

WILLKOMMEN

IM

SKY TOWER

RESTAURANT

Abendkarte 17:00 Uhr bis 22:30 Uhr

VORSPEISEN | STARTERS

SCHWARZE TOMATEN | Büffelmozzarella | Rucola | Avocado
rote Zwiebeln | alter Balsamico | natives Olivenöl^{1,2,3,5,10,a,e,f,g} **10,50 €**

BLACK TOMATO | buffalo mozzarella | rocket | avocado
red onions | old Balsamico | natives Oliveoil^{1,2,3,5,10,a,e,f,g}

BUNTER BLATTSALAT | Wildkräuter | Gurke | Tomate
Sesam | Muscovado | Walnüsse
Balsamico Dressing oder Himbeer Dressing^{1,2,4,5,10,f,h,j,k} **7,50 €**

MIXED SALAD | wild herbs | cucumber | tomato
Sesame | Muscovado | Walnuts
balsamico dressing or raspberry dressing^{1,2,4,5,10,f,h,j,k}

HAVELLÄNDER APFELSCHWEIN | Pilze | Brioche
Petersilie | Soja Whiskey Marinade^{10,12,a,c,e,f,g} **12,50 €**

“HAVELLÄNDER” APPLE PORK | mushrooms | brioche
parsley | marinade of soy and whiskey^{10,12,a,c,e,f,g}

SUPPEN | SOUPS

FISCHSUPPE | Mais Mousse | Mais gepufft
Flusskrebsschwänze^{1,10,a,b,d,f,g,h} **8,50 €**

FISH SOUP | corn mousse | puffed corn | crayfish tails^{1,10,a,b,d,f,g,h}

BLUMENKOHL CURRY CREME | Blumenkohl püriert | Mandelluft
Portweintrauen^{1,2,3,10,12,c,d,f,g,j} **6,50 €**

CREAM CAULIFLOWER CURRY | cauliflower puree | almond milk
Port wine grapes^{1,2,3,10,12,c,d,f,g,j}

WAHLWEISE MIT | ALTERNATIVELY WITH

JAKOBSMUSCHEL oder **BLUTWURSTRAVIOLI** **9,00 €**

ROTE LINSEN | Tomaten | Feta | schwarzer Kümmel^{3,5,10,e,g,l} **7,50 €**

RED LENTIL | tomatoes | feta | black caraway^{3,5,10,e,g,l}

HAUPTGÄNGE | MAIN DISHES

BUNTER BLATTSALAT | Wildkräuter | Gurke | Tomate
 Sesam | Muscovado | Walnüsse
 Balsamico Dressing oder Himbeer Dressing ^{1,2,4,5,10,f,h,j,k} **10,50 €**

MIXED SALAD | wild herbs | cucumber | tomato
 Sesame | Muscovado | Walnuts
 balsamico dressing or raspberry dressing ^{1,2,4,5,10,f,h,j,k}

WAHLWEISE MIT | ALTERNATIVELY WITH

ZIEGENKÄSE | AUSTERNPILZE ^g **13,50 €**

GOAT'S CHEESE | oyster mushrooms ^g

HÄHNCHENBRUST | CHICKEN BREAST **14,00 €**

PERLHUHNBRUST | Rohgewicht ca. 180-200g | Ananaskonfit
 Manchego | Wurzelgemüse | Kartoffelstampf | Portweinjus ^{5,10,g,j,l} **17,50 €**

GUINEA FOWL BREAST | gross weight ca. 180-200g | ananas confit
 manchego | ovenroots | mashed potatoes | port wine jus ^{5,10,g,j,l}

WIENER SCHNITZEL | Rohgewicht 140g | Bratkartoffeln
 Zitrone | Preiselbeeren-Meerrettich ^{5,10,12,a,c,g,j} **19,50 €**

WIENER SCHNITZEL | gross weight ca. 140g | roast potato
 lemon | cranberries – horseradish ^{5,10,12,a,c,g,j}

