

# 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](mailto:inside.aachen@melia.com)

**Restaurant | Bar | Dachterrasse | Event Location | Tagungen**

weitere Informationen finden Sie auf unserer Webseite

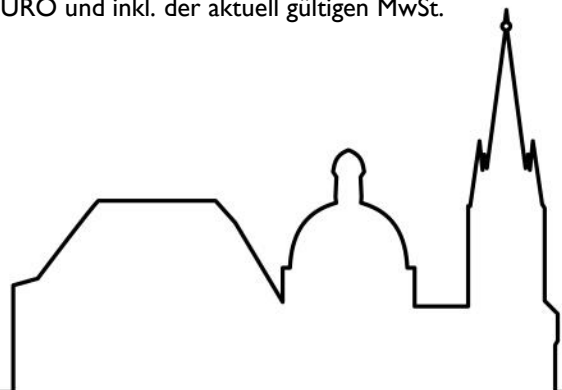
[www.uptown-aachen.de](http://www.uptown-aachen.de)

**Folgen Sie uns auf Instagram und teilen Sie Ihre Erlebnisse:**

**@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 Paprikacreme  
Chorizo-Aprikosen-Spieße | Tortilla

€ 12

### Flammkuchen trifft Pekingente

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

€ 18

### Zwei Mini-Burger

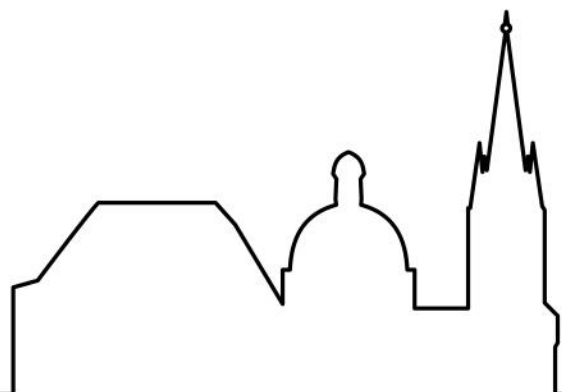
Pulled Turkey | Rotkohlsalat | Orangen-Kräuter-Mayonnaise  
geröstete Mandeln | Süßkartoffel-Pommes

€ 14

### Falafel **vegan**

Ofen geröstete Rote Beete  
Soja-Joghurt | gepuffter Quinoa

€ 12



## FÜR DEN ANFANG

### **Carpaccio vom Rind**

Soja-Ponzu-Marinade | Takuwan-Rettich | Miso-Mayonnaise  
Zuckerschoten-Salat | Hibiskus | Friesée

€ 13

### **Cremesuppe von Waldpilzen**

Focaccia | Entenstopfleber

€ 13

### **Geräucherter Ricotta vegetarisch**

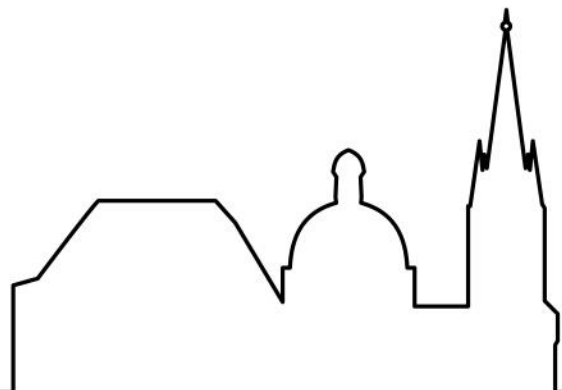
Kürbis | Shiitake | Pattison | Sumach  
Kürbiskerne und -öl

€ 12

### **Gebeiztes Rote Beete Lachsfilet**

Flambiert | Skyr | Beete-Variationen  
Sanddorn-Vodka-Püree

€ 15



## 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

## IN 3 GÄNGEN – SIGNATURE MENU

Menüpreis: € 39 | Menüpreis mit Weinbegleitung: € 59

### Geräucherter Ricotta

Kürbis | Shiitake | Pattison | Sumach | Kürbiskerne und -öl

\*\*\*\*

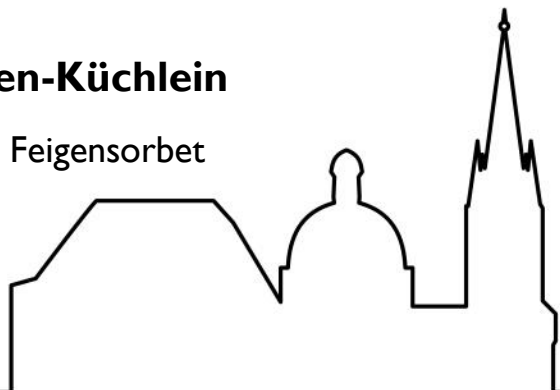
### Gebratene Poulardenbrust

Safran-Fregola-Sarda | Fenchelsalat | Frühlauch  
Peperoncini | Poularden-Jus | Kräuteröl | Piment d'Espilette

