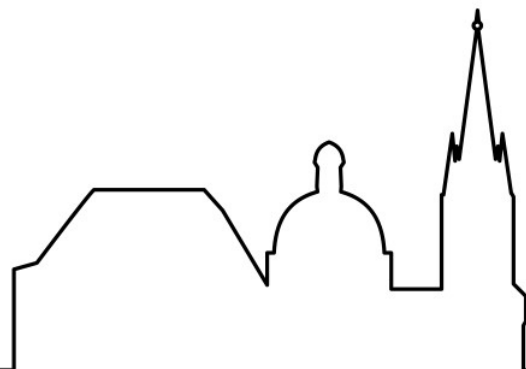


S
P
E
I
S
E
K
A
R
T
E

Alle Preise verstehen sich in Euro sowie inkl. Service und MwSt.
All prices are in Euros, including service and VAT.



Willkommen im höchsten Genuss Aachens

Über den Dächern der Stadt vereinen sich bei uns Kulinarik,
Atmosphäre und Ausblick zu einem Erlebnis
für alle Sinne.

Ob kreative Gerichte, handverlesene Weine oder entspannte
Beats vom DJ:

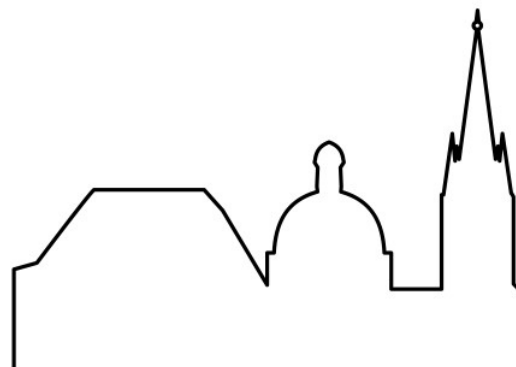
Im UpTown Sky Lounge & Restaurant trifft Leichtigkeit
und Klasse auf Finesse und Geschmack mit Perspektive.

Genieße die Vielfalt unserer saisonalen Küche,
zusammengestellt mit Leidenschaft, besten Zutaten
und einem Hauch Extravaganz.

Welcome to the highest pleasure in Aachen

*Above the rooftops of the city, we combine culinary delights, atmosphere
and a stunning view into an experience for all the senses.*

*Whether creative dishes, hand-picked wines or relaxed beats from the DJ:
In the UpTown Sky Lounge & Restaurant, lightness and class meets finesse
and flavour with perspective. Enjoy the variety of our seasonal cuisine, put
together with passion, the best ingredients and a touch of extravagance.*



Vorspeisen / Starters

Salat Nicoise

18,00 € | 4500 MELIÄREWARDS

Geräucherter Thunfisch | Gegrillte Kartoffel | Bohnen | Kalamata Oliven | Kapern | Tomaten | Safran Mayo
Smoked tuna | Grilled potato | Beans | Kalamata olives | Capers | Tomatoes | Saffron mayo

Karamellierter Ziegenkäse

16,00 € | 4000 MELIÄREWARDS

Caramelised goat's cheese

Rucola | Feigen | Feigen-Balsamico-Chutney | Geröstete Pinienkerne | Honig | Thymian
Rocket salad | Figs | Fig balsamic chutney | Toasted pine nuts | Honey | Thyme

Caprese

15,00 € | 3750 MELIÄREWARDS

Tomaten | Büffelmozzarella | Limetten-Orangenblütenwasser | Basilikum
Tomatoes | Buffalo mozzarella | Lime and orange blossom water | Basil

Carpaccio vom Rind / Beef carpaccio

21,00 € | 5250 MELIÄREWARDS

Rucola | Grana Padano | Olivenöl | Balsamico-Reduktion
Rocket salad | Grana Padano | Olive oil | Balsamic reduction

