PANORAMA TOWER

RESTAURANT BAR LOUNGE

ARRANGEMENTS

DER FRÜHSTÜCKSTISCH

Guten Morgen und herzlich Willkommen
zum Sonnenaufgang über der Stadt!

Lassen Sie sich verführen von der Magie der Höhe.
Klar ist der Morgen und noch unverbraucht die Luft,
abseits von Lärm und Hektik genießen Sie die
Einzigartigkeit des Augenblicks!

Rührei mit Bacon, Spiegelei oder gekochtes Ei,
Räucherlachs, Parmaschinken, italienische Salami
und Schinken, mind. 3 verschiedene Käsesorten,
Streichwurst, Tomaten, Paprika, geschnittene frische
Pilze, Blattsalate, Oliven, eingelegtes ital. Gemüse,
Konfitüren aus eigener Herstellung, Honig, Nutella,
Cornflakes und Müsli, Körner und Nüsse,
geschnittenes frisches Obst, Ciabattabrötchen,
Croissants, Baguettebrötchen, frisches Kornbrot,
verschiedene Kornbrötchen,
Butter und Margarine, Kräuterquark, Frischkäse,
Joghurt Natur und mit Früchten,
Cookies und Muffins,
Kaffee, Wasser, Säfte, Milch, Tee

Es soll und wird Ihnen an nichts fehlen, wenn doch,
wir erfüllen Ihnen fast jeden Wunsch ...

ein Glas Prosecco vielleicht am Morgen ... ?

Preis 29,00 € pro Person

Arrangement buchbar ab 20 Personen

WEINTISCH

Vorspeise	Thunfisch, gebeizt und Grapefruit Gin, Sesam, Melonenrettich, Ananas, Rucolacrumble, Edamame
Suppe	Klare Wild und Gemüse Champignon, Gemüse, Kräuter, geräucherte Entenbrust
Hauptgericht	Entenbrust, sous vide und Rotkohl Frühlingsrollenteig, Kartoffelroulade, Bratapfel, Jus
Dessert	Brandenburger Urstromkäse und Aprikosenchutney Steinofenbaguette

Dazu erhalten Sie eine Weinbegleitung zu jedem Gang.

zur Vorspeise und Suppe 0,1 l	Saale-Unstrut 2025er - trocken Riesling Muschelkalk Weinhaus Pawis hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, Duft nach Minze und Zitrusaromen, gute Balance zwischen erfrischender, mineralischer Säure und dezentem Restzucker
zum Hauptgericht 0,2 l	Südafrika 2021er - trocken Melck's Red Muratie Wine Estate/ Stellenbosch Cuvee von Cabernet Sauvignon und Shiraz, volle Beerenfrucht, warmer Körper
zum Dessert 5 cl	Rheinhessen 2024er - lieblich Bacchus Spätlese Weingut Meiser feiner Duft nach Honigmelone, Birne und Maracuja, ausgewogen mit schönem Spiel von Frucht, Süße und Säure etwas Cassis und Aprikose im Geschmack
Preis	105,00 € pro Person

CANDLE LIGHT DINNER MIT HERZ

Ein romantisch gedeckter Tisch mit Blick in die versinkende Sonne, eine einzigartige Atmosphäre hoch über dem Alltag, ein kribbelndes Menü für Verliebte

... und eine Rose zum Mitnehmen.

Mit unserem Menü für Zwei schweben Sie im siebten Himmel.

Überraschen Sie Ihre Liebste oder Ihren Liebsten mit unvergesslichen Stunden - eine tolle Geschenkidee.
Für einen romantischen Abend!

Aperitif	Prosecco mit Toshi Fragoli
Vorspeise	Pilztatar und Butternusskürbis Petersilienmayonnaise, Senfkaviar, Silberzwiebel
Suppe	Kürbis und Süßkartoffel Orange, Karotte, Kaffee, Walnusskrokant
Zwischen-gericht	Riesengarnelen und Poulardenbrust Tom Kha Gai, schwarzer Reis, Gemüse
Hauptgericht	Rinderfilet und Walnuss Pumpernickel Crunch Feigenpüree, Kürbis, Romanesco, Karotte, Anna Kartoffeln, Jus [rare / medium-rare / medium / medium well / well done]
Dessert	Panna Cotta und Spekulatius Kastanienschnee, Keksknusper, Tarte Tatin Eis, Physalis
Preis	83,50 € pro Person

Lassen Sie sich verwöhnen und verfallen Sie in eine sinnliche Stimmung, "Nur die Liebe zählt" an diesem Abend!

