



SKY
Lounge

Tiffany in Paris..... 4,90

2 Mini Croissants, Butter, Marmelade,
frisches Obst der Saison



Tiffany in New York..... 5,90

2 Pancakes, frisches Obst der Saison, wahlweise
Honig, Nutella oder Marmelade



@hacowadem_food

ROOFTOP BAR



James Bond 007..... 11,00

Bergkäse aus Bio Heumilch, Brie, Bauernschinken,
Baguette Salami, Beeren, Butter, Brotauswahl



Skyfall..... 13,00

Geräucherter Lachs, Krabbencocktail, wahlweise
Meerrettich oder Remoulade, Nüsse, Brotauswahl



ROOFTOP BAR



SKY
Lounge

Tiffany in Amsterdam..... 11,00

Bergkäse aus Bio Heumilch, Brie, Bio Gouda, Frühlingsfrischkäse, Butter, Brotauswahl



Golden Eye..... 12,00

Salami Milano, Puszta Hähnchenbrust, HACO Fleisch- und Pizzafleischkäse, HACO Wurstsalat, Rohkost, Butter, Brotauswahl



@hacowadem_food

ROOFTOP BAR



SKY
Lounge

Quantum Brot..... 8,00

Brotkörbchen und Salzgebäck dazu 3 verschiedene
Dips: Mango Frischkäse, Schinken-Frischkäse,
Türkischer Frischkäse



Goldfinger..... 10,00

Spieße aus Wiener, Rohesser und Oliven, Tomaten-
Mozzarella-Spieß, Serrano Grissini, Brie, Käsewürfel,
Salzgebäck, Brotauswahl



@hacowadem_food

ROOFTOP BAR



Extras

Frühstücksei.....	1,20
Rührei (2 Eier).....	2,50
Spiegelei.....	2,00
Bacon.....	1,00
Brötchen.....	1,00
Körnerbrötchen.....	1,30
Butter.....	1,00
Marmelade.....	1,00
Nutella.....	1,00
2 Scheiben Fleischkäse.....	0,80
4 Scheiben Bio Baguette Salami.....	0,80
2 Scheiben Bio Gouda.....	0,80
Vegetarischer Brotaufstrich.....	1,00

@hacowadern_food

ROOFTOP BAR



SKY
Lounge

Hausgemachter Kuchen

aus der Traditionsbäckerei Welling, Saarwellingen

Wählen sie gerne aus den leckeren Sorten in unserer Kuchenvitrine



Sahnekuchen..... 4,50

Obstkuchen..... 3,90

Hefe-Kuchen..... 3,50

Portion Sahne..... 0,60

ROOFTOP BAR



Warme Getränke

Kaffeespezialitäten

aus der Kaffeemanufaktur Plaisir, Schwalbach
alternativ auf Wunsch mit Hafermilch

Espresso.....	2,40
Doppelter Espresso.....	3,90
Espresso Macchiato	2,60
Espresso Corretto.....	3,20
Café Crema.....	2,60
Milchkaffee.....	3,40
Cappuccino.....	3,20
Latte Macchiato.....	3,70
Kakao.....	3,40
Kakao mit Sahne.....	3,90

Tee.....je 2,80

Yogi Halswärmer

Süßholz und Fenchel mit Orangenschalen, Ingwer und Thymian

Yogi Frauenpower

Hibiskus, Süßholz und Himbeerblätter

Yogi Männertee

Mischung aus gerösteten Kräutern und Gewürzen, Ginseng, Chili und Muskatblüte

Naturbursche Bio Früchtetee No 6 Very Berry

Himbeeren, schwarze Johannisbeeren, rote Johannisbeeren und Brombeeren

Fenchel Tee

Kamille Tee

Schwarzer Tee

Tee mit frischer Minze

ROOFTOP BAR



Kalte Getränke

Gerolsteiner Sprudel, 0,25l (Med., Nat.).....	2,10
Gerolsteiner Sprudel, 0,75l (Med., Nat.).....	5,90
Cola, Cola light, Fanta, Sprite, 0,33l.....	2,90
Vaihinger O-Saft, 0,2l.....	2,90

Proviant Bio Schorlen 0,33l.....je 3,30

- Apfel Schorle
- Kirsche & Granatapfel Schorle
- Maracuja & Orange Schorle

Proviant Bio Limonaden 0,33l.....je 3,30

- Zitrone Limonade
- Ingwer & Zitrone Limonade
- Rhabarber Limonade

Rothaus Tannenzäpfle Bier 0,33l.....je 2,90

- Pils
- Radler
- Alkoholfreies Pils
- Alkoholfreies Radler



SKY'
Lounge

Cocktails

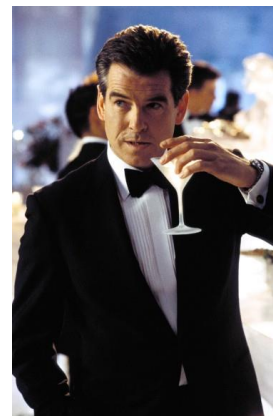
Tiffany White Angel..... 6,00

Schlichtheit und Eleganz –
das repräsentiert dieser Cocktail aus
Licor 43, Milch und Orangensaft



007 Martini..... 6,00

Getreu dem Motto von James Bond:
„geschüttelt, nicht gerührt“,
eine Mischung aus Wodka und Martini,
eiskalt serviert mit einer Olive



