

# 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.

Die clouds Küchencrew serviert 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
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	17,00
Perfect Siegfried (alkoholfrei) Siegfried Wonderleaf / Fever Tree Indian Tonic Orangenbittermarmelade / Orangenzeste / Rosmarin	13,50

## CHAMPAGNER

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

STARTER	EUR
Plat du Jour Brioche / Oliven / Rillettes / Burrata Pimientos de Padrón	21,50
Irische Austern, 3 Stück Zitrus-Vinaigrette / Granatapfel	18,00
Caesar Salad Romanasalat / Tomate / Parmesan / Grissini mit 3 Garnelen mit 100g Rinderfilet	18,50 10,50 16,00
Tatar vom Rinderfilet am Tisch zubereitet Schalotten / Kapern / Schnittlauch / Peperoni Eigelbcreme / geröstetes Graubrot	24,50
Gebratener Pulpo Passepierre Alge / Aprikose / Zitruschaum	26,50
Burrata Heirloom Tomaten / Basilikumöl / reifer Balsamico	21,50
Gebackene Aubergine Paprika-Salsa / Koriander / Soja-Ingwer-Vinaigrette	19,00
SUPPE	
Kräuterschaumsüppchen Eingelegtes Gemüse	14,50
HAUPTGANG	
Pasta Taglierini Tomate / Pinienkerne / Basilikum Grana Padano-Velouté mit frischem Trüffel	24,00   Tagespreis
Bouillabaisse (Variation von Edelfischen) Kartoffel / Fenchel / Lauch / Sauce Rouille Röstbrot	39,00
Frikassee vom Schwarzfederhuhn Karotte / Sellerie / Lauch / Champignon Perlgraupen	29,00

## STEAKS & TRANCHIERTES

EUR

### Single Cuts

Rinderfilet 200g 49,00  
Cassina, Region Kastilien, Spanien

Rinderfilet 200g 59,00  
Aberdeen Angus, Australien

Rumpsteak 300g 45,00  
Black Angus, Uruguay

T-Bone Steak 500g 85,00  
Simmentaler Rind, Polen

Unsere Single Cuts servieren wir mit Trüffel-Parmesan Pommes, gegrillten Kirschtomaten und Sauce Béarnaise.

### Master Cuts

Chateaubriand 430g 149,00  
Danisch Dynamite Färsen, Nordsee Region

Rib Eye 700g 129,00  
Cassina, Region Kastilien, Spanien

Unsere Master Cuts werden am Tisch tranchiert und mit Trüffel-Parmesan Pommes, Caesar Salad, gebratenem grünen Spargel und Sauce Béarnaise serviert.

### Special Cuts

Luma Beef Cuts Tagesangebot  
Iberico Angus, Spanien

Bis zu acht Wochen darf das mit Edelpilz präparierte Fleisch im Reifeschrank ruhen, um die vollständige Aromenvielfalt zu entwickeln. Durch die Reifung entfaltet sich ein würzig-erdiges Nussaroma mit feinen Geschmacksnoten von Macadamia, Mandeln und Marzipan bis hin zu Cognac.

Unser Service informiert Sie gern über die aktuell vorbereiteten limitierten Beef Cuts des Küchenteams.

BEILAGEN & SAUCEN	EUR
Trüffel-Parmesan Pommes „Amazing Fries“ mit Trüffelmayonnaise	10,50
Kartoffelpüree	7,00
Bohnen-Cassoulet	8,50
Gebratener grüner Spargel	9,00
Vanillekarotten	7,00
Gebratene Pilze	8,50
Sauce Béarnaise	6,00
Pfefferrahmsauce	6,00
Rotweinjus	7,00
Zwiebelconfit	5,00

## SÜSSES & KÄSE

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

Variation von Valrhona Schokolade Brownie / Sorbet / Schokoladenmousse	14,50
---	-------

Tête de Moine Hausgemachtes Chutney Vollkorn-Cranberry-Knäckebrot	21,50
---	-------

Sorbet & Eiscrème	3,50 / Kugel
-------------------	--------------

Fragen Sie gern unser Servicepersonal  
nach den Sorten des Tages.

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen und Sesam enthalten.