charming waiter with the radiant smile, wins over every guest. His humor and charisma create a lively atmosphere as he serves cocktails with a playful joke. With him, you just feel completely at ease!*

*CHRIS crafts perfect cocktails and listens attentively to his guests' stories. With a warm smile, he offers advice and jokes. For him, drinks are like therapy – less tears, more ice, and always a sympathetic ear.*

*VITALI, the bar supervisor with a serious demeanor, surprises everyone with his quirky humor and unexpected jokes. He keeps the atmosphere light and ensures everyone is having a great time.*



FOLGE UNS  
FOLLOW US

GALLERY ROOFTOP BAR  
TEAM

<b>BOULEVARDIER</b> <sup>1,5</sup>	15
WhistlePig Rye Whiskey, Campari, Antica Formula	
<b>DARK'N STORMY</b> <sup>1,5</sup>	14
Gosling's Black Seal, Lime, Ginger Beer	
<b>ESPRESSO MARTINI</b> <sup>5,9</sup>	14
Mampe Vodka, Fresh Espresso, Coffee Liqueur	
<b>BASIL SMASH</b> <sup>1,5</sup>	14
Gin o. Vodka, Basil, Lemon, Sugar	
<b>MARGARITA</b> <sup>1,5</sup>	14
CLASSIC   FROZEN   FRUITY TOMMY'S   SPICY	
Tequila El Jimador Blanco, Pierre Ferrand Dry Curaçao	
Lemon, Sugar, Salt	

Ihr Wunschdrink ist nicht dabei? Sprechen Sie unser Barteam an – wir mixen Ihnen gerne etwas nach Ihren Vorstellungen.

*Your desired drink isn't on the menu? Talk to our bar team – we'll be happy to mix something tailored to your preferences.*

ROOFTOP BAR

**CLASSICS**  
ALCOHOLIC

<b>THE WALL</b> <sup>1,5</sup>	14
Mampe Vodka, Ginger Beer, Cranberry, Lime	
<b>CRAZY TOWN</b> <sup>1,3,5,A</sup>	15
Monkey Shoulder Whisky, Amaretto, Rhubarb, Lime, Maple Syrup, Passion Fruit Espuma	
<b>HULK</b> <sup>1,5</sup>	14
Remedy Pineapple Rum, Vanilla Syrup, Pineapple, Lime, Basil	
<b>DOPE LEMON</b> <sup>1</sup>	15
Hendricks Neptunia Gin, Maraschino Liqueur, Lemon, Lemongrass Syrup, Prosecco	
<b>GOLDEN BANANA</b> <sup>1,5</sup>	15
Discarded Banana Peel Rum, Maple Syrup, Chocolate Bitter, Nutmeg	

ROOFTOP BAR

**UNBEATABLE**  
ALCOHOLIC

<b>BEERENHAIN by Chris</b> <sup>1,5</sup>	14
Hennessy V.S.O.P, Red Vermouth, Sugar, Berry Shrub, Lemon	
<b>PORNOSTAR MARTINI by Wojciec</b> <sup>1,5</sup>	14
Mampe Vodka, Lime, Vanilla Syrup, Passionfruit Juice, Passionfruit Espuma	
<b>LATIN LOVER by Boris</b> <sup>1,5</sup>	15
Mezcal San Cosme, Yellow Chartreuse, Lime, Agave, Chili, Ginger	
<b>MINT TERRIER by Andrea</b> <sup>1,5</sup>	14
Branca Menta, Creme de Cacao, White Liqueur, Cream	
<b>BARRELD AGED OLD FASHION by Vitali</b> <sup>1</sup>	18
WhistlePig, Angostura, Sugar	

ROOFTOP BAR

**FAVORITES**  
ALCOHOLIC

<b>ALL NIGHT LONG</b> <sup>1,5</sup>	10
Lavender Syrup, Lime, Rhubarb Juice, Soda Water	
<b>CLOVER CLAN</b> <sup>A,1,5</sup>	10
Tanqueray Gin Non-Alcoholic, Lemon, Raspberry, Egg White, Sugar	
<b>IPANEMA</b> <sup>1,5</sup>	10
Lime, Sugar, Ginger Ale	
<b>MOSKITO</b> <sup>1,5</sup>	10
Lime, Sugar, Mint, Ginger Ale	
<b>SOBER GIN FIZZ</b> <sup>1</sup>	10
Tanqueray Gin Non-Alcoholic, Lemon, Sugar, Soda Water	

