

SPEISEKARTE

UpTown Sky Lounge & Restaurant

im Hotel

INNSiDE by Meliá Aachen

Sandkaulstraße 20 | 52062 Aachen

T. +49 (0) 241 51037 0

inside.aachen@melia.com



Folgen und verlinken Sie uns gerne auf Instagram:

[@uptown.aachen](https://www.instagram.com/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.

UNSERE NÄCHSTEN EVENTS

♥ LOVE IS IN THE AIR - DAS VALENTINS-SPECIAL ♥

Candle Light Dinner mit DJ oder Acoustic Music

Die gelungene Überraschung für Ihre/n Liebste/n 😊

Samstag, 12. Februar und Montag, 14. Februar

LANGSCHLÄFER-FRÜHSTÜCK

Genüsslich mit Freunden und Familie in den Sonntag starten

Das ideale Geschenk!

Jeden Sonntag von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

GLEICH HIER RESERVIEREN!

Restaurant | Bar | Dachterrasse | Event Location | Tagungen

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Webseite

www.uptown-aachen.de



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 | Frühllauch | Sesam

€ 18

Hähnchen-Teriyaki-Spieße

Erdnusscreme | Kroepoek | Limette
Chili | Erdnuss

€ 12

Falafel vegan

Ofen geröstete Rote Beete
Soja-Joghurt | gepuffter Quinoa

€ 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

Tartar vom Rind

Annakartoffeln | Trüffelmayonnaise
Wachtelei

€ 15

Hummerbisque

Jakobsmuschel | Apfel | Lauch

€ 15

Geräucherter Ricotta vegetarisch

Kürbis | Shiitake | Pattison | Sumach
Kürbiskerne und -öl

€ 10

Gebeiztes Doradenfilet

Mango | Passionsfrucht | Wasabi
Gurke | Basilikummayonnaise

€ 13

VOM ORIGINAL HOLZKOHLEGRILL

jeweils serviert mit Tagesbeilagen
oder bunt gemischtem Salat

Cut of the Day

täglich wechselnde Fleischempfehlungen;
bitte fragen Sie unser Serviceteam

Tagespreis

250g Neuseeland Entrecote (Rib Eye Steak)

*Diese Rinder aus Neuseeland wachsen artgerecht
auf grünen Weiden auf.*

€ 33

UPTOWN HIGHLIGHTS

Hummer Thermidor Style *limitiert*

Tomaten | Romana | gebratene Pilze | Topinambur
Mayonnaise von fermentiertem Knoblauch

Tagespreis

Das Fleisch des Hummers wird herausgenommen, zubereitet und zurück in die Karkasse gegeben. Er wurde anlässlich der Premiere eines Theaterstücks, das Thermidor hieß, zum ersten Mal serviert.

UpTown's Ceasar 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

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

Schweinebauch Sous-vidé

24 Stunden lang gegart | Schweine-Popcorn | Oktopus
Chorizzo Polenta | Mais | Ocraschote | Babyromana

€ 25

Gefüllte Poulardenbrust

Farro (Urgetreide) | Kohlrabi | Feldsalat
Pioppini | Poulardenjus

€ 24

Thai Curry **vegan**

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

€ 18

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

...mit gegrillten Harissa Hähnchenbruststreifen € 24

Fettuccine alla Salvia **vegetarisch**

Salbei | Kürbisvariation | Mimolette-Käse
Champignon | Feldsalat

€ 19

Fjord-Forelle

konfiert in Alba-Öl | Miesmuchel-Cassoulet
Zitronen-Verbene | Wurzelgemüse | Topinambur

€ 26

ZUM SCHLUSS

Schokoladen-Ganaché

Kokos-Eis | Kiwi | Kakobohne

€ 9

Creme Brulée

Kaffee | Kahlua | Mandarine

€ 7

Zitronen-Tarte

Lemon Curd | Blaubeeren

€ 6

Mandelkuchen

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

€ 9