

CLOUDS

Sehr geehrte Gäste,

willkommen im clouds - Heaven's Bar & Kitchen.
Wir freuen uns Sie heute bei uns begrüßen
zu dürfen.

Mit dem Bau des von Hadi Teherani entworfenen
Wolkenkratzers „Tanzende Türme“ im Jahr 2013,
ist Hamburgs Gastronomie um eine
charakteristische Attraktion gewachsen.
Im obersten Stockwerk entstand 105 Meter über
Elbniveau das höchste Restaurant der Stadt.

Gemeinsam mit seinem Team serviert
Küchenchef Eric Kröber eine kreative und
handwerklich herausragende Crossover-Küche
mit hochwertigen und saisonalen Produkten
aus der Region.

Teilen Sie Ihre Wünsche oder Anregungen gern
mit unserem Servicepersonal. Bitte zögern Sie
nicht, uns etwaige Unverträglichkeiten oder
Allergien mitzuteilen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit
und einen himmlischen Aufenthalt im
clouds Heaven's Bar & Kitchen.

Ihr clouds Team



east Free



CloudsHamburg



@clouds_hamburg

Aperitifs	EUR
east cosmos meets Wilderer Wilderer Gin / Toffee Rooibush Reduktion Fever Tree Indian Tonic / Granatapfelkerne Minze / Limette	18,00
Planten un Bloomen Geranium Gin / Glendalough Rose Gin Italicus / Lime Juice Cordial / Salz	15,50
Casino Royal Bombay Gin / Lillet Blanc / Zitrone Zucker / Goldstaub	17,50
Kiez Gin Perfect Serve Kiez Gin by east cosmos / Lime Jelly Fever Tree Indian Tonic / getrocknete Limette Orchidee	16,50
Perfect Siegfried (alkoholfrei) Siegfried Wonderleaf / Fever Tree Indian Tonic Orangenbittermarmelade / Orangenzeste / Rosmarin	12,50

Champagner

By the glass...	0,11
Ruinart "R" de Ruinart	15,00
Ruinart Rosé	18,00

Appetizer	EUR
Ciabatta mit Allgäuer Bio-Butter	5,00
3 Stück Irische Austern Vietnamesisches Dressing getrocknete Meeresalgen	16,00
3 Stück Wolowina Beef Taquitos Hoisin / Grapefruit / Erdnussauce eingelegte Gurke / Koriander	18,00
Pinsa mit Geräucherter Forelle Frischer Meerrettich / Dill Crème-fraîche Apfel-Zwiebelsalat / Forellenkaviar	22,50

Suppe

Schaumsuppe von Krustentieren Garnelen / eingelegtes Gemüse / Kräutersalat	14,50
---	-------

Starter

Tatar vom europäischen Rind am Tisch zubereitet mit Kapern / Schalotten Schnittlauch / Knoblauchöl	23,50
Ofengeschmorte Rote Beete Ziegenfrischkäse / Kirschvinaigrette Schwarzkümmelöl	18,00
Filet vom Nordsee Kabeljau Miso / Thai-Curry Sauce / Wasabi-Kartoffelpüree Daikon-Rettichsalat	28,00
Parmesangnocchi mit Trüffelsauce Cremespinat / Bio-Eigelb	29,50
Lauwarme Artischockenblume Violetter Senf / Apfelbalsam-Marinade	19,00
Gerösteter Blumenkohl „Polnische Art“ Pankobrösel / gekochtes Bio-Hühnerei Petersilienmayonnaise	18,00

Hauptgänge	EUR
Geschmortes Rinderbäckchen mit Spitzpaprika-Schmorsauce Pimientos de Padrón / Kartoffelpüree	29,50
Nordseescholle aus dem Ofen mit Zitronen-Kapernbutter / Stangenbrokkoli Kartoffelpüree	35,00

Steaks & Tranchiertes

200g Rinderfilet vom europäischen Wolowina Rind	45,00
350g Entrecôte vom europäischen Wolowina Rind	45,00

Die Steaks werden auf dem japanischen Teppanyaki Grill gegart und mit Trüffel-Parmesan Pommes, gegrillter Tomate und Sauce Béarnaise serviert.

Special Cuts im Tagesangebot

Chateaubriand ab 400g für 2 Personen
Gebratenes Saisongemüse aus dem „Alten Land“
Cremespinat / Trüffel-Parmesan Pommes
Sauce Béarnaise

„Nur solange der Vorrat reicht“ ab 2 Personen
Fragen Sie unser Servicepersonal nach den tagesaktuellen Fleisch Cuts des Küchenchefs.

Beilagen

Trüffel-Parmesan Pommes mit Trüffelmayonnaise	10,50
Kartoffelpüree	7,00
Gebratenes Saisongemüse aus dem „Alten Land“	8,50
Cremespinat mit Pinienkernen	7,50
Pilzrahmsauce	5,00
Sauce Béarnaise	6,00
Frisch geriebener Meerrettich	2,00
Trüffelmayonnaise	4,00

Süßes & Käse

EUR

CreMeer Ofenkäse 21,50
vom Hof Backensholz mit Sommertrüffel
Schalottenmarmelade / Madeirareduktion / Nussbrot

Spaghettieis am Tisch gepresst 15,50
Vanilleeis / Schlagsahne / saisonales Beerenragout
weiße Schokolade

Schokoladenkuchen mit Himbeeren und 12,00
karamellisierter Sojamilch

Sorbet & Eiscreme pro Kugel 3,50
Fragen Sie unser Servicepersonal nach den
Sorten des Tages.

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen und Sesam enthalten.