RUMPSTEAK | Rohgewicht ca. 230g **23,50 €**

ENTRECÔTE | Rohgewicht ca. 230g **24,50 €**

FILETSTEAK | Rohgewicht ca. 200g **27,50 €**

Dazu servieren wir Ihnen:

Speckbohnen | Kartoffelecken | Kräuterbutter ^{5,10,12,g,j,l}

beans with bacon | wedges | herb butter ^{5,10,12,g,j,l}

BLACK ANGUS BURGER | Rohgewicht 180g | Schwarzes Brötchen
 Jalapenos | Speck | Manchego Käse | Krautsalat | Zwiebel | Gurke
 grüne Tomatenmarmelade | Pommes frites ^{1,2,a,c,g,j,k} **14,50 €**

BLACK ANGUS BURGER | gross weight ca. 180g | black bun
 jalapenos | bacon | manchego cheese | coleslaw | onion
 cucumber | green tomato jam | french fries ^{1,2,a,c,g,j,k}

PASTA | VEGETARISCH

PENNE RIGATE | Rote Bete | Ziegenkäse | Sesamsaat
Baby Spinat ^{5,10,g,l} **10,50 €**

PENNE RIGATE | beetroots | goat cheese | sesame seeds | baby spinach ^{5,10,g,i}

ROTE BETE BURGER | rotes Brötchen | Jalapenos | Zwiebeln
Tomatenmarmelade | Krautsalat | Frittierte Süßkartoffel ^{1,2,a,c,g,j,k} **13,50 €**

RED BEET BURGERS | Red buns | jalapenos | onions
tomato jam | Coleslaw | sweet potatoes fries ^{1,2,a,c,g,j,k}

FISCH | FISH

SPAGHETTI | Garnelen | Manchego | Chili | Oliven
Knoblauch | Petersilie ^{5,10,f,g,l} **15,50 €**

SPAGHETTI | prawns | manchego | chili | oliven
garlic | parsley ^{5,10,f,g,l}

HECHTFILET | Rohgewicht ca. 200g | Pastinakenpüree
gerauchtes Belugalinsenragout | Safransauce ^{4,10,12,d,g,l} **17,50 €**

PIKE FILET | gross weight ca. 200g | parsnip puree
lentils ragout smoked | safran sauce ^{4,10,12,d,g,i}

DESSERT | SWEETS

BROWNIE | Waldbeeren | Vanille Eis | crème chantilly ^{1,2,4,10,a,c,f,g,h} **7,50 €**

BROWNIE | wild berries | vanilla ice cream | crème chantilly ^{1,2,4,10,a,c,f,g,h}

DREI MAL SCHOKOLADE | Mango | Himbeere | Pistazie ^{1,4,10,c,e,f,g,h} **8,50 €**

THREE TIMES CHOCOLATE | mango | raspberry | pistachio ^{1,4,10,c,e,f,g,h}

APFELTARTE | Granny Smith Püree | Pflaumen Eis
Honig Joghurt | Goldnuggets ^{1,10,c,e,g,h} **7,50 €**

APPLE TART | granny smith puree | plums of ice
honey yoghurt | gold nuggets ^{1,10,c,e,g,h}

SKY TOWER

RESTAURANT

APERITIF

MARTINI⁵

Bianco | Rosso | Dry 5cl **4,50 €**

SHERRY | Don Zoilo W&M | Fino Dry | Cream Sweet 5cl **3,50 €**

MAMPE FLIEGERCOCKTAIL | Aprikose - Orange Likör | Sekt⁵ 0,1l **6,00 €**

HUGO | Holunderblüten Sirup | Sekt⁵ | Minze | Limette 0,2l **7,00 €**

APEROL SPRITZ | Aperol | Sekt⁵ | Orange 0,2l **7,00 €**

CAMPARI ORANGE | SODA 0,2l **7,00 €**

SEKT | CHAMPAGNER

BERLINSKY | Sekt⁵ | Brut 0,1l **4,50 €**
„Prickelnd wie Berlin“ Fl. 0,75l **30,00 €**