ROOFTOP BAR

**MOCKTAILS**  
NON-ALCOHOLIC

<b>PALOMA 0,0</b> <sup>5,2,3,1</sup>	10
Thomas Henry Grapefruit, Fresh Grapefruit Juice, Agave, Lemon, Sea Salt	
<b>COCO LIME FIZZ</b> <sup>2,3,5</sup>	10
Coconut, Lime, Sugar, Soda Water	
<b>TROPICAL</b> <sup>1,2,3,5</sup>	10
Tanqueray Gin Non-Alcoholic, Kiwi, Lemon, Sugar, Ginger Ale	
<b>FRESH GARDEN</b> <sup>5</sup>	10
Orange, Mint, Lime, Vanilla Syrup, Soda Water	
<b>VIRGIN GIN TONIC</b> <sup>8</sup>	10
Tanqueray Gin Non-Alcoholic, Tonic Water, Lime Chip	

ROOFTOP BAR

**MOCKTAILS**  
NON-ALCOHOLIC

## GIN 4cl

Berliner Brandstifter	12
Kyrö Dark	14
Monkey 47	12
Elephant Gin	14
Haymans Olt Tom Gin	12
Gin Mare	12
The Botanist	12
Malfy Pink	12
Tanqueray Gin No. 10	13

## CHOOSE YOUR TONIC 4

Thomas Henry: Tonic Water <sup>8,2</sup>	
Cherry Blossom Tonic <sup>8,5,2</sup>	
Fever Tree Indian Tonic Water <sup>8,2</sup>	
Dry Tonic <sup>8,5,2</sup>	
Botanical Tonic <sup>8,5,2</sup>	

## RUM 4cl

Botucal Rum	13
Ron Zacapa 23	15
Zacapa XO	30
Havana Club 7 Y <sup>5</sup>	10
Kraken Black - Spiced Rum <sup>1</sup>	10

## WHISKEY 4cl

Glenfiddich 12 - Single Malt	10
Glenfiddich Gran Reserva - Aged 21 Years	40
Talisker - 10 Single Malt	12
Glenmorangie - 10 Highland Single Malt	15
Jameson Irish Whiskey	10
Woodford Reserve - Kentucky Straight Bourbon	12
WhistlePig	18
Connemara - Single Malt	10

## TEQUILA 4cl

Herradura Tequila - Plata   Reposado	12
Herradura Tequila - Añejo	15
Casamigos - Blanco	16
Casamigos - Añejo	19

<b>WEISSWEIN   <i>WHITE WINE</i></b>	<b>0,2l</b>	<b>0,75l</b>
Riesling „Vollrads“ Schloss Vollrads, Rheingau, QbA, trocken   <i>dry</i>	12	35
Sauvignon Blanc <sup>4</sup> Weingut Dr. Köhler, Rheinhessen, QbA, trocken   <i>dry</i>	12	35
Cuveé Blanc Weingut Anette Closheim, Nahe, QbA, trocken   <i>dry</i>	10	30
Grauburgunder „Pfadtturm“ Weingut Dr. Köhler, Rheinhessen, QbA, trocken   <i>dry</i>	11	34
<b>ROTWEIN   <i>RED WINE</i></b>		
Neiss Rote REBE Cuveé <sup>4</sup> Weingut Neiss	11	36
Cabernet Sauvignon <sup>4</sup> Emil Bauer	16	53
<b>ROSÉ</b>		
„Pink“ St. Laurent Rosé Weingut Pfaffmann, Pfalz, QbA, trocken   <i>dry</i>	10	35
<b>CHAMPAGNE &amp; SEKT</b>		
Veuve Clicquot – Brut & Rosé <sup>4</sup>	20	152
Strauch Sektmanufaktur – Brut & Rosé	11	80

<b>BIER   BEER</b>	0,3l	0,5l
Berliner Berg Pils - Fass   <i>Draft</i>	5	7
Berliner Berg Lager - Fass   <i>Draft</i>	5	7
Paulaner Weißbier   <i>Wheat Beer</i> - Fass   <i>Draft</i>	4	6
Radler   <i>Shandy</i> - Fass   <i>Draft</i>	5	7
Paulaner Alkoholfrei   Non-Alcoholic - Flasche   <i>Bottle</i>	6	
Berliner Berg Pale Ale - Flasche   <i>Bottle</i>	6	
Berliner Berg Alkoholfrei   <i>Non-Alcoholic</i> - Flasche   <i>Bottle</i>	6	
<b>SHOTS</b>	4cl	
Berliner Luft <sup>5</sup>	4	
Pfefferminzlikör   <i>Peppermint Liqueur</i>	6	
Mampe Halb + Halb <sup>5</sup>	6	
Halb süß, halb bitter, Orangenlikör und Kräuter <i>Half sweet, half bitter, Orange Liqueur and Herbs</i>		
O'Donnell Moonshine <sup>5</sup>		
Harte Nuss Haselnusslikör   <i>Hazelnut Liqueur</i>	7	
El Jimador Blanco Tequila <sup>5</sup>	7	