Perfect Match: Karamellierter Ziegenkäse

&

Domaine Montrose Rosé

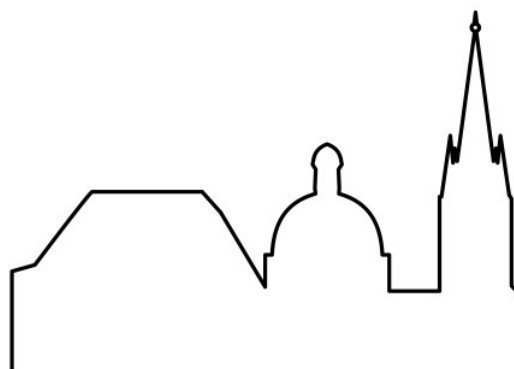
Der fruchtige Domaine Montrose Rosé ergänzt den karamellisierten Ziegenkäse mit frischen Beerenaromen und feiner Mineralität – ein leichtes, sommerliches Geschmackserlebnis.

Perfect Match: Caramalised goat's cheese

&

Domaine Montrose Rosé

The fruity Domaine Montrose Rosé complements the caramelised goat's cheese with fresh berry flavours and fine minerality – a light, summery taste experience.



Snack / *Snack*

Rote Beete Falafel / *Beet falafel*

15,00 € | 3750 MELIÄREWARDS

Soja Joghurt | Raz el Hanut
Soya yoghurt | Raz el Hanut

Chicken Wings

18,00 € | 4500 MELIÄREWARDS

BBQ Sauce
BBQ Dip

Gruß aus Spanien / *Spanish greetings*

19,00 € | 4750 MELIÄREWARDS

Serrano Schinken | Chorizo Salami | Manchego | Bella di Cerignola Oliven
Serrano ham | Chorizo salami | Manchego | Bella di Cerignola olives

Tapas Variation / *Tapas variety*

19,00 € | 4750 MELIÄREWARDS

Garnelen mit Aioli | Chorizo im Rotwein | Pimientos de Padron
Gambas with Aioli | Chorizo in red wine | Pimientos de Padron

Flammkuchen / *Tarte flambée*

17,00 € | 4250 MELIÄREWARDS

Crème Fraîche | Getrocknete Tomaten | Rucola | Grana Padano
Crème Fraîche | Dried tomatoes | Rocket salad | Grana Padano

Loaded Fries

16,00 € | 4000 MELIÄREWARDS

Pulled Pork | Crème Fraîche | Frühlauch | Mais
Pulled pork | Crème Fraîche | Early garlic | Corn

Perfect Match:
Gruß aus Spanien
&
Mabel de la Roche

Würzige Tapas treffen auf die lebendige
Frische eines Sauvignon Blanc – ein
mediterranes Geschmackserlebnis
voller Leichtigkeit und Charakter.

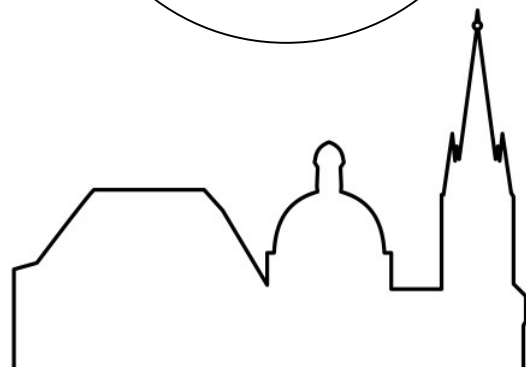
Perfect Match:

Spanish greetings

&

Mabel de la Roche

Spicy tapas meet the lively
freshness of a Sauvignon Blanc - a
mediterranean flavour experience
full of lightness and character.