BOUVET LADUBAY | Loiretal | Rubis | Demi-Sec 0,1l **5,50 €**
Fl. 0,75l **34,00 €**

GRATIEN & MEYER | CRÉMANT DE LOIRE⁵ | AOC
BRUT oder ROSÉ 0,1l **5,70 €**
Fl. 0,75l **39,00 €**

CHAMPAGNER ALFRED GRATIEN⁵
BRUT 0,1l **10,50 €**
Fl. 0,375l **38,00 €**
Fl. 0,75l **75,50 €**

CRAFT BIER by LEMKE BERLIN

BOHEMIAN PILS Fl. 0,33l **4,00 €**

030 PALE ALE Fl. 0,33l **4,00 €**

WEIZEN Fl. 0,33l **4,00 €**

ORIGINAL Fl. 0,33l **4,00 €**

HOPFEN WEISSE Fl. 0,33l **4,00 €**

INDIA PALE ALE Fl. 0,33l **4,50 €**

IMPERIAL IPA Fl. 0,33l **6,50 €**

IMPERIAL STOUT Fl. 0,33l **8,50 €**

SKY TOWER

RESTAURANT

BIER

BERLINER PILSNER ^a	0,3l	3,20 €
	0,4l	4,20 €
RADLER ^a Bier Sprite	0,3l	3,20 €
	0,4l	4,20 €
MÄRKISCHER LANDMANN	Fl. 0,5 l	4,50 €
JEVER FUN ^a alkoholfrei	Fl. 0,33l	3,30 €
BÜBLE ^a Edelweissbier	Fl. 0,5l	4,50 €
ERDINGER ^a alkoholfrei	Fl. 0,33l	3,30 €
BERLINER WEISSE ^a Himbeersirup Waldmeistersirup ¹	Fl. 0,33l	3,50 €

WEISSWEIN

	0,2 l	0,75 l
RIESLING ⁵ QbA Klaus Meyer trocken Pfalz	4,90 €	
WEISSBURGUNDER ⁵ QbA Gutzler trocken Rheinhessen	5,90 €	19,00 €
GRAUER BURGUNDER ⁵ QbA Gutzler trocken Rheinhessen	5,90 €	19,00 €
SCHEUREBE ⁵ QbA Klaus Meyer Pfalz	6,20 €	19,50 €

ROSÉWEIN

FEINHERB ⁵ QbA Klaus Meyer trocken Pfalz	4,90 €	
RIOJA ROSADO ⁵ DOC Bodegas Navajas trocken Rioja Spanien	5,20 €	17,50 €

ROTWEIN

JRAADUSSI! ⁵ Tafelwein Kreuzberg trocken Ahr	4,90 €	
RIOJA TINTO ⁵ DOC Bodegas Navajas trocken Rioja Spanien	5,20 €	17,50 €
MUSE ⁵ AOC Château la Favière trocken Bordeaux Frankreich	6,50 €	21,00 €
PINOT NERO ⁵ I.G.P. Villa Maggio trocken Sizilien Italien	6,50 €	21,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SKY TOWER

RESTAURANT

COCA COLA ¹⁷⁸ | **COCA COLA ZERO** ^{178 14} | **SPRITE** ² | **FANTA** ¹³⁴ 0,3l **2,80 €**

SCHWEPPEs

Tonic Water ⁹ | Bitter Lemon ³⁹ | Ginger Ale ¹ Fl. 0,2l **2,80 €**

GRANINI

Apfelsaft | Orangensaft | Rhabarbernektar | Bananenektar | Kirschnektar 0,3l **2,80 €**

