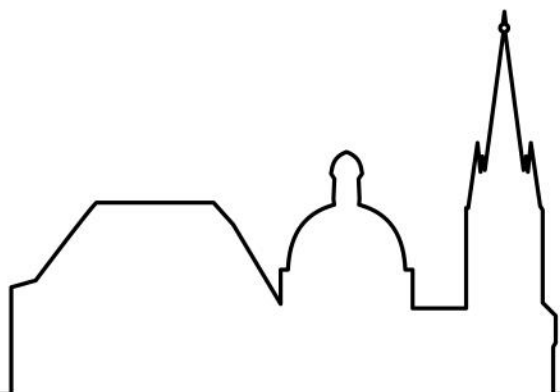


• Speisekarte •

Alle Preise verstehen sich in Euro sowie inkl. Service und MwSt.
Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam



• Zur Einstimmung •

Ziegenkäse-Baklava *vegetarisch*

Walnuss • Kandierte Rote Beete
Walnussdressing • Rosinen • Rucola

€ 10

Kalbsterrine

Buchenpilze • Steckrübe
Geräucherte BBQ Karotte

€ 13

Teriyaki-Lachs-Spieß

Süßkartoffel • Kandierter Ingwer
Algen • Sesam

€ 14

Hummer-Mango-Bisque

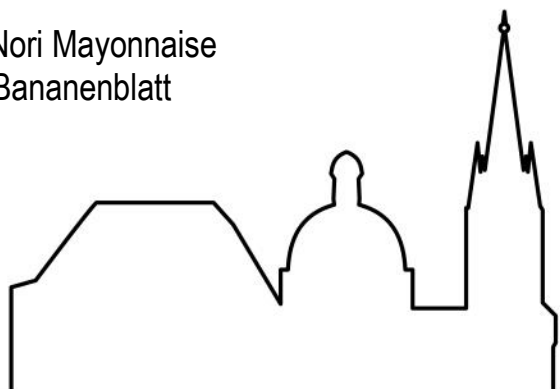
Suppe • Jakobsmuschel • Vanille-Apfel

€ 15

Riesen Gamba „limitiert“

Gratiniert mit japanischer Nori Mayonnaise
Süßkartoffel • Algen • Bananenblatt

Tagespreis



• Zum Teilen •

Variationen vom Blumentopfbrot

Rote Beete Walnuss • Waldpilz
Curry-Kürbis • Dips

€ 10

Tapas

Garnele mit Aioli • Chorizo-Pflaume
Arancini – Safran-Reis-Bällchen mit Tomatenmarmelade

€ 14

Gua Bao Mini Burger

Schweinebauch • Thailändischer Papaya-Erdnuss-Salat
Teriyaki • Frühllauch • Sesam

€ 14

Flammkuchen UpTown Style

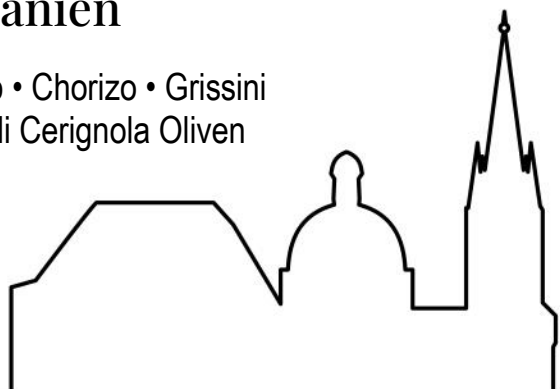
Rinderfilet • Tomaten-Creme Fraîche • Rote Zwiebel
Avocado • Mais • Manchego • Rucola

€ 18

Gruß aus Spanien

Serrano-Schinken • Manchego • Chorizo • Grissini
Tomatenmarmelade • Bella di Cerignola Oliven

€ 14



• UpTown in 3 Gängen •
... unser Signature Menü

1. Gang

Ziegenkäse-Baklava

Walnuss • Kandierte Rote Beete
Walnussdressing • Rosinen • Rucola

2. Gang

Hirschrücken

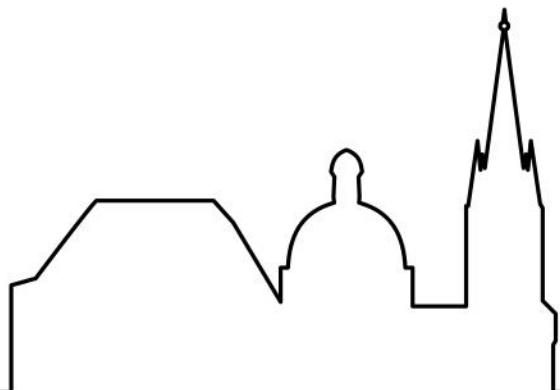
24 Stunden in Kombucha eingelegt • Kokos-Schwarzwurzel-Creme
Vogelbeeren • Gyoza • Curry-Jus • Purple Curry

