

ABADN AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK



SZENE-TREFF

UPTOWN SKY LOUNGE
& RESTAURANT

TOPFGUCKER

JULI 2016



Fotos: MELIA (3), A. Stenly (2)

TOPFGUCKER

Uptown Sky Lounge & Restaurant

INNSIDE Aachen
Sandkaulstraße 20
tgl. bis 22 Uhr; Fr./Sa. bis 2 Uhr
Telefon 0241/51 03 70
www.melia.com/de/hotels/deutschland/aachen/innside

Hotspot mit Weitblick

Der neue Szene-Treff der Aachener Gastronomie bietet viele Genüsse

Zum Greifen nah. Aachens größte Schätze liegen dem *INNSIDE by Melia* quasi zu Füßen. Die *Uptown Sky Lounge & Restaurant* punktet in der sechsten Etage mit großartigem Blick auf Dom und Rathaus. Und das nicht nur von der exquisiten Dachterrasse aus, sondern bei jedem Aachener Wetter bestechend durch die umgebenden Panoramafenster. Passend puristisch ist das Interieur des *Uptown* gestaltet: Geschwungene Formen brechen strenge Linien, Violett setzt farbige Akzente zwischen klares Schwarz und Weiß.

Bereits kurz nach der Eröffnung des Vier-Sterne-Superior-Hauses unter Leitung von Christine Klein ist der 235 Quadratmeter große gastronomische Newcomer zum In-Treff geworden. Hier gibt es alles – auf einmal: Frühstücks- und À-la-carte-Restaurant, Lounge und Bar. Die trendige Location setzt Maßstäbe mit ihrem Design, ihrer klassischen Barkultur, vor allem aber mit ihrer Küche...

Bitterballen und beste Qualität

Und dafür ist Chefkoch Marcus Danner verantwortlich. Der 40-jährige Pfälzer bringt Erfahrung aus der Gourmetgastronomie mit – und jede Menge Kreativität. Seine internationale Cross-over-Küche kann sich schmecken lassen: Die kleine, aber feine Karte reist genüsslich um die Welt – von asiatisch, amerikanisch, französisch bis hinein ins regionale Hazz. Diese Bitterballen (mit Ochsenbackenfüllung) vergisst so schnell kein (Öcher) Feinschmecker! Die anderen innovativen Barfood-Konzepte wohl auch nicht. Warum nicht mal teilen? *Too share* finden Mini-Burger, Blumentopfbrot mit Frischkäse-Dips und das Trio aus Mini-Cocktails schnell Freunde.

DJ-Events, Live-Performances, *Lounge Nights*, Degustationen, Afternoon-Tea oder Sonntags-Brunch ergänzen die Attraktionen. Ein Hotspot für Kosmopoliten und Nachtschwärmer – bestens betreut durch das Serviceteam um Restaurantleiterin Iris Baur. Und wer jetzt seinen eigenen Gästen Aachen einmal zu Füßen legen möchte, für den ist das *Uptown* auch für exklusive Events zum Greifen nah! cf

MARCUS DANNER EMPFIEHLT:

Som Tam Thai – Papayasalat mit Roastbeef-Röllchen & Shrimps

Zutaten für vier bis sechs Personen:

Som Tam Thai: 10 g getrocknete Garnelen, 1 Gemüsepapaya, 2 Karotten, 2–3 Schlangenbohnen, 2 Knoblauchzehen, 1 rote Thaichili, Palmzucker, 2–3 EL Fischsauce, 1 Limette, 8 Cocktailtomaten, 4 EL geröstete Erdnüsse, 2 Schalen Korianderkresse (oder 1 Bund Koriander); *Roastbeefröllchen*: 1 kg Roastbeef, 200 g Shrimps, 2 reife Avocado, etwas Limette, Dill, Chili, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Roastbeef mit Salz und Pfeffer würzen und scharf anbraten. Im Ofen bei 90 °C auf 58 °C Kerntemperatur garen, kalt stellen und in dünne Scheiben schneiden. Avocados von Schale und Kern befreien und würfeln. Shrimps und Dill klein schneiden, Avocado einmengen, mit Salz, Pfeffer, Chili und Limettensaft und -abrieb abschmecken. Diese Füllung auf den Roastbeefscheiben verteilen und einrollen. Für den Salat Papaya und Karotten in feine Streifen raspeln. Garnelen, Chili, Palmzucker, Knoblauch und Limettensaft im Mörser zerstoßen. Bohnen in 2-cm-Stücke schneiden, zu den Gewürzen in den Mörser geben und leicht stampfen. 2 EL der Papayastreifen dazugeben und leicht stoßen. Die Marinade über die Gemüsestreifen geben und gut durchmengen. Cocktailtomaten vierteln und mit Erdnüssen untermengen, mit Fischsauce abschmecken. Beim Anrichten alles mit Korianderkresse bestreuen.

