

# 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	19,5
PERFECT MARE Gin Mare / Fever Tree Mediterranean Tonic Orangenbittermarmelade / getrocknete Orange Rosmarin	19
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
Hausgemachte Chimichurri Petersilie / Oregano / Peperoni / Knoblauch Karamellisierte Schalotten	7

# CLOUDS

## DESSERT

EUR

clouds Spaghettieis am Tisch gepresst  
Vanilleeis / rote Beeren / weiße Schokolade  
Schlagsahne / Minze 18

Schokoladen Fondant 16  
Karamell / Himbeere / Creme Chantilly

Madeleines 2 Stück 11  
Butter / Crème brûlée / Crème Chantilly  
Honigkresse

Eis & Sorbet

Tagesangebot

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen und Sesam enthalten.

vegan 

# CLOUDS

WEINEMPFEHLUNG	EUR
WEIßWEIN	
WEIßBURGUNDER CENTGRAFENBERG „R“ 2020 Weingut Fürst Franconia	69
TIARA BRANCO DOC 2019 Weingut Niepoort Douro Valley	59
ROTWEIN	
BRUNELLO DI MONTALCINO 2018 San Polo Toscana	75
CRÔZES HERMITAGE Domaine de Thalabert 2018 Paul Jaboulet-Ainé Rhône	60
CHÂTEAU LOUSTEAUNEUF 2013 Cru Bourgeois Médoc Bordeaux	49