Hauptgerichte / Mains

Maispoularden Brust / *Corn poulard breast* 28,00 € | 7000 MELIÄREWARDS

Rosmarin-Kartoffeln | Zucchini-Paprika-Gemüse | Grüne Pfeffer-Rahmsauce
Rosemary potatoes | Courgette-bellpepper-mix | Green pepper cream sauce

Rinderfilet / *Beef filet* 39,00 € | 9750 MELIÄREWARDS

Süßkartoffelpüree | Cherrytomaten | Gegrillter grüner Spargel | Madeira-Rosmarin-Jus
Sweet potato mash | Cherry tomatoes | Grilled green asparagus | Madeira rosemary jus

Lammschulter / *lamb shoulder* 37,00 € | 9250 MELIÄREWARDS

Kartoffelgratin | Fenchel-Karotten-Gemüse | Lammjus
Potato gratin | Fennel-carrot-mix | Lamb jus

Wolfsbarschilet / *Filet of the sea bass* 32,00 € | 8000 MELIÄREWARDS

Zitronen-Safran-Risotto | Frischer Spinat | Rosinen | Pinienkerne
Lemon-saffron-risotto | Fresh spinach | Sultanas | Pine nuts

Tagliarini mit Hummer / *Tagliarini with lobster* 36,00 € | 9000 MELIÄREWARDS

Tomaten-Kräuter-Sauce | Hummerfleisch | Chiliöl
Sauce with tomatoes and herbs | Lobster meat | Chilli oil

Perfect Match:
Lammschulter

&

Smiling Donkey (Gekühlt)

Die aromatische spanische
Lammschulter verbindet sich kraftvoll
mit den fruchtigen Noten des
Smiling Donkey.

Tipp: Den Smiling Donkey gekühlt
genießen.

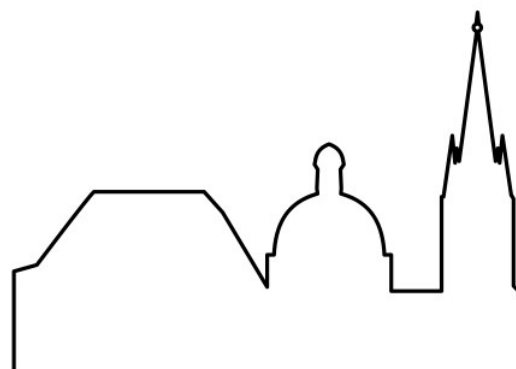
Perfect Match:
Lamp shoulder

&

Smiling Donkey (cooled)

The flavoursome Spanish
lamb shoulder combines powerfully
with the fruity notes of the
Smiling Donkey.

Tip: Enjoy the Smiling Donkey chilled.



Klassiker / Classics

Prime Burger

21,00 € | 5250 MELIÄREWARDS

180g Rindfleisch | Brioche Bun | Baconmarmelade | Karamellisierte Zwiebeln und Champignons | Rucola | Trüffel-Mayonnaise | Pommes Frites
180g Beef patty | Brioche bun | Bacon jam | Caramelised onion and champignons Rocket salad | Truffel mayonnaise | Potatoe fries

UpTowns Caesar Salad

17,00 € | 4250 MELIÄREWARDS

Römersalat | Caesar Dressing | Bacon | Tomaten | Kapern | Grana Padano | Croutons
Pinienkerne

Plus: Harissa Hähnchenbruststreifen

6,00 € | 1500 MELIÄREWARDS

Plus: 4 Garnelen

12,00 € | 3000 MELIÄREWARDS

Romana salad | Caesar dressing | Bacon | Tomatoes | Capers

Grana Padano | Croutons | Pine nuts

Plus: Harissa chicken breast strips

6,00 € | 1500 MELIÄREWARDS

Plus: 4 Gambas

12,00 € | 3000 MELIÄREWARDS

Grünes Thai Curry / Green Thai curry

17,00 € | 4250 MELIÄREWARDS

Kokosmilch | Zucchini | Brokkoli | Kaiserschoten | Basilikum | Cashewkerne
Kaffir-Limettenblätter | Jasmin Duftreis | VEGAN

Plus: Harissa Hähnchenbruststreifen

6,00 € | 1500 MELIÄREWARDS

Plus: 4 Garnelen

12,00 € | 3000 MELIÄREWARDS

Coconut milk | Courgette | Broccoli | Snow peas | Basil | Cashew nuts

Kaffir lime leaves | Jasmin rice | VEGAN

Plus: Harissa chicken breast strips

6,00 € | 1500 MELIÄREWARDS

Plus: 4 Gambas

12,00 € | 3000 MELIÄREWARDS

Perfect Match:
Grünes Thai Curry (vegan)