# BEERS & SHOTS

WASSER   <i>WATER</i>	0,2l	0,75l
Apollinaris-Medium	3,5	9
Vio-Still	3,5	9
SODA		
Thomas Henry	4,5	
Tonic Water <sup>2,8,5</sup>   Bitter Lemon <sup>5,8,2,3</sup>   Ginger Ale <sup>5,1,3</sup>   Soda Water		
Spicy Ginger <sup>5,3</sup>   Pink Grapefruit <sup>5,2,3,1</sup>		
Coca-Cola	4,5	
Cola <sup>1,9,2</sup>   Cola Zero <sup>1,2,4,5,6,9</sup>   Fanta <sup>2,1,3,5</sup>   Sprite <sup>5,2,3</sup>		
	0,25l	
Moloko Softdrink	6	
Classic <sup>2,5</sup>   Blueberry Acai <sup>2,5</sup>		
Red Bull	5	
Energy Drink <sup>1,9</sup>   Sugarfree <sup>1,5,6,9</sup>		
HOMEMADE ICE TEA <sup>9,5</sup>	0,3l	
Himbeere, Holunderblüte, Tee, Vanille, Zitrone	6	
<i>Raspberry, Elder Flower, Tea, Vanilla, Lemon</i>		

ROOFTOP BAR **SOFTDRINKS**

<b>NACHOS</b> <sup>D,E,F,H,I,K</sup>	9
Mit Käse überbackene Tortilla-Chips, Salsa- und Käsesauce <i>Tortilla crisps baked with cheese, salsa sauce and cheese sauce</i>	
<b>MANCHEGO TELLER</b> <sup>1,2,4,L</sup>	16
Käse, Weintrauben, Oliven, Feigensenf, Brot <i>Cheese, grapes, olives, fig mustard, bread</i>	
<b>SALAMI &amp; SERRANO TELLER</b> <sup>1,2,4</sup>	18
Käse, Weintrauben, Oliven, Brot <i>Cheese, grapes, olives, bread</i>	
<b>MANCHEGO &amp; JAMÓN SERRANO</b> <sup>1,2,4,L</sup>	20
Käse, Weintrauben, Oliven, Feigensenf, luftgetrockneter Schinken, Brot <i>Cheese, grapes, olives, fig mustard, air-dried ham, bread</i>	
<b>KÄSEKUCHEN   CHEESECAKE</b>	8
Käsekuchen auf Beerenfruchtspiegel <i>Cheesecake on berry sauce</i>	

## OLIVEN | OLIVES

8

Riesenoliven „La Gigante – La Bella della Daunia“

*Big olives “La Gigante – La Bella della Daunia“*

## CHIPS | CRISPS

4

Kettle Chips mit Meersalz 40g Tüte

*Kettle crisps with sea salt 40g pack*

## NÜSSE | NUTS

5

Wähle deine BITE BOX | *Choose your BITE BOX*

KARAMELLO MANDELLO, 65 g

*Almonds, Caramel Chocolate & Sea Salt* <sup>I,H,K,A,L,E,F</sup>

TIRAMISAURUS, 65 g

*Chocolate-coated Almonds, Tiramisu Flavour* <sup>I,H,K,A,L,E,F</sup>

BITECOINS, 55 g

*Cashews, Wasabi & Salted Peanuts* <sup>I,K,D,A,L,F</sup>

ZÜNDSTOFF, 50 g

*Cashews with Chili & Salt* <sup>H,K,D,A,L,E,F,M</sup>

ALL IN, 50 g

*Nuts & Fruit Mix* <sup>H,K,D,A,L,E,F,M</sup>

ROOFTOP BAR

SNACKS

## ALLERGENE

A – Eier, B – Fisch, C – Krustentiere, D – Milch, E – Sellerie, F – Sesam, G – Sulfit, H – Erdnüsse, I – Gluten, J – Lupine, K – Nüsse, L – Senf, M – Sojabohnen, N – Weichtiere, O – Mononatriumglutamat

## ANGEGEBENE ZUSATZSTOFFE

1 – Farbstoff, 2 – Antioxidationsmittel, 3 – Konservierungsstoffe, 4 – Schwefeldioxid, 5 – Süßstoff, 6 – Phenylalanin, 7 – Schwärzung, 8 – Enthält Chinin, 9 – Koffein, 10 – Enthält tierisches Lab

## ALLERGENIC

*A – Eggs, B – Fish, C – Crustaceans, D – Milk, E – Celery, F – Sesame, G – Sulphites, H – Peanuts, I – Gluten, J – Lupin, K – Nuts, L – Mustard, M – Soybeans, N – Molluscs, O – Monosodium Glutamat*

## ADDITIVES SPECIFIED

*1 – Colouring, 2 – Anti oxidiser, 3 – Preservatives, 4 – Sulfur dioxide, 5 – Sweetener, 6 – Phenylalanine, 7 – Blackened, 8 – Containing quinine, 9 – Caffeine, 10 – Contains animal rennet*

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive aller Abgaben.

*All prices are in euros and include all applicable taxes and charges.*