

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	18,50 10,50
mit 100g Rinderfilet	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

Rinderfilet, Galizien, Spanien 12 Tage gereift	200g	49,00
Ribeye, Galizien, Spanien 12 Tage gereift	350g	46,00
THE BLACK Rumpsteak, Uruguay Grain Fed	300g	40,00

Die Steaks werden mit Trüffel-Parmesan Pommes „Amazing Fries“, gegrillter Tomate und Sauce Béarnaise serviert.

SPECIAL CUTS IM TAGESANGEBOT

Chateaubriand ab 400g 29,00 / 100g

Chateaubriand wird mit Bohnen-Cassoulet, Caesar Salad, Trüffel-Parmesan Pommes „Amazing Fries“ und Sauce Béarnaise serviert.

BEILAGEN & SAUCEN

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	EUR
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.