3. Gang

Zimt-Kardamom-Parfait

Biskuit • Aprikosen-Karotten-Marmelade
Opaline

Menüpreis für 3 Gänge: € 50 pro Person



• Zum Hauptgang •

UpTown's Winter Ceasar Salad

Romanasalat • Ceasar Dressing • Knuspriger Bacon
Cranberries • Kapern • Parmesan • Pinienkerne • Crouton

€ 15

- ... mit gegrillten Rinderfilet Streifen € 29
... mit 4 gegrillten marinierten Salzwasser-Wildgarnelen € 26
... mit gegrillten Harissa-Hähnchenbruststreifen € 23

Gefüllte Ravioli mit Artischocke vegetarisch

Schwarzbrot Croutons • Wurzelgemüse • Kürbis • Artischocke • Getrocknete Tomate
Kandierte Zitrone • Kapern • Pinienkerne • Café de Paris Schaum • Manchego

€ 22

200g Neuseeland Rinderfilet

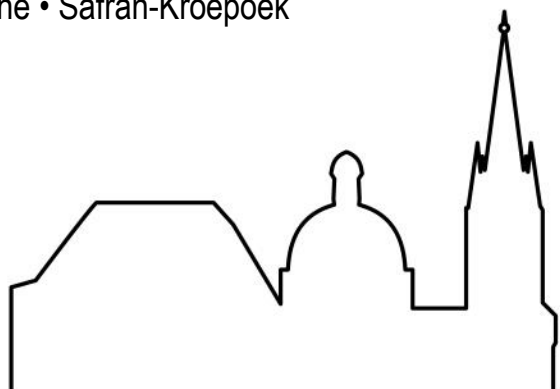
Kakaobutter • Selleriepüree • Lila Kartoffel-Karotten-Ragout
Pancetta Chip • Nashi Birne • Jus

€ 39

Ossobuco

Kalbsbeinscheibe • Fondantkartoffel • Baby-Zucchini & Baby-Mais
Sardelle • Zitronen Creme Fraîche • Safran-Kroepoek

€ 28



Hirschrücken

24 Stunden in Kombucha eingelegt • Kokos-Schwarzwurzel-Creme
Vogelbeeren • Gyoza • Curry-Jus • Purple Curry

€ 33

Heilbutt Filet

Vadouvan-Butter • Rote Beete Risotto
Passionsfrucht-Gel • Buchenpilze • Frühlauch

€ 28

Indisches Dal **vegan**

Tomaten & Baby-Gemüse • Papa Dum • Soja Joghurt • Koriander
Schwarzes Bohnen-Reis-Ragout • Flaschenkürbis-Salat • Stachelbeer-Chiliy-Chutney

€ 17

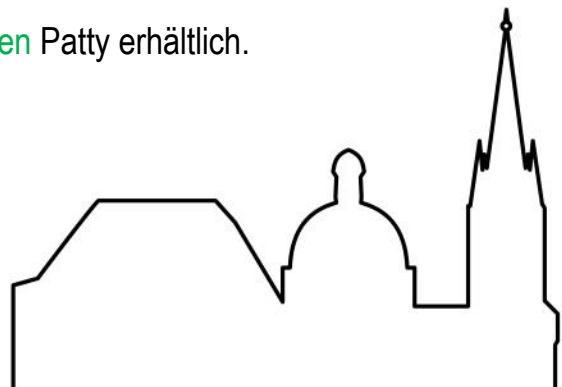
- ... mit gegrillten Rinderfilet Streifen € 31
- ... mit 4 gegrillten marinierten Salzwasser-Wildgarnelen € 28
- ... mit gegrillten Harissa-Hähnchenbruststreifen € 25

UpTown Burger

220g Bio-Rindfleisch Patty • Laugen-Bun • Senf-Mayonnaise • Sauerkraut-Marmelade
Bergkäse • Kassler Schinken • Senfgurke • Radicchio & Frisee • Pommes frites

€ 22

...alternativ mit einem **veganen** Patty erhältlich.



• Zum Schluss •

Schokoladen-Ganaché

Schokoladen-Keks • Pekannuss-Krokant
Mandarinen-Gel • Rum-Gelee

€ 13

Zimt-Kardamom-Parfait

Biskuit • Aprikosen-Karotten-Marmelade
Opaline

€ 11

Französische Käse

Fourme d'Ambert & Pérail de Brebis
Feigensenf • Trüffelhonig

€ 13

Blutorangen-Sorbet

Sekt • Süßholz
Kakao

€ 7