FASSBRAUSE

Fl. 0,33l **2,50 €**

SCHORLE

Apfel | Rhabarber | Kirsch 0,3l **2,80 €**

GEROLSTEINER

Sprudel | Naturell Fl. 0,25l **2,50 €**
0,75l **5,20 €**

HEISSE GETRÄNKE

TASSE KAFFEE ⁸ **2,50 €**

TASSE CAPPUCCINO ⁸ **2,90 €**

TASSE MILCHKAFFEE ⁸ **3,20 €**

LATTE MACCHIATO ⁸ **3,20 €**

TASSE ESPRESSO ⁸ **2,50 €**

DOPPELTE ESPRESSO **3,90 €**

HEIßE SCHOKOLADE **3,00 €**

SANSIBAR TEE: **2,60 €**

DARJEELING SOMMERPFLÜCKUNG

ASSAM MIT VANILLE

EARL GREY

CHINA LUNG FU SENCHA

INGWER-MARACUJA

BEERENFRÜCHTE

ROOIBOS KARAMELL

WIESENKRÄUTER

KAMILLE ORANGENBLÜTE

PFEFFERMINZE MELISSE

LONGDRINKS

SKY TOWER

RESTAURANT

GIN | Tonic Water⁹

Bombay Sapphire	4cl	8,50 €
Monkey 47	4cl	12,00 €

WODKA | Soft Drink

SKYY	4cl	7,00 €
Absolut	4cl	8,50 €

RUM | Soft Drink

Havana 3 Años	4cl	8,00 €
Havana Club 7 Años	4cl	10,00 €
Ron Zacapa Centenario Sistema 23	4cl	13,00 €

WHISKY | WHISKEY | Soft Drink

Deans Scotch	4cl	8,00 €
Jack Daniels Bourbon	4cl	8,50 €



MAMPE
BERLIN **Keiner für alle. Nur für Berlin**

	2cl	4cl
HALB & HALB	3,20 €	6,00 €
ELEFANTEN KÜMMEL	3,40 €	6,50 €
PFEFFERMINZ	3,40 €	6,50 €
SAUER mit PERSICO	3,40 €	6,50 €
BITTERE TROPFEN	3,40 €	6,50 €

SPIRITUOSEN

SKY TOWER

RESTAURANT

SKYY Vodka	2cl	3,50 €
JÄGERMEISTER	2cl	3,00 €
FERNET BRANCA MENTA	2cl	3,50 €
REMY MARTIN VSOP	4cl	7,20 €
VECCHIA ROMAGNA Brandy	4cl	6,20 €
SENSEA Grappa Chardonnay Prosecco Pinot Moscato	2cl	4,00 €
EAU DE VIE Kirsch Framboise Poir William	2cl	4,00 €
PAPIDOUX Calvados VSOP	2cl	4,50 €
LINIE Aquavit	2cl	3,00 €
MALTESER KREUZ	2cl	3,00 €
RAMAZOTTI	2cl	3,00 €
SAMBUCA	2 cl	3,00 €
AMARETTO	2 cl	3,00 €
BAILEY'S IRISH CREAM ¹⁸	2 cl	3,50 €
TEQUILA SILVER BRAUN	2 cl	3,50 €
SOUTHERN COMFORT ¹	4 cl	6,00 €
ELIJAH CRAIG Bourbon Whiskey 12Years old	4 cl	8,50 €
JACK DANIELS	4 cl	6,40 €
DEAN'S Old Scotch Whisky ¹	4 cl	6,40 €
ISLE OF JURA 10 Years Old Single Malt Scotch Whisky ¹	4 cl	9,80 €
GLENFIDDICH 12 Jahre Special Reserve Single Malt ¹	4 cl	8,70 €

KENNZEICHNUNG DER ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

Kennzeichnung der Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff(en)
- 2) mit Konservierungsstoff(en)
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker(n)
- 5) mit Schwefeloxid (Sulfite)
- 6) mit Schwärzungsmittel
- 7) mit Phosphat
- 8) koffeinhaltig
- 9) chininhaltig
- 10) mit Süßungsmittel
- 11) Taurin
- 12) mit Nitritpökelsalz
- 13) Formvorderschinken
- 14) enthält eine Phenylalaminquelle (Süßungsmittel Aspartam)
- 15) gewachst

