

## HERZLICH WILLKOMMEN!

Lassen Sie sich in einer lässig-eleganten Atmosphäre mit eindrucksvollen Aromen, den besten Zutaten und viel Leidenschaft von uns verzaubern.

Alle Preise verstehen sich in Euro sowie inkl. Service und MwSt. Hier können Sie auch mit MeliáRewards Punkten zahlen!

## WARM WELCOME

Let yourself be enchanted by us in a casually elegant atmosphere with impressive aromas, the best ingredients, and a lot of passion.

All prices are in Euros, including service and VAT. You can also use your MeliáRewards Points for payment!

# Starter Sensations

---

## Hirsch Carpaccio | *Stag carpaccio*

Mango Vinaigrette | Schwarzer Knoblauch | Haselnuss | Cranberries | Mangold  
*Mango vinaigrette | Black garlic | hazelnut | Cranberries | Red chard*

17 € | 4250 ♡

---

## Gebeizter Färöer Lachs | *Pickled faroese salmon*

Granny Smith | Avocado | Gurke | Maniok  
*Granny Smith | Avocado | Cucumber | Maniok*

16 € | 4000 ♡

---

## Confierte Karotte an Kokos-Karottenpüree | *Confit carrot*

Rucola | Scharfes Karottendressing | Pinienkerne  
*Rocket | Spicy carrot dressing | Pine nuts*

13 € | 3250 ♡

---

## Dreierlei vom Pilz | *Three kinds of mushroom*

Waldpilz-Consommé | Pilzsalat | Steinpilz Krokette  
*Wild mushroom consommé | Mushroom salad | Cep mushroom crouquette*

15 € | 3750 ♡

# Social Bites

---

## Gruß aus Spanien | *Spanish greetings*

Serrano Schinken | Chorizo Salami | Manchego | Bella di Cerignola Oliven  
*Serrano ham | Choriza salami | Manchego | Bella di Cerignola olives*

18 € | 4500

---

## Tapas Variation | *Tapas variety*

Salzwasser Garnelen mit Aioli | Chorizo in Rotwein | Pimientos de Patron  
*Saltwater shrimp | Chorizo in red wine | Padrón peppers*

19 € | 4750

---

## Artischockenherzen auf Tomatensauce | *Artichoke hearts on tomato sauce*

Pinienkerne | Ge grillter Serrano Schinken  
*Pine nuts | Grilled Serrano ham*

17 € | 4250

---

## Flammkuchen | *Tarte flambée*

Ziegenweichkäse | Birne | Rote Zwiebel | Thymian | Walnüsse | Eichenwald Honig | Rucola  
*Soft goat cheese | Pear | Red onion | Thyme | Walnuts | Oak forest honey | rocket*

16 € | 4000

# Top Picks

---

## Hirschrücken | *Stag back*

Curry Kruste | Schalotten | Gerösteter Blumenkohl | Blumenkohlpüree | Vadouvan Jus  
*Curry crust | Shallots | Roasted cauliflower | Cauliflower puree | Vadouvan jus*

35 € | 8750

---

## Irish geschmorte Ochsenbäckchen | *Irish braised ox cheeks*

Getrüffeltes Kartoffelpüree | Buchenpilze | Frühllauch | Baby Karotten  
*Truffled potatoe puree | Beech mushrooms | Spring onion | Baby carrots*

29 € | 7250

---

## Barbarie Entenbrust | *Barbarie duck breast*

Spinat | Eingelegter Kürbis | Pastinakenpüree | Gebrillte Pflaume | Pflaumenjus  
*Spinach | Pickled pumpkin | Parsnip puree | Grilled plum | Plum jus*

32 € | 8000

---

## Färöer Lachsfilet | *Salmon filet of Faroe*

Weisse Bohnen Armagnac Cassoulet | Artischocke | Tomate | Fenchel | Creme Fraiche  
*White beans Armagnac cassoulet | Artichoke | Tomato | Fennel | Creme fraiche*

28 € | 7000

---

## Trüffel Gnocchi | *Truffeld gnocchi*

Burgunder Trüffel | Lauchstroh | Austernseitlinge  
*Burgundy truffles | leek straws | Oyster mushrooms*

21 € | 5250

Upgrade - Harissa Hähnchenbruststreifen + 6 €

Upgrade - 4 Salzwasser Garnelen + 12 €

# All Time Favourites

---

## UpTown's Caesar Salad

Romana Salat | Caesar Dressing | Bacon | Tomaten | Kapern | Grana Padano  
Pinienkerne | Croutons

*Romana salad | Caesar dressing | Bacon | Tomatoes | Capers | Grana Padano cheese  
Pine nuts | Croutons*

17 € | 4250

Upgrade - Harissa Hähnchenbruststreifen + 6€

*Upgrade - 4 Salzwasser Garnelen + 12€*

---

## Schwarzwald Gipfel Burger

180 g Prime Beefpatty | Schwarzwälder Schinken | Bergkäse | Endiviensalat | Aprikosen-Senf  
Chutney | Knoblauch Mayo | Kartoffel-Zwiebel Bun | Pommes

180 g Prime beef patty | Black forest ham | Mountain cheese | Endive salad | Apricot-mustard  
chutney | Garlic mayo | Potatoe-onion bun | Fries

