

CLOUDS

Heaven's Bar & Kitchen

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 ihrem Team servieren unsere Küchenchefs Tell Wagner und Eric Kröber eine kreative und handwerklich herausragende Crossover-Küche mit hochwertigen und saisonalen Produkten aus der Region.

Lassen Sie es sich bei uns gutgehen und genießen Sie Ihren Aufenthalt und die Aussicht über Hamburg. 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

Like, share and follow us



east Free



CloudsHamburg



@eastcosmos
#cloudshamburg

Aperitif – Drinks

EUR

Eve Champagne

15,50

Elephant Gin London Dry Gin / Lillet Blanc / Zitronensaft
Zucker / Champagner / Goldstaub

Abendröte

12,50

Aperol / Hamburger Port / Zitronensaft / Zucker
Zimtstange / getrocknete Orange

Rock ´NB

14,50

NB Gin / Balis Basilikum-Ingwer Limonade / Ingwer
Basilikum / Schokoladenstange

Lady´s Americano

12,50

Lillet Rosé / Campari / Three Cents Pink Grapefruit Soda
Grapefruitzeste

Mr. Popeye

15,50

La Diablada Pisco / Limettensaft / Zucker / Spinat
Gurke / Sellerie

Champagner

By the glass...

0,11

Ruinart "R" de Ruinart

14,50

Ruinart Rosé

17,50

Dazu empfehlen wir

Sylter Royal Austern

6 Stück 21,00

Schalotten Vinaigrette / Zitrone / Chesterbrot

ZUM TEILEN FÜR 2 PERSONEN

Heaven`s Charcuteria

36,00

Wildschwein Salami / Vulkano Schopf Schinken /
Luftgetrockneter Serrano Schinken / Oliven

CLOUDS

Heaven's Bar & Kitchen

Starter

EUR

Superfood Salat & Island Skyr

16,00

Quinoa / Kichererbsen / Avocado / Radieschen
Rote Bete / Haselnuss / Granatapfel

Beef Tatar & Spitzkohlsalat am Tisch zubereitet

18,00

Süß & saure Radieschen / Bio Eigelb Emulsion
Kartoffel / Meerrettich

Vegetarisches Tatar

16,00

Hergestellt aus Reiswaffeln

Gebratene Baby Calamaretti & Pulpo

17,00

Zitrusfrüchte / Braune Butter / Tomate
Mie - Nudeln / Chinakohl

Geflämmte Scheiben vom Rinderfilet

18,00

Teriyaki Marinade / Rote Zwiebel / Rucola / Rettich

Ceviche & Mole

17,00

Lachs / Limette / Peperoni / Mais
Staudensellerie / Koriander

Tagessuppe

12,00

Aus saisonalen und regionalen Zutaten

CLOUDS

Heaven's Bar & Kitchen

KLASSIKER

Single Cuts

EUR

Rinderfilet

200g / Südamerika

37,00

Entrecôte

350g / Südamerika

35,50

Schweinekotelett

350g / Deutschland

31,00

Ribeye GOP

350g / U.S.

52,00

Rinderfilet GOP

200g / U.S.

54,00

Pro Person sind zwei Beilagen und eine Sauce inklusive.

Master Cuts

Am Tisch tranchiert

EUR

Châteaubriand

400g / Südamerika

600g / Südamerika

für 2 Personen 74,00

für 3 Personen 111,00

Tomahawk

Tagesgewicht / Polen

je 100g 14,00

T-Bone Steak

900g / Irland

99,00

Pro Person sind zwei Beilagen und eine Sauce inklusive.

CLOUDS

Heaven's Bar & Kitchen

Beilagen

Taste it, share it

EUR

Amazing Fries

Trüffelmayonnaise

KLASSIKER

8,50

Kartoffelpüree

Röstzwiebeln

6,50

Kartoffel Gnocchi

Trüffel / Parmesan

9,00

Gebratenes Marktgemüse

Knoblauch / Chili

7,50

Gegrillter grüner Spargel

Tomaten / Blaumohn

7,50

Blattspinat

Pinienkerne / Schalotten

6,00

Wilder Brokkoli

Haselnuss

7,00

Gebratenen Pilze

Schalotten / Petersilie / Zitrone

6,50

Kleiner Blattsalat

Tomate / Gurke / Balsamico Dressing

5,00

Blumenkohlsalat süß & sauer

Erbsen / Panko Brösel / Braune Butter

6,00

Saucen

EUR

Sauce Béarnaise

5,50

Langpfeffer Rahmsauce

4,00

BBQ-Sauce

3,00

Rotwein Jus

4,00

Kräuterbutter

3,00

CLOUDS

Heaven's Bar & Kitchen

Fisch & Meeresfrüchte

EUR

Ganzer Fisch am Tisch filetiert.