EXAMENTAFEL

Suppe	Klare Wild und Gemüse Champignon, Gemüse, Kräuter, geräucherte Entenbrust
Hauptgericht	Lachsfilet und Paprikasalsa Avocadocreme, Chayoten, Ananas, gebackene Kartoffeln, Zimt, Limette
Dessert	Brownie, vegan und Süßkartoffel Toffeeeiscreme, Erdnussganache, Kakaogel, Schokoladenschwamm, Brombeere
Preis	64,50 € pro Person

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Suppe	Kürbis und Süßkarotffel Orange, Karotte, Kaffee, Walnusskrokant
Hauptgericht	Jackfrucht Gänsekeule, vegan und Romanesco Gemüse, Tortilla, Walnuss, Röstgemüsejus
Dessert	Brownie, vegan und Süßkartoffel Toffeeeiscreme, Erdnussganache, Kakaogel, Schokoladenschwamm, Brombeere
Preis	54,50 € pro Person

FÜR VERLIEBTE

Vorspeise	Wildschweinpastrami und Dattelmole Taleggiocreme, Focaccia, Walnuss, Granatapfel
Zwischen-gericht	Riesengarnelen und Poulardenbrust Tom Kha Gai, schwarzer Reis, Gemüse
Hauptgericht	Rinderfilet und Walnuss Pumpernickel Crunch Feigenpüree, Kürbis, Romanesco, Karotte, Anna Kartoffeln, Jus [rare / medium-rare / medium / medium well / well done]
Dessert	Crème brûlée und Amaretto Mascarpone, Espresso, Eis, Kakao, Orange
Preis	94,50 € pro Person

TAUFETAFEL

Vorspeise	Riesengarnelen und Rieslingscreme Pie Tee, Karottenlachs, Kräuterperlen, Maispanko
Suppe	Heu und Rahm Gemüse, Kartoffel, Cannelloni, Cheddar, Dillöl
Hauptgericht	Perlhuhnbrust, gefüllt und Semmelknödel Bergkäse, Tomaten Pilz Ragout, Curly Kale, Lauchtarte, Jus
Dessert	Crème brûlée und Amaretto Mascarpone, Espresso, Eis, Kakao, Orange
Preis	75,00 € pro Person

KOCHKUNSTTISCH

Bitte beachten Sie, dass der Kochkunsttisch nur für eine Personenanzahl von 2 / 4 / 6 usw. buchbar ist.

Vorspeise	Wildschweinpastrami und Dattelmole Taleggiocreme, Focaccia, Walnuss, Granatapfel
Suppe	Brunnenkresse und Rahm
Hauptgericht	Rinderfilet und ½ Hummer vom Grill Fenchel, gegrilltes Brot [rare / medium-rare / medium / medium well / well done]
Dessert	Gefrorenes von Himbeeren und gebrannte Creme
Preis	Tagespreis

UNTERNEHMERTISCH

Vorspeise	Wildschweinpastrami und Dattelmole Taleggiocreme, Focaccia, Walnuss, Granatapfel
Suppe	Heu und Rahm Gemüse, Kartoffel, Cannelloni, Cheddar, Dillöl
Hauptgericht	Thunfischfilet und Cashew Nuss Wasabi Kruste Mango Gurkensalat, Erdnuss, Basmatireis, Frühlingsrollenteig, Sesamglace
Dessert	Crème brûlée und Amaretto Mascarpone, Espresso, Eis, Kakao, Orange
Preis	78,50 € pro Person

GEBURTSTAGSTISCH

Suppe	Kürbis und Süßkarotffel Orange, Karotte, Kaffee, Walnusskrokant
Hauptgericht	Schweinefilet und Ragout Brioche Maronen Kruste, Schwarzwurzel Sellerie Püree, Risottokrokette, Steinpilz, Mozzarella, Jus
Dessert	Brownie, vegan und Süßkartoffel Toffeeeiscreme, Erdnussganache, Kakaogel, Schokoladenschwamm, Brombeere
Preis	60,00 € pro Person