24 € | 6000

Upgrade - Dein zweites 180 g Prime Beefpatty + 6€

*Vegetarische Alternativ - Erbsenprotein-Patty*

---

## Veganes Kürbis Curry | Vegan pumpkin curry

Kokosnussmilch | Kichererbsen | Rote Zwiebel | Kokosraspeln | Spinat | Papadum Brot  
Coconut milk | Chickpeas | Red onion | Flakes of Coconut | Spinach | Papadum bread

18 € | 4500

Upgrade - Harissa Hähnchenbruststreifen | + 6€

*Upgrade - 4 Salzwasser Garnelen | + 12€*

# Sweet Endings

---

## Uptown Cheese Cake

Beerenragout  
*Ragout of berries*  
10 € | 2500 🍷

---

## Café Gourmand

Kaffeespezialität | Madeleine | Vanille Eclair | Canele  
*Coffee speciality | Madeleine | Vanilla éclair | Canele*  
11 € | 2750 🍷

---

## Kirsch-Joghurt Parfait | *Cherry-yoghurt parfait*

Luftschokolade | Kirschragout  
*Air chocolate | Ragout of cherry*  
14 € | 3500 🍷

---

## Walnuss Souffle | *Souffle of walnuts*

Ganache | Blutorangensorbet | Zuckerhippe  
*Ganache | Blood orange sorbet | sugar chip*  
15€ | 3750 🍷

# Culinary Creation

(bis max. 6 Personen)

---

## Gebeizter Färöer Lachs | *Graved faroese Salmon*

Granny Smith | Avocado | Gurke | Maniok

*Granny Smith | Avocado | Cucumber | Maniok*

## Hirschrücken | *Stag back*

Curry Kruste | Schalotten | Gerösteter Blumenkohl | Blumenkohlpüree | Vadouvan Jus

*Curry crust | Shallots | Roasted cauliflower | Cauliflower puree | Vadouvan jus*

## Walnuss Souffle | *Soufle of walnuts*

Ganache | Blutorangensorbet | Zuckerhippe

*Ganache | Blood orange sorbet | sugar hips*

59 € | 14750

# Family Style

(ab 6 Personen)

## Gruß aus Spanien | *Spanish greetings* 18 € | 4500

Serrano Schinken | Chorizo Salami | Manchego | Bella di Cerignola Oliven  
*Serrano ham | Choriza salami | Manchego | Bell adi Cerignola olives*

## Tapas Variation | *Tapas variety* 19 € | 4750

Salzwasser Garnelen mit Aioli | Chorizo in Rotwein | Pimientos de Patron  
*Saltwater shrimp | Chorizo in red wine | Padrón peppers*

## Artischockenherzen auf Tomatensauce | *Artichoke hearts on tomato sauce* 17 € | 4250

Pinienkerne | Ge grillter Serrano Schinken  
*Pine nuts | Grilled Serrano ham*

## Flammkuchen | *Tarte flambée* 16 € | 4000

Ziegenweichkäse | Birne | Rote Zwiebel | Thymian | Walnüsse | Eichenwald Honig | Rucola  
*Soft goat cheese | Pear | Red onion | Thyme | Walnuts | Oak forest honey | rocket*

## Hirschrücken | *Stag back* 35 € | 8750

Curry Kruste | Schalotten | Gerösteter Blumenkohl | Blumenkohl püree | Vadouvan Jus  
*Curry crust | Shallots | Roasted cauliflower | Cauliflower puree | Vadouvan jus*

## Färöer Lachsfilet | *Salmon filet of Faroe* 28 € | 7000

Weisse Bohnen Armagnac Cassoulet | Artischocke | Tomate | Fenchel | Creme Fraiche  
*White beans Armagnac cassoulet | Artichoke | Tomato | Fennel | Creme fraiche*

## Schwarzwald Gipfel Burger 24 € | 6000

180 g Prime Beefpatty | Schwarzwälder Schinken | Bergkäse | Endiviensalat | Aprikosen-Senf  
Chutney | Knoblauch Mayo | Kartoffel-Zwiebel Bun | Pommes  
180 g Prime beef patty | Black forest ham | Mountain cheese | Endive salad | Apricot-mustard  
chutney | Garlic mayo | Potatoe-onion bun | Fries

## Veganes Kürbis Curry | *Vegan pumpkin curry* 17 € | 4250

Kokosnussmilch | Kichererbsen | Rote Zwiebel | Kokosraspeln | Spinat | Papadum Brot  
*Coconut milk | Chickpeas | Red onion | Flakes of Coconut | Spinach | Papadum bread*

## Uptown Cheese Cake 10 € | 2500

Beerenragout  
*Ragout of berries*

## Café Gourmand 11 € | 2750

Kaffeespezialität | Madeleine | Vanille Eclair | Canele  
*Coffee speciality | Madeleine | Vanilla éclair | Canele*

## VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH!

Bewerten Sie uns gerne  
auf folgenden Portalen.

## THANK YOU FOR YOUR VISIT!

*Feel free to rate us  
on the following platforms.*


Google

•  OpenTable™




Lösen Sie hier Ihre  
**Meliá**Rewards-Punkte ein.

Sie sind noch kein Mitglied?  
Melden Sie sich an und genießen Sie eine Welt voller Vorteile!

250  = 1€/€

Redeem your  
**Meliá**Rewards points here.

You are not a member yet?  
Sign up and enjoy a world full of advantages!

250  = 1€/€

[www.meliarewards.com](http://www.meliarewards.com)