Allergene Stoffe

- a) Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, außer:
 - aa) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose
 - bb) Maltodextrine auf Weizenbasis
 - cc) Glukosesirupe auf Gerstenbasis
 - dd) Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
- b) Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- c) Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- d) Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer:
 - aa) Fischgelantine, die als Träger für Vitamine-oder Karotinzubereitungen verwendet wird
 - bb) Fischgelantine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
- e) Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- f) Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer
 - aa) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und – fett
 - bb) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, -Tocopherolazetat oder -Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen
 - cc) aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnenen Phytosterine und Phytosterinester
 - dd) aus Pflanzenölestereinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
- g) Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer:
 - aa) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
 - bb) Lactit
- h) Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekanüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Queenslandnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer: Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
- i) Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- j) Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- k) Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- l) Schwefeloxid und Sufite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/L, als SO²
- m) Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse
- n) Weichteile und daraus hergestellte Erzeugnisse

IDENTIFICATION OF ADDITIVES AND ALLERGIES

Legend of additives

- 1) contains artificial colouring
- 2) contains preservatives
- 3) contains anti-oxidants
- 4) contains artificial flavourings
- 5) contains Sulphur dioxide
- 6) contains blackening substances
- 7) contains phosphates
- 8) contains coffeein
- 9) contains quinine
- 10) contains artificial sweetners
- 11) taurine
- 12) contains nitrate brine
- 13) pressed ham
- 14) contains phenylalanine traces (sweetener aspartame)
- 15) waxed

Allergic substances

- a) contains gluten cereals (e.g. wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut or derivatives thereof) as well as produced from same except for:
 - aa) wheat based Glucose, Dextrose
 - bb) wheat based Maltodextrine
 - cc) barley based glucose sirup
 - dd) cereals used in production of distillate or ethylalcohol with agricultural origins for the making of spirits or other alcoholic beverages
- b) shell fish and their derivatives
- c) eggs and their derivatives
- d) fish and their derivatives, except for
 - aa) fish gelatin, used to transport vitamins or the preparation of carotin
 - bb) fish gelatin or derivatives, used for clarification of wine and beer
- e) peanuts and their derivatives
- f) soya beans and their derivatives except:
 - aa) fully refined soya bean oil and fat
 - bb) naturally mixed tocopherol(E306), natural D-alpha-Tocopherol,-Tocopherol acetate or – Tocopherol sukzinat from soya bean sources
 - cc) from plant oils and oils derived from soya bean extracts of phytosterine and phytoestrogens
 - dd) from plant oil sterines extracted from phytostanoelegens from soya bean sources
- g) milk and its derivatives (including lactose) except for:
 - aa) whey used in the production of distillates or ethyl alcohol with agricultural origins for the making of spirits or other alcoholic beverages
 - bb) lactit
- h) nuts, e.g. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, pistachios, brazil nuts, macadam nuts and Queensland nuts and their derivatives except:
Nuts used in the production of distillates or ethyl alcohol with agricultural origins for the making of spirits or other alcoholic beverages
- i) cellery and its derivatives
- j) mustard seed and its derivatives
- k) sesame seeds and their derivatives
- l) Sulphur dioxide and Sulphur in a concentration of more than 10mg/kg or 10mg/ltr for Sulphur dioxide
- m) lupin and its derivatives
- n) innards and their derivatives

SKY TOWER

RESTAURANT

SKY TOWER
RESTAURANT

Besuchen Sie uns auch zum Business Lunch von
11:30 Uhr bis 14:00 Uhr sowie mit der
SKY SELECTION Karte
von 11:30 Uhr bis 17:00 Uhr im

SKY TOWER
RESTAURANT