Wolfsbarsch	500g	32,00
Seezunge	400g	49,00
Saibling	600g	55,00
Dorade	200g	27,00

Pro Person sind zwei Beilagen inklusive

Riesengarnele	160g	Stück 17,00
----------------------	------	-------------

Mediterrane Kräuter / Knoblauchöl

Aus dem Schmortopf

Signature Dish für 2 Personen

Geschmorte Ochsenbacke & Geräuchertes Wurzelgemüse	59,00
---	-------

Karotte / Sellerie / Schalotten / Knoblauch

Drei Beilagen Ihrer Wahl sind inklusive

CLOUDS

Heaven's Bar & Kitchen

Dessert

EUR

Unser Spaghettieis – am Tisch gepresst

Beeren / weiße Schokolade / erdbeer sauce

12,00

Schokoladenkuchen

Mango / Kakaobohne / Passionsfrucht

12,00

Vanille Crème Brûlée Tartelette

Erdbeere / Holunderblüte / Limonen Baiser

12,00

Der Blumentopf

Milchcrème / Espresso / Schokoladen Erde

9,50

Hausgemachte Sorbet- und Eissorten

pro Kugel

3,00

Unser Service informiert Sie gerne über Sorbet & Eis - Empfehlungen des Tages.

Café Gourmand für 2 Personen

Geeiste Macarons / Hausgemachte Pralinen

12,00

Französische Käseauswahl

Tête de Moine / Fourme d'Ambert /
Camembert du Normandie
Saint Maure

19,00

Dazu servieren wir:

Champagner Rosinen / Rosmarin Honig / violetter Senf

CLOUDS

Heaven's Bar & Kitchen



Über die Herkunft unserer Lebensmittel

Bei der Herstellung unserer Speisen liegen uns vor allem die Herkunft und die Qualität unserer Speisen sehr am Herzen. Um dies zu gewährleisten bildet jeder einzelne unserer Lieferanten und Erzeuger ein wichtiges Glied unserer „Qualitätskette“, welche bereits auf dem Feld beginnt und sich bis zu Ihrem Teller erstreckt.

Deshalb möchten wir an dieser Stelle die Akteure hinter dem Vorhang ins Rampenlicht holen und Ihnen einige interessante Fakten über unsere Lieferanten zur Verfügung stellen.

Folgende Lieferanten und Erzeuger sind für die Lebensmittel hinter unseren Gerichten zuständig:

Fleischspezialitäten, Special Cuts & Dry Age

Unsere frischen Filets und Special Cuts von Rindern aus Südamerika und der USA werden von unseren Lieferanten sorgfältig nach Qualität ausgewählt. Gute Pflege und artgerechte Fütterung sorgen dafür, dass das Produkt einen herausragenden Geschmack und eine besonders zarte Textur erhält.

Aus Meer & Fluss

Das Traditionsunternehmen Hummer Pedersen in Hamburg beliefert uns täglich mit erlesenen frischen Fischen und ganzen Thunfischen für die Verarbeitung zu Sushi und Sashimi. „Sämtliche Importe unterliegen einer strengen Auslese. Qualität und Reinheit stehen an erster Stelle. Unsere langjährige Erfahrung zahlt sich dabei besonders in der artgerechten Haltung sowie Zubereitung aus.“

Frische Delikatessen

Das Frische Paradies Hamburg ist unser langjähriger Partner und zuverlässiger Lieferant für Waren aller Art. „Frische ist der respektvolle und von nachhaltigem Handeln geprägte Umgang mit Lebensmitteln. Das machen wir gerne transparent. Höchste Qualität ist keine Massenware. Man muss sie suchen, die besten Hersteller mit den besten Verarbeitungsmethoden und den besten Produkten.“

Salate & Kräuter

Zuständig für unsere Salate ist Der Keltenhof, die innovativste und modernste Salat-Manufaktur in Deutschland. „Wir sind uns der Verantwortung gegenüber der Umwelt bewusst und setzen auf nachhaltige Nutzung der Ressourcen.“

Gemüse & Früchte

Die im east verarbeiteten Gemüsesorten und Früchte werden frisch auf dem Hamburger Großmarkt von C.D. Albers zusammengestellt.

Italienische Spezialitäten

Unsere italienischen Spezialitäten wie frische Trüffel, Mozzarella und Öle erhalten wir von von il-sole in Hamburg.

Asia Spezialitäten

Unsere Spezialitäten aus Japan kommen von SSP Trade & Consult.

Kaffe

Unseren Kaffee beziehen wir von dem regionalen Kaffeehändler G.C. Breiger & Company GmbH. G.C. Breiger legt besonders viel Wert auf die traditionelle und regionale Herstellung sowie die Unterstützung eines nachhaltigen Anbaus und die Sicherstellung von Transparenz in der Wertschöpfungskette. Die Kaffeebohnen von IkaCoffee werden von einer Kooperativen aus der Region Sierra Nevada de Santa Marta in Kolumbien bezogen.