\*\*\*\*

### Macaé Schokoladen-Küchlein

Ananas-Rum-Ragout | Feigensorbet



## UPTOWN HIGHLIGHTS

### **Hummer Thermidor Style \*limitiert\***

Tomaten | Romana | Limonen-Seitlinge | lila Kartoffel  
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

€ 12

...mit vier gegrillten und marinierten Salzwasser-Wildgarnelen € 20

...mit gegrillten Harissa Hähnchenbruststreifen € 18

### **The Smokey Indian Burger**

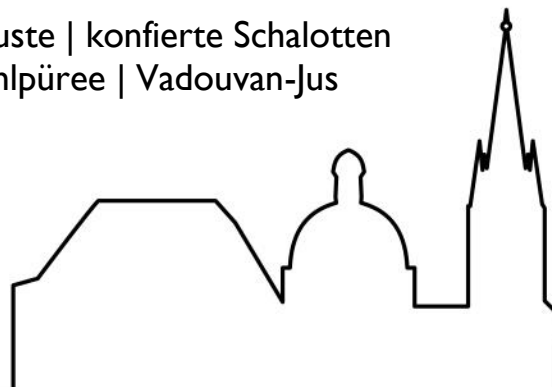
220g Bio Rinder-Pattie | Paprika-Zwiebel-Salat | Papaya | Senf | Ketchup  
Schwarzwälder Schinken | Geräucherte Paprika-Mayonnaise  
Kurkuma-Chia-Bun | Pommes

€ 21

### **200g Grass fed Neuseeland Rinderfilet**

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

€ 36



### Schweinebauch Sous-vide

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

€ 24

### Gebratene Poulardenbrust

Safran-Fregola-Sarda | Fenchelsalat | Frühlauch  
Peperoncini | Poularden-Jus | Kräuteröl | Piment d'Espilette

€ 24

### Süßkartoffel-Curry **vegan**

Gebackener Tofu | Kokosmilch | Lychee | Kichererbsen  
Naan-Brot | Kürbiskerne | Koriander | Soya-Joghurt

€ 17

...mit vier gegrillten und marinierten Salzwasser-Wildgarnelen € 25

...mit gegrillten Harissa Hähnchenbruststreifen € 23

### Kartoffel-Gnocchi **vegetarisch**

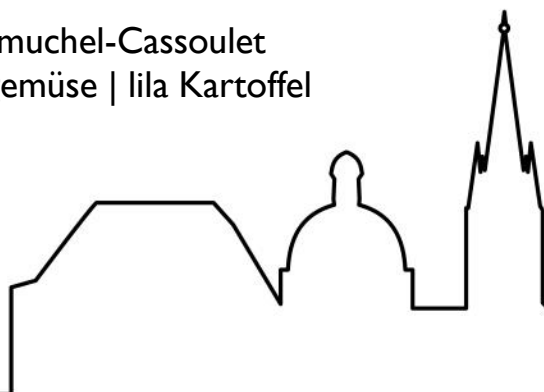
Basilikum | Büffelmilch-Mozzarella | Tomatensauce  
konfierte Ochsenherz-Tomaten | Geräucherter Paprikaschaum | Pinienkerne

€ 19

### Fjord-Forelle

konfiert in Alba-Öl | Miesmuchel-Cassoulet  
Zitronen-Verbene | Wurzelgemüse | lila Kartoffel

€ 26



## ZUM SCHLUSS

### **Macaé Schokoladen-Küchlein**

Ananas-Rum-Ragout | Feigensorbet

€ 8

*Macaé zeichnet sich durch einen außergewöhnlichen Schmelz aus. Mit Noten nach getrockneten Früchten und dem betörenden waldigen, pfeffrigen und gerösteten Aroma besitzt Macaé ein Finale mit zarten Bitterkeit und Noten von Schwarztee*

### **Creme Brulée**

Panela | Guavenkompott

€ 8

*Panela ist Zucker in seiner ursprünglichsten Form. Der naturbelassene, cremegelbe Vollrohrzucker ist gänzlich unraffiniert. Panela entsteht durch Verdampfen des reinen Zuckerrohrsaft. Intensiv, leicht fruchtig & herrlich karamellig!*

### **Zitronen-Tarte**

Lemon Curd | Blaubeeren

€ 6

