

# 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

### Royal Angel

Licor 43 / Sour Rhubarb / Limettensaft / Champagner  
Rhabarbersaft

14,50

### Golden Sour

Tanqueray Gin infundiert Spargel / Zitronensaft  
Eigelb / clouds Zucker / Salz

15,50

### Porn Star Martini

Ketel One / Passoa / Champagner / Vanillesirup  
Limettensaft / Passionsfrucht

14,50

### Gimlet in the Garden

Geranium Gin / Lavendel Bitters / Orangenwasser  
Limettensaft

13,50

### Peter Pan

Pisco Lunas / Petersilie / Kumquats / clouds Zucker  
Limettensaft / Eiweiß

12,50

## Champagner

### By the glass...

0,11

Ruinart "R" de Ruinart

14,50

Ruinart Rosé

17,50

**CLOUDS**

Heaven's Bar & Kitchen

## Clouds Empfehlungen

EUR

### Sylter Royal Auster

Schalotten Vinaigrette / Zitrone / Chesterbrot

6 Stück 21,00

### Charcuterie

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

36,00

### Gebackene Artischocken Blume

Schalotten Apfel Vinaigrette / Lila Senfsauce

18,00

### Hausgemachte Semmelknödel

Pfifferlinge in Rahmsauce / Radieschen süß-sauer

17,00

## Clouds Weinempfehlung

### 2015 Côte du Rhône Sélection

Saint Cosme / Rhône / Frankreich

0,2l 10,50

0,75l 36,50

**CLOUDS**

Heaven's Bar & Kitchen

## Starter

EUR

### Superfood Salat & Island Skyr

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

16,00

**KLASSIKER**

### Beef Tatar & Spitzkohlsalat

#### am Tisch zubereitet

Süß & saure Radieschen / Bio Eigelb Emulsion  
Kartoffel / Meerrettich

18,00

### Vegetarisches Tatar

Hergestellt aus Reiswaffeln

**KLASSIKER**

16,00

### Gebratene Baby Calamaretti & Pulpo

Zitrusfrüchte / Braune Butter / Tomate  
Mie - Nudeln / Chinakohl

17,00

### Geflämmte Scheiben vom Rinderfilet

Teriyaki Marinade / Rote Zwiebel / Rucola / Rettich

18,00

### Ceviche & Mole

Lachs / Limette / Peperoni / Mais  
Staudensellerie / Koriander

17,00

### Tagessuppe

Aus saisonalen und regionalen Zutaten

12,00

**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

800g / Südamerika

für 2 Personen 74,00

für 3 Personen 148,00

### Tomahawk

Tagesgewicht / Polen

je 100g 14,00

### T-Bone Steak

600g / Irland

75,00

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

### Blumenkohl 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

<b>Dessert</b>	<b>EUR</b>
<b>Unser Spaghettieis – am Tisch gepresst</b> Beeren / weiße Schokolade / Passionsfrucht	12,00
<b>Schokoladenkuchen</b> Mango / Kakaobohne / Passionsfrucht	12,00
<b>Vanille Crème Brûlée Tartelette</b> Erdbeere / Holunderblüte / Limonen Baiser	12,00
<b>Der Blumentopf</b> Milchcrème / Espresso / Schokoladen Erde	9,50
<b>Eiscreme</b> Schokolade / Vanille / Salz-Karamell	je 3,00
<b>Sorbet</b> Mango / Zitrone / Wassermelone	je 3,00
<b>Café Gourmand</b> für 2 Personen Geeiste Macarons / Hausgemachte Pralinen	12,00
<b>Französische Käseauswahl</b> Tête de Moine / Fourme d'Ambert / Camembert du Normandie Saint Maure	19,00
Dazu servieren wir: Champagner Rosinen / Rosmarin Honig / violetter Senf	





### **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.