

Top Seven Roof Bar

**Sake
Bellini**
Pfirsich Sake, Pfirsich,
Champagner
18,00

Champagner

	0,10 l	0,75 l
Perrier-Jouët, Brut	16,00	98,00
Perrier-Jouët, Rosé	21,00	145,00
Perrier-Jouët, Blanc de Blanc		145,00
Perrier-Jouët, Belle Epoque Brut		300,00
Perrier-Jouët, Belle Epoque Rosé		650,00

Weißwein

	0,15 l	0,75 l
Sauvignon Blanc, Petit Clos, Neuseeland	8,00	39,00
Riesling Winkel Q.b.A, Schloss Vollrads, Rheingau	9,00	43,00
Chardonnay, Chateau Ste. Michelle Columbia Valley, USA	9,50	45,00

Roséwein

	0,15 l	0,75 l
Summertime Rosé A.O.C., Chateau La Gordinne, Côtes de Provence	7,70	36,00

Rotwein

	0,15 l	0,75 l
Merlot Corvina I.G.T., Corte Giara by Allegrini	8,00	38,00
Zinfandel, Beringer, Napa Valley, USA	10,00	42,00

Bier

Blockbräu vom Fass	0,25 l	4,00
	0,50 l	6,50
Erdinger Weissbier „Urweisse“	0,50 l	6,50
Erdinger Weissbier alkoholfrei	0,50 l	6,50
Bio-Craft Beer von „Wildwuchs“		
„Fastmoker“, fruchtiges Bio-Pils	0,33 l	5,50
„Mucki Hop“, Bio-I.P.A.	0,33 l	5,50
„Frau Knolle“, Bio-Helles mit Ingwer	0,33 l	5,50

Gin Tonic Collection

Bombay, Großbritannien		9,00
Hendrick's, Schottland		10,00
Nordés, Spanien		10,00
Roku, Japan		11,00
Tonka, Hansestadt Hamburg		11,00
Monkey's, Schwarzwald		12,00
Barr Hill, USA		12,00
mit Schweppes Dry Tonic	0,2 l	+ 5,70
mit Fever Tree Mediterranean Tonic	0,2 l	+ 6,00

Barkeeper's Top Seven

Fragen Sie unseren Barkeeper nach Ihrem Lieblingsdrink!

Pineapple Rum Negroni		16,00
Plantation Pineapple Rum, Antica Formula, Campari		
Bombay Crushed		16,00
Bombay Gin, Kumquat, Rohrzucker, Limette		
Tokio Mule		16,00
Sake, Limette, Kurkuma, Minze, Ginger Beer		
Espresso Martini		16,00
Espresso, Absolut Wodka, Espressolikör, Zucker		
Pink Litschi		17,00
Absolut Wodka, Kwai Feh Lychee, Himbeer, Zitrone, Rose		
Mango Coconut Sour		17,00
Kokosrum, Mango, Limettensaft, Szechuan Pfeffer, Zucker		
Yuzu Butterfly Fizz		18,00
Yuzu Sake, Limette, Ingwer, Butterfly Peaflower Tea, Soda Water		

Spritzer

Cherry Blossom Spritz		14,00
„Helmut“ roter Wermut, Cherry Blossom Tonic		
Aperol Spritz		14,00
Aperol, Schaumwein, Soda		
Raspberry Spritz		15,00
Himbeere, Limette, Schaumwein, Soda		
Saint Germain Cocktail		16,00
Saint Germain, Zitrone, Schaumwein, Soda		

Top Seven Roof Bar

Ferdinand's Quince Tonic

Gin-Likör mit Saarländer
Quitten und
Schweppes dry Tonic

17,00

Softdrinks

San Pellegrino / Acqua Panna	0,75 l	8,00
San Pellegrino / Acqua Panna	0,25 l	4,00
Infused Water Gurke, Limette, Ingwer, Minze	0,75 l	6,00
Fevertree Mediterranean Tonic	0,20 l	6,00
Granini Fruchtsäfte Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber	0,30 l	5,00
Granini Fruchtsaft Schorle Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber	0,30 l	5,00
Schweppes Dry Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer	0,20 l	5,70
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,33 l	5,50
San Pellegrino Limonata	0,275 l	6,00
San Pellegrino Aranciata	0,275 l	6,00

Virgins

Homemade Iced Tea	9,00
Raspberry Crushed Himbeere, Limette, Soda, Minze	11,00
Nogroni	12,00
Undone Gin, Undone Bitter, Undone Vermouth	
Calabria Spritz	14,00
Undone Not Bitter Aperitif, Maracuja, Zucker, Soda Water	

Hot Drinks

Café Creme	4,90
Espresso	4,50
Cappuccino	5,00
Latte Macchiato	5,00
Ronnefeldt 100% Organic Tee, Tasse	5,00
Natural English Breakfast, Very Early Grey, Green Dream, Charming Camomile, Mindful Mint, Spice of Life, Magic Africa, Fruits of Joy	
Iced Coffee / Iced Latte	6,00

Food

Top Seven Tapas

Sashimi vom Öra King Salmon Wasabi, Soja-Sauce	18,00
Chicken Satay Spieße mit Erdnuss Dip	14,00
Salzwasser-Garnelen Chili, Pac Choi	16,00
Top Seven Asia „Curry Wurst“ Wasabi-Kraut	12,00
Dry Aged Steak-Streifen Hot Beef Sauce, grüner Spargel, Kimchee	19,00

Jakobsmuscheln	21,00
Curry, Spitzkohl, Shiitake	
French Fries mit Asia Mayonnaise	6,50
Kokos Cheesecake „Malheur“	7,00

Cakes

Gerne berät Sie unser Serviceteam der Top Seven Bar über unsere Torten- und Kuchenauswahl.	
Stück Kuchen	5,00
Stück Torte	6,50