



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 unterhaltende 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

BOULEVARDIER ^{1,5} 15

WhistlePig Rye Whiskey, Campari, Antica Formula

DARK'N STORMY ^{1,5} 14

Gosling's Black Seal, Lime, Ginger Beer

ESPRESSO MARTINI ^{5,9} 14

Mampe Vodka, Fresh Espresso, Coffee Liqueur

BASIL SMASH ^{1,5} 14

Hendrick's Gin, Basil, Lemon, Sugar

MARGARITA ^{1,5} 14

CLASSIC

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

THE WALL ^{1,5} 14

Mampe Vodka, Ginger Beer, Cranberry, Lime

CRAZY TOWN ^{1,3,5,A} 15

Monkey Shoulder Whisky, Amaretto, Rhubarb, Lime, Maple Syrup, Passion Fruit Espuma

HULK ^{1,5} 14

Remedy Pineapple Rum, Vanilla Syrup, Pineapple, Lime, Basil

DOPE LEMON ¹ 15

Gin Mare, Maraschino Liqueur, Lemon, Lemongrass Syrup, Prosecco

TROPICAL HEATWAVE ^{1,5} 15

Discarded Banana Peel Rum, Overproof Rum, Pineapple, Lime, Chilli-Ginger Sirup, Angostura

ROOFTOP BAR

UNBEATABLE
ALCOHOLIC

BEERENHAIN by Chris ^{1,5} 14

Hennessy V.S.O.P, Red Vermouth, Sugar, Berry Shrub, Lemon

PORNOSTAR MARTINI (Slushy) by Wojciec ^{1,5} 14

Mampe Vodka, Lime, Vanilla Syrup, Passionfruit Juice,
Passionfruit Espuma

LATIN LOVER by Boris ^{1,5} 15

Mezcal San Cosme, Yellow Chartreuse, Lime, Agave, Chili,
Ginger

GREEN TEA by Andrea ^{1,5} 14

Glenfiddich 12 Y, Peachtree, Lime, Sugar, Espuma

LIMONCELLO SPRITZ by Vitali ⁴ 12

Licellino, Prosecco, Soda

ROOFTOP BAR

FAVORITES
ALCOHOLIC

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

ROOFTOP BAR

MOCKTAILS
NON-ALCOHOLIC

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

ROOFTOP BAR

MOCKTAILS
NON-ALCOHOLIC

GIN 4cl

Berliner Brandstifter	12
Hendrick's Gin	10
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 ^{8,2}

Cherry Blossom Tonic ^{8,5,2}

Fever Tree Indian Tonic Water ^{8,2}

Dry Tonic ^{8,5,2}

Botanical Tonic ^{8,5,2}

RUM 4cl

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

WEISSWEIN | *WHITE WINE*

Riesling „Vollrads“

0,2l 0,75l

12 35

Schloss Vollrads, Rheingau, QbA, trocken | *dry*

Sauvignon Blanc ⁴

12 35

Weingut Dr. Köhler, Rheinhessen, QbA, trocken | *dry*

Cuveé Blanc

10 30

Weingut Anette Closheim, Nahe, QbA, trocken | *dry*

Grauburgunder „Pfandturm“

11 34

Weingut Dr. Köhler, Rheinhessen, QbA, trocken | *dry*

ROTWEIN | *RED WINE*

Neiss Rote REBE Cuveé ⁴

11 36

Weingut Neiss

Cabernet Sauvignon ⁴

16 53

Emil Bauer

ROSÉ

10 35

„Pink“ St. Laurent Rosé

Weingut Pfaffmann, Pfalz, QbA, trocken | *dry*

CHAMPAGNE & SEKT

0,1l 0,75l

Veuve Clicquot – Brut & Rosé ⁴

20 152

Strauch Sektmanufaktur – Brut & Rosé

11 80

ROOFTOP BAR

WINES

BIER <i>BEER</i>	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	
SHOTS	4cl	
Berliner Luft ⁵	4	
Pfefferminzlikör <i>Peppermint Liqueur</i>	6	
Mampe Halb + Halb ⁵	6	
Halb süß, halb bitter, Orangenlikör und Kräuter <i>Half sweet, half bitter, Orange Liqueur and Herbs</i>		
Licellino (Limoncello)	6	
O'Donnell Moonshine ⁵	7	
Harte Nuss Haselnusslikör <i>Hazelnut Liqueur</i>		
	7	
El Jimador Blanco Tequila ⁵		

BEERS & SHOTS

WASSER | WATER

Apollinaris-Medium

Vio-Still

0,2l 0,75l

3,5 9

3,5 9

SODA

Thomas Henry

4,5

Tonic Water ^{2,8,5} | Bitter Lemon ^{5,8,2,3} | Ginger Ale ^{5,1,3} | Soda Water

Spicy Ginger ^{5,3} | Pink Grapefruit ^{5,2,3,1}

Coca-Cola

4,5

Cola ^{1,9,2} | Cola Zero ^{1,2,4,5,6,9} | Fanta ^{2,1,3,5} | Sprite ^{5,2,3}

0,25l

Moloko Softdrink

6

Classic ^{2,5} | Blueberry Acai ^{2,5}

Red Bull

5

Energy Drink ^{1,9} | Sugarfree ^{1,5,6,9}

HOMEMADE ICE TEA ^{9,5}

0,3l

Himbeere, Holunderblüte, Tee, Vanille, Zitrone

6

Raspberry, Elder Flower, Tea, Vanilla, Lemon

ROOFTOP BAR *SOFTDRINKS*

NACHOS ^{D,E,F,H,I,K}

9

Mit Käse überbackene Tortilla-Chips, Salsa- und Käsesauce
Tortilla crisps baked with cheese, salsa sauce and cheese sauce

MANCHEGO TELLER ^{1,2,4,L}

16

Käse, Weintrauben, Oliven, Feigensenf, Brot
Cheese, grapes, olives, fig mustard, bread

JAMÓN SERRANO ^{1,2,4,L}

20

Käse, Weintrauben, Oliven, Feigensenf, luftgetrockneter Schinken, Brot
Cheese, grapes, olives, fig mustard, air-dried ham, bread

LAVA KUCHEN | LAVA CAKE ^{A,D,I,M,K}

8

Schokokuchen mit flüssigem Kern
Chocolate lava cake

Die Küche schließt um 23.00 Uhr.

Kitchen closes at 11 P.M.

ROOFTOP BAR

FOOD

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 ^{I,H,K,A,L,E,F}

TIRAMISAURUS, 65 g

Chocolate-coated Almonds, Tiramisu Flavour ^{I,H,K,A,L,E,F}

BITECOINS, 55 g

Cashews, Wasabi & Salted Peanuts ^{I,K,D,A,L,F}

ZÜNDSTOFF, 50 g

Cashews with Chili & Salt ^{H,K,D,A,L,E,F,M}

ALL IN, 50 g

Nuts & Fruit Mix ^{H,K,D,A,L,E,F,M}

ROOFTOP BAR

SNACKS

ALLERGENE

A – Eier, B – Fisch, C – Krustentiere, D – Milch, E – Sellerie, F – Sesam, G – Sulfite,
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.