

Ein kleines Stück Himmel über Aachen.

Bewundern Sie die Stadt von unserer Dachterrasse, während Sie die leckersten Gerichte oder erfrischendsten Cocktails in der Stadt genießen. Seit Eröffnung im Jahr 2016, sind wir sehr stolz auf die Etablierung als eines der besten kulinarischen Ziele in Aachen. Unser Restaurantmanager Kosae Al Zghaer hat durch seine große Begeisterung für die Botanik mit seinem Team ein erfrischendes Ambiente geschaffen, das Sie in die Farben und Aromen der Natur eintauchen lässt. Unser Küchenchef Kevin Lautsch und sein Team legen sehr viel Wert auf die Verwendung von hochwertigen - saisonalen Zutaten und die Begrenzung von Plastikmüll, um ein ebenso nachhaltiges wie köstliches kulinarisches Erlebnis zu gewährleisten. Wir freuen uns, dass Sie sich für uns entschieden haben!

A little piece of heaven above Aachen.

Admire the city from our rooftop while enjoying the most delicious dishes or refreshing cocktails in Town. Since opening in 2016, we are very proud of establishing ourselves as one of the best culinary spots in Aachen. Our restaurant manager Kosae Al Zghaer, through his great enthusiasm for botany, has created with his team a refreshing ambience that will immerse you in the colors and aromas of nature. Our Head Chef Kevin Lautsch and his team place great emphasis on using quality - seasonal ingredients and limiting plastic waste to ensure a culinary experience that is as sustainable as it is delicious. We are delighted that you have chosen us!

## Main Courses

### Gelbes Thai Curry | Yellow Thai curry

Kokosmilch • Wasserkastanie • Litschi  
Shiitake • Zuckerschote • Bärlauch Öl • Pak  
Choi • Krabbenchip  
*Coconut milk • water chestnut • lychee • shiitake  
sugar snaps • wild garlic oil • pak choi • crab chip*

€ 19 oder/or 4.750 Meliá Rewards Points

... mit gegrillten Harrissa Hähnchenbruststreifen  
... with grilled Harrissa chicken breast stripes

... mit 4 gegrillten marinierten Salzwasser-Wildgarnelen  
... with 4 grilled marinated saltwater prawns

... mit gegrillten Rinderfiletstreifen  
... with grilled beef tenderloin stripes

### UpTown's Caesar Salad

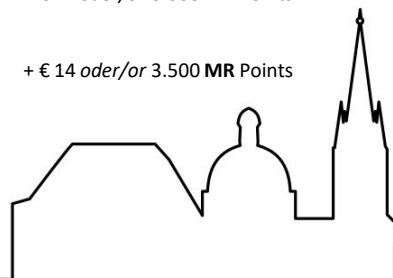
Romana Salat • Uptown-Caesar Dressing  
• knuspriger Bacon • Tomaten • Kapern  
Parmesan • Pinienkerne • Crouton  
*Romaine lettuce • Uptown-caesar dressing  
crispy bacon • tomatoes • capers parmesan  
• pine nuts • crouton*

€ 17 oder/or 4.250 Meliá Rewards Points

+ € 8 oder/or 2.000 MR Points

+ € 12 oder/or 3.000 MR Points

+ € 14 oder/or 3.500 MR Points



# Snack Bar Lunch/Dinner

## To Share

### Gruß aus Spanien | Greetings from Spain

Serrano Schinken • Chorizo Salami  
Manchego Bella di Cerignola Oliven  
*Serrano ham • chorizo salami • manchego cheese  
Bella di Cerignola olives*

€ 19 oder/or 4.750 Meliá Rewards Points

### Tapas Variation

Gebratene Salzwasser Garnelen mit Aioli  
gebratene Chorizo in Rotwein • gebratene  
Pimientos de Patron  
*Fried saltwater prawns with aioli • fried chorizo in  
red wine • fried patron peppers*

€ 19 oder/or 4.750 Meliá Rewards Points

## Dessert

### Popcorn Crème Brûlée

Ahornsirup marinierte Cranberries  
Orangen Crème Fraîche Mousse  
*maple syrup marinated cranberries • orange  
crème fraîche mousse*

€ 12 oder/or 3.000 Meliá Rewards Points

## Essential

### Nacho Burger

180 g Rindfleisch Burger • Mais Bun  
Avocado Creme • confierte  
Fleischtomate  
Salsa Ketchup • Nachos • Cheddar  
Pommes Frites • Ketchup und  
Mayonnaise

*180 g beef burger • corn bun • avocado  
cream • confit beef tomato • salsa ketchup  
nachos • cheddar • French fries • ketchup  
and mayonnaise*

€ 24 oder/or 6.000 Meliá Rewards Points

### UpTown Cheesecake

Beerenragout  
Berry ragout  
€ 10 oder/or 2.500 Meliá Rewards Points

