

SPEISEKARTE FÜR GRUPPEN

UpTown Sky Lounge & Restaurant

im Hotel

INNSiDE by Meliá Aachen

Sandkaulstraße 20 | 52062 Aachen

T. +49 (0) 241 51037 0

inside.aachen@melia.com

Restaurant | Bar | Dachterrasse | Event Location | Tagungen

weitere Informationen finden Sie auf unserer Webseite

www.uptown-aachen.de



Folgen und verlinken Sie uns gerne auf Instagram:

@uptown.aachen

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen hilft Ihnen das Serviceteam gerne weiter.
Alle nachfolgend genannte Preise verstehen sich in EURO und inkl. der aktuell gültigen MwSt.

ZUM TEILEN

Tapas

Garnelen mit Mojo Verde
Albondigas mit Datteln | Pimientos de Padron

€ 12

Flammkuchen trifft Pekingente

Gezupftes Entenfleisch aus der Keule | Hoisinsauce
fünf Gewürze | Gurke | Frühlauch | Sesam

€ 18

Hähnchen-Teriyaki-Spieße

Erdnusscreme | Kroepoek | Limette
Chili | Erdnuss

€ 12

UPTOWN IN 3 GÄNGEN

CHEF'S SIGNATURE MENU

1.

Geräucherter Ricotta

Kürbis | Shiitake | Pattison
Sumach | Kürbiskerne und -öl

2.

Gefüllte Poulardenbrust

Farro (Urgetreide) | Kohlrabi | Feldsalat
Pioppini | Poulardenjus

3.

Mandelkuchen

Pralinen-Eiscreme | Pflaumen-Granatapfel-Ragout
gebrannte Mandeln aus Andalusien

Menüpreis: € 40 pro Person

Menüpreis mit Weinbegleitung: € 60 pro Person

FÜR DEN ANFANG

Geräucherter Ricotta **vegetarisch**

Kürbis | Shiitake | Pattison | Sumach
Kürbiskerne und -öl

€ 10

Gebeiztes Doradenfilet

Mango | Passionsfrucht | Wasabi
Gurke | Basilikummayonnaise

€ 13

UPTOWN HIGHLIGHTS

UpTown's Ceaser Salad

Romanasalat | UpTown's Ceasar Dressing | knuspriger Bacon
halbgetrocknete Tomaten | Kapern | Parmesan | Pinienkerne | Croutons

€ 13

...mit vier gegrillten und marinierten Salzwasser-Wildgarnelen € 21

...mit gegrillten Harissa Hähnchenbruststreifen € 19

Patty'n'Pig Burger

220g Bio Rinder-Pattie | Aioli | eingelegter Fenchel | Aprikosen-Chutney
Cheddar | La Nera Pancetta di Maiale | Zwiebelring | Kartoffel-Bun
Frischer Meerrettich | Dauphinkartoffeln

€ 21

200g Grass fed Neuseeland Rinderfilet

Curry-Marinade | Purple Currykruste | konfierte Schalotten
Limonen-Seitlinge | Blumenkohlpüree | Vadouvan-Jus

€ 36

Gefüllte Poulardenbrust

Farro (Urgetreide) | Kohlrabi | Feldsalat
Pioppini | Poulardenjus

€ 24

Thai Curry **vegan**

Kokosmilch | Palmenherzen | Zuckerschoten | Mango
Jasminreis | Gemüsetempura | Frühlach | Koriander | Enokisalat

€ 18

...mit vier gegrillten und marinierten Salzwasser-Wildgarnelen € 26

...mit gegrillten Harissa Hähnchenbruststreifen € 24

ZUM SCHLUSS

Zitronen-Tarte

Lemon Curd | Blaubeeren

€ 6

Mandelkuchen

Pralinen-Eiscreme | Pflaumen-Granatapfel-Ragout
gebrannte Mandeln aus Andalusien

€ 9