&

Wilhelm B. Riesling

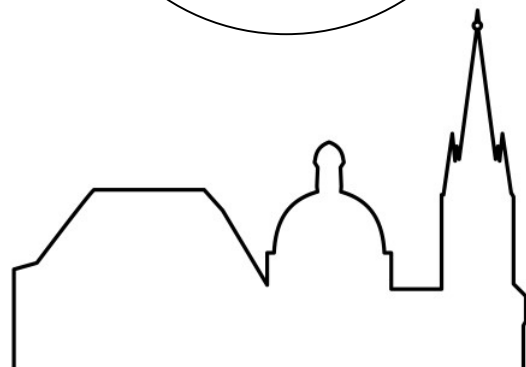
Die exotische Schärfe des Grünen Thai Currys wird vom fruchtig-frischen Riesling perfekt ausbalanciert. Ein lebendiges und harmonisches Zusammenspiel.

Perfect Match:
Green Thai curry (vegan)

&

Wilhelm B. Riesling

The exotic spiciness of the Green Thai curry is perfectly balanced by the fruity, fresh Riesling. A lively and harmonious interplay.



Nachspeisen / *Desserts*

Passionsfrucht Tarte / *Passionfruit pie*

8,00 € | 2000 MELIÄREWARDS

Sponge Cake | Ananas-Rum-Ragout
Sponge cake | Ragout of pineapple and rum

Torta della Nonna

8,00 € | 2000 MELIÄREWARDS

Crème Torte | Pinienkerne | Mandeln | Fruchtkompott
Crème cake | Pine nuts | Almonds | Fruit compote

Crème Brûlée

9,00 € | 2250 MELIÄREWARDS

Fruchtkompott | Pistazieneis
Fruit compote | Pistachio ice cream

Schokoladenfondant / *Chocolate fondant*

10,00 € | 2500 MELIÄREWARDS

Flüssiger Kern | Vanilleeis | Frische Beeren
Liquid core | Vanilla ice cream | Fresh Berries

Perfect Match: Passionsfrucht Tarte

&

Haus Klosterberg Feinherb

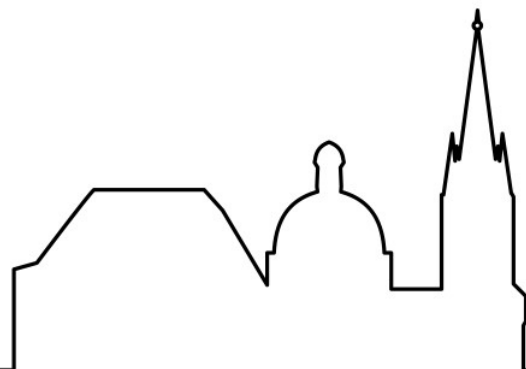
Fruchtige Passionsfrucht trifft auf
verspielte Rieslingnoten – ein
erfrischendes Duo aus Süße, Säure
und Leichtigkeit.
Der perfekte Abschluss.

Perfect Match: Passionfruit cake

&

Haus Klosterberg Feinherb

Fruity passion fruit meets playful Riesling
notes – a refreshing duo of sweetness,
acidity and lightness.
The perfect finish.



Genuss
endet nicht
mit dem letzten
Bissen.

Deine Meinung gibt uns Rückenwind
für neue Ideen über
den Dächern der Stadt.

*Enjoyment
does not end
with the last bite.
Your opinion gives us a tailwind
for new ideas
above the rooftops of the city.*

Google

•  OpenTable™



Lösen Sie hier Ihre
MeliáRewards-Punkte ein.

Sie sind noch kein Mitglied?
Melden Sie sich an und genießen Sie eine Welt voller Vorteile!

250 Ⓢ = 1€/Ⓢ

Redeem your
MeliáRewards points here.

You are not a member, yet?
Sign up and enjoy a world full of advantages!

250 Ⓢ = 1€/Ⓢ

www.meliarewards.com

