

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

east cosmos meets Wilderer 15,50
Wilderer Gin / Toffee Rooibush Reduktion
Fever Tree Indian Tonic / Granatapfelkerne
Minze / Limette

Planten un Bloomen 14,50
Geranium Gin / Glendalough Rose Gin
Italicus / Lime Juice Cordial / Salz

Hamburger Großmarkt 13,00
Aalborg Dild Aquavit / Zitronensaft / Zuckersirup
Eiweiß / Rote Beete / Meerrettich / Dill

The Dead Rabbit 15,00
The Dead Rabbit Whiskey / Mangopüree
Limettensaft / Zuckersirup / Eiweiß / Salbei

NONgroni (Alkoholfrei) 9,50
Siegfried Wonderleaf / Undone Italien Bitter
Undone Italien Aperitif / Orangenzeste

Perfect Siegfried (Alkoholfrei) 11,50
Siegfried Wonderleaf / Fever Tree Indian Tonic
Orangenbittermarmelade / Orangenzeste / Rosmarin

Champagner EUR
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

Starter	EUR
Superfood Salat & Island Skyr Quinoa / Kichererbsen / Avocado / Radieschen Rote Bete / Haselnuss / Granatapfel	16,00
<div style="text-align: right;"><i>KLASSIKER</i></div> Beef Tatar & Spitzkohlsalat am Tisch zubereitet Süß & saure Radieschen / Bio Eigelb Emulsion Kartoffel / Meerrettich	18,00
<div style="text-align: right;"><i>KLASSIKER</i></div> Vegetarisches Tatar Hergestellt aus Reiswaffeln	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

KLASSIKER

Single Cuts EUR

Rinderfilet 37,00
200g / Südamerika

Entrecôte 35,50
350g / Südamerika

Schweinekotelett 31,00
350g / Deutschland

Ribeye GOP 52,00
350g / U.S.

Rinderfilet GOP 54,00
200g / U.S.

Pro Person sind zwei Beilagen und eine Sauce inklusive.

Master Cuts EUR Am Tisch tranchiert

Châteaubriand
400g / Südamerika für 2 Personen 74,00

600g / Südamerika 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.

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

Dessert EUR

Unser Spaghettieis – am Tisch gepresst 12,00
Beeren / weiße Schokolade / Erdbeersauce

Schokoladenkuchen 12,00
Mango / Kakaobohne / Passionsfrucht

Der Blumentopf 9,50
Milchcrème / Espresso / Schokoladen Erde

Hausgemachte Sorbet- und Eissorten pro Kugel 3,00
Unser Service informiert Sie gerne über Sorbet- und
Eisempfehlungen des Tages.

Café Gourmand für 2 Personen 12,00
Geeiste Macarons / Hausgemachte Pralinen

Französische Käseauswahl 19,00
Tête de Moine / Fourme d'Ambert
Camembert du Normandie / Saint Maure

Dazu servieren wir:
Champagner Rosinen / Rosmarin Honig / violetter Senf

Flüssiges Dessert EUR

Hamburger Dom 14,50
Grey Goose / cold brew coffee / Kahlua
Popkornsirup / Popkorn

Grandma's Apple Pie Colada 14,50
Gentleman's Jack infused Apfelkuchen / Ananassaft
Apfelsaft / Sahne / coconut cream / Mandelsirup

Candy Shop 13,50
Terres de Mistral Gin / Amaro Montenegro
Zitronensaft / Marshmallowsirup / Eiweiß



Über die Herkunft unserer Lebensmittel

Bei der Herstellung unserer Speisen liegen uns vor allem die Herkunft und die Qualität 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.“* -Hummer Pedersen

Fleisch, Fisch & Gemüse

Absolute Frische und einzigartige Herkunft verspricht Havelland Express, unser Partner für Fleisch, Fisch und Gemüse. *„Havelland Express glaubt an ein neues Bewusstsein für Nahrung. Dabei spielt das Wissen um den Ursprung von Lebensmitteln eine zentrale Rolle. Deshalb achten wir genauestens auf die Herkunft unserer Produkte und befolgen den Grundsatz: die beste Qualität, so nah wie möglich produziert.“* – Havelland

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.“* - Der Keltenhof

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 il-sole in Hamburg.

Asia Spezialitäten

Unsere Spezialitäten aus Japan kommen von SSP Trade & Consult.

Kaffee

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.