Aperol Spritz..... 7,00

Aperol mit Secco, Eiswürfel, Orange

Limoncello Spritz..... 7,00

Limoncello mit Secco, Eiswürfel, Zitrone

Alkoholfreie Cocktails

Crodino Lemon

mit Bitter Lemon und Zitrone.....5,00

San Tonic

mit Tonic Water und Orange.....5,00

ROOFTOP BAR



Secco

Glas 0,1 l

Flasche

Dr. Heyden

Secco, fruchtig, Rheinhessen..... 4,00

27,00

Winzer Sekt

Thanisch

Riesling trocken, Mosel..... 4,50

30,00

Greif

Roter Elbling, Rosé Sekt, Mosel..... 5,00

34,00

Van Volxem

Pinot & Chardonnay, Mosel.....

45,00

Ferrari

Brut Trento DOC, Italien.....

49,00

Ferrari

Rosé Trento DOC, Italien.....

55,00

Champagner

Billecart-Salmon Brut Réserve..... 11,00

75,00

Billecart-Salmon Brut Rosé.....

110,00

Gosset Extra Brut.....

49,00

Lallier Blanc de Blanc Brut.....

89,00

Moët & Chandon Brut.....

75,00

ROOFTOP BAR



Weißweine

Glas 0,2 l

Flasche

Trocken

Eric Manz

Weißweincuveé, Love & Respect,
Rheinhessen, DQW.....

8,00

28,00

Josef Rosch

J.R. Riesling, Mosel, DQW

8,50

29,00

Udo Willems

Grauburgunder, Mosel, DQW

9,00

30,00

Feinherb

Zilliken

Elbling Filius, Mosel, DQW.....

7,50

27,00

Eric Manz

Weißburgunder, Rheinhessen, DQW.....

8,00

28,00

Josef Rosch

J.R. Riesling, Mosel, DQW.....

8,50

29,00



Roséweine

Glas 0,2 l

Flasche

Trocken

Udo Willems

Spätburgunder Rosé, Mosel, DQW 8,00

28,00

Christian Hirsch

Rosé Saignée, Württemberg, DQW 8,50

29,00

Feinherb

Heiko Bamberger

Rosé feinherb, Nahe, DQW..... 7,50

27,00

Christian Hirsch

Muskat-Trollinger, Württemberg, DQW..... 8,50

29,00

ROOFTOP BAR



Rotweine

Glas 0,2 l

Flasche

Trocken

Christian Hirsch

Rot und Wild, Rotweincuvée,

Württemberg, DQW..... 8,50

29,00

Thanisch

D'Accord, Rotweincuvée, Mosel, DQW..... 9,00

32,00

Feinherb

Dr. Heyden

Red Rabbit, Portugieser,

Rheinhessen, DQW..... 7,50

27,00

Manz

Herzallerliebst, Rotweincuvée,

Rheinhessen, DQW..... 8,00

28,00



Unsere regionalen Weinlieferanten

Weingut Udo Willems:

Das Weingut Udo Willems bewirtschaftet ca. 10 ha. Rebfläche in Obermennig im Konzer Tälchen (Saar). Udo Willems und Sohn Martin sind sowohl im Weinberg wie auch im Keller ein eingespieltes Team und in all ihrem Handeln und Tun steht die Qualität der Weine immer im Vordergrund.

Weingut Eric Manz:

Eric Manz aus Weinolsheim in Rheinhessen steht für Leidenschaft, Handwerk und Faszination! Auf ca. 65 ha. Rebfläche rund um Weinolsheim werden Weine von außerordentlicher Qualität erzeugt. Schluck für Schluck Trinkspaß pur!

Weingut und Privatkellerei Christian Hirsch:

Christian Hirsch gilt in Würtemberg als feste Größe in der Weinszene und vereint in seinen Weinen Tradition und Moderne zugleich. Viele Auszeichnungen und Ehrenpreise spiegeln die beständige Qualität seiner Weine wider.



Unsere regionalen Weinlieferanten

Weingut Jörg Thanisch:

Das Familienweingut von Jörg Thanisch in Lieser an der Mosel bewirtschaftet ca. 8 ha. Rebfläche in den bekanntesten Weinlagen der Mittelmosel. Die Tradition des Weingutes reicht nachweislich bis in das Jahr 1648 zurück. Die Philosophie von Jörg Thanisch ist ganz einfach erklärt: "Wein ist unser Leben und unsere größte Sorgfalt".

Weingut Dr. Heyden:

Das Motto auf dem 16 ha. großen Weingut von Frank Heyden in Oppenheim am Rhein lautet: "Klasse statt Masse". Ertragsreduzierung im Weinberg und die schonende Bearbeitung des Lesegutes führen zu Weinen von schmeckbarer Qualität. Ganz nebenbei ist Rheinhessen unser größtes deutsches Anbaugebiet mit einer Rebfläche von ca. 27.000 ha.

Weingut Josef Rosch:

Das Weingut von Werner Rosch in Leiwen an der Mosel ist schnell vorgestellt: "100% Riesling und 100% Leidenschaft!". Schiefer und Riesling sind die Zutaten von Weinen der Spitzenklasse die das kleine aber feine Weingut Jahr für Jahr produziert. Die Weine von Josef Rosch stehen für Eleganz, Feinheit und Stil...