

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

CLOUDS

APERITIFS	EUR
CLOUDS NEGRONI Brockmans Gin / Italicus / Campari Antica Formulab / Grapefruitzeste	18
RASPBERRY ROYAL Fords Gin / Zitrone / Champagner clouds Zucker / Goldstaub / Himbeerpüree	24
JAPANESE GARDEN Jinzu Gin / Amami Umesho Likör / Lavendel Bitters Paragon White Penja Pepper / Lime juice Cordial	16
PERFECT MARE Gin Mare / Fever Tree Mediterranean Tonic Orangenbittermarmelade / getrocknete Orange Rosmarin	16
PERFECT SIEGFRIED (alkoholfrei) Siegfried Wonderleaf / Fever Tree Indian Tonic Orangenbittermarmelade / Orangenzeste Rosmarin	16
RUE BERRY (alkoholfrei) Paragon Rue Berry / Avaa Verjus Siegfried Wonderleaf / Fever Tree Wild Berry Orchidee	16
CHAMPAGNER	
By the glass...	0,11
Ruinart "R" de Ruinart	21
Ruinart Rosé	23

CLOUDS

VORSPEISEN	EUR
Brot & Butter	7
Oliven	6
Luftgetrockneter Schinken	19
Saisonaler Marktsalat Himbeerdressing / Radieschen / Cashewkerne	16
Gegrillte Artischockenherzen  Marinierte Buchenpilze / Tomaten-Ingwer Dressing Kapern / Liebstöckel-Mayonnaise	18
clouds Classic Beef Tatar - am Tisch zubereitet Schalotten / Peperoni / Kapern / Schnittlauch	24
Ceviche von der Dorade Staudensellerie / Limette / Rote Zwiebeln Jalapeno / Koriander / Avocado	21
SUPPE	
Hummerschaumsuppe Krustentier Wan Tan / Erbsen / grüner Spargel	19
VEGETARISCH	
Tagliarini mit Sommertrüffel aus dem Pecorino Laib  Beurre fondue / Champignons / Trüffelpaste	29
Gerösteter Blumenkohl  Cashew / Miso / Koriander	25
clouds Vegan Garden  Ofengemüse / Süßkartoffelpüree / Pumpnickel	28

CLOUDS

HAUPTGANG		EUR
800°C Oberhitze Grill		
Dänisches Rinderfilet	200g	49
Uruguay Rumpsteak	300g	47
Spanisches Entrecôte	350g	49
Dänisches Chateaubriand	400g	95

Wir servieren unsere Cuts in einer Pfanne mit brauner Butter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian.

FISCH VOM PLANCHA

Calamaretti	200g	37
Olive / Tomate / Olivenöl / Zitronenthymian		
Riesengarnelen	250g	39
Chili / Knoblauch / Butter / Frühlingslauch		

Zu unseren Meeresfrüchten servieren wir lauwarmen Tomaten-Brotsalat mit Rucola, Amalfi Zitronenkompott und Basilikumpesto.

Gebratenes Rotbarsch Filet	150g	34
Erbsenpüree / Blattspinat / Riesling Beurre Blanc		

CLOUDS

BEILAGEN	EUR
Trüffel-Parmesan Pommes „Amazing Fries“ Trüffel-Mayonnaise	11
Grüner Spargel Rieslingsauce / Orangenabrieb / Kerbel	11
Gegrilltes Gemüse Peperoni / rote Zwiebeln / Blattpetersilie	10
Kleine Kartoffeln aus dem Ofen Gesalzene Butter / Kräuter der Provence	7
Kleiner Marktsalat  Himbeerdressing / Radieschen / Cashewkerne	7

SAUCEN

Pfefferrahmsauce	6
Rotweinjus	6
Sauce Béarnaise	6
Kräuterbutter	4

CLOUDS

DESSERT	EUR
clouds Spaghettieis am Tisch gepresst Vanilleeis / rote Beeren / weiße Schokolade Schlagsahne / Minze	18
Mango Lassi Cake Mandelbiskuit / Joghurt / Passionsfrucht / Mango Chiasamen / Ringelblumen / Zitronenverbene	16
Apfelkuchen Aromen  Mandeln / Haselnuss / Zitrusfrüchte / Kaffee Lavendelblüten	16
Schokoladen Fondant Karamell / Himbeere / Creme Chantilly	16
Madeleines 2 Stück Butter / Crème brûlée / Crème Chantilly Honigkresse	11
Eis & Sorbet	Tagesangebot

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen und Sesam enthalten.

vegan 