

Ein kleines Stück Himmel über Aachen.

Bewundern Sie die Stadt von unserer Dachterrasse, während Sie die leckersten Gerichte oder erfrischenden 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

Kürbis Curry | Pumpkin curry

Kokosmilch • Spinat • Mango • Champignon Salat • Naanbrot • Cashew Nüsse | coconut milk • spinach • mango • mushroom salad • naan bread • cashew nuts

€ 19 oder/or 4.750 MeliáRewards Points

UpTown's Ceasar 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 MeliáRewards Points

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

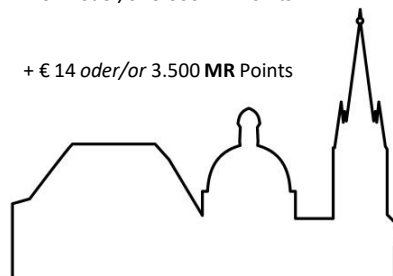
+ € 8 oder/or 2.000 MR Points

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

+ € 12 oder/or 3.000 MR Points

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

+ € 14 oder/or 3.500 MR Points



Snack Bar 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 MeliáRewards Points

Tapas Variation

Gebatene 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 MeliáRewards Points

Croquetas de pimiento

Paprika Croquettes • Serrano Schinken | pepper croquettes • serrano ham

€ 14 oder/or 3.500 MeliáRewards Points

Essentials

Kürbissuppe | Pumpkin soup

Jakobsmuschel Saltimbocca • Kürbiskerne | scallop saltimbocca • pumpkin seeds

€ 15 oder/or 3.750 MeliáRewards Points

Black Beauty Burger

180 g Bio Rindfleisch Burger • Schwarzes Bun • Cashew Rote Beete Creme

gegrillte Zucchini • Artischocken Mayonnaise • Räucherkäse • Radicchio • Pommes Frites • Ketchup und Mayonnaise | 180 g organic beef burger • black bun • cashew beetroot cream • grilled zucchini artichoke mayonnaise • smoked cheese • radicchio • fries • ketchup and mayonnaise

€ 24 oder/or 6.000 MeliáRewards Points

Dessert

Kaffee Crème Brûlée | Coffee Crème Brûlée

€ 10 oder/or 2.500 MeliáRewards Points

Walnuss Soufflé | Walnut soufflé

Zimteis • Bratapfel Ragout | cinnamon ice cream • baked apple ragout
€ 17 oder/or 4.250 MeliáRewards Points

Cheesecake

Beerenragout | berry ragout
€ 10 oder/or 2.500 MeliáRewards Points

