



PANORAMA TOWER

R E S T A U R A N T B A R L O U N G E

A R R A N G E M E N T S

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, Streich-
wurst, 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 24,00 € pro Person

Arrangement buchbar ab 20 Personen

WEINTISCH

Vorspeise	Lachscarpaccio, geﬂammt und Teriyaki japanische Mayonnaise, Gurkensalat, Chili, Papayachutney
Suppe	Rote Linsen und Gemüse Geflügel, Curry, Kokos, Limettenblatt
Hauptgericht	Kaninchenkeule, konfiert und Gewürzöl Cranberry, gegrillte Birne, Stängelbrokkoli, Kartoffelgnocchi, Jus
Dessert	Schokoladenkuchen und Aprikose Toffeeeiscreme, Haferflockenknusper

Dazu erhalten Sie eine Weinbegleitung zu jedem Gang.

zur Vorspeise und Suppe 0,1 l	Saale-Unstrut 2020er - 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	USA/Kalifornien 2016er - trocken Zinfandel Dancing Bull Zabaco Vintners dunkelrot bis schwarze Farbe, reife dunkle Früchte in der Nase, dazu pfeffrige Aromen, samtig-weich am Gaumen, viel Fruchtfülle, gute Komplexität
zum Dessert 5 cl	Rheinhessen 2020er - 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	87,00 € 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 rote 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	Zuckerschotencreme und Erbsenhafermilch Kohlrabi, getrocknete Kirschtomate, Quinoa, Linsen, Gemüse, Blumenkohl Sesam Crunch
Suppe	Süßkartoffel und Mais Gemüse, Kichererbsencroutons, BBQ
Zwischen- gericht	Riesengarnelen und Parmesanmousse Parmaschinkenhippe, Antipastitatar, Balsamessig, Pinienkerne, Rucola
Hauptgericht	Rinderfilet und Parmesan Pfeffer Kruste gerösteter Blumenkohl, Karotte, Kartoffel Schinken Krokette, Jus
Dessert	Crème brûlée und Tonkabohne Mascarponecreme, Basilikum, Pfirsich, Pfirsichsorbet
Preis	59,50 € pro Person

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

EXAMENTAFEL

Suppe	Rote Linsen und Gemüse Geflügel, Curry, Kokos, Limettenblatt
Hauptgericht	Wolfsbarschfilet und Auberginentatar konfierte Tomaten, Couscous Gemüse muffin, Chorizoschaum
Dessert	Limettenparfait, gratiniert und Quarksoufflé Erdbeere, Rhabarber, Mandelkrokant
Preis	53,00 € pro Person

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Suppe	Ofengeröstete Tomate und Gemüse Thymian, Parmesanschaum
Hauptgericht	Pastarolle und Frischkäse Parmesan, Basilikum, Paprika, Haferflocken, gegrilltes Gemüse, Tomatenfond
Dessert	Schokoladenkuchen, vegan und Aprikose Toffeeeiscreme, Haferflockenknusper
Preis	45,50 € pro Person

FÜR VERLIEBTE

Vorspeise	Stubenkükenbrust und Karottenparfait Kümmelkrokant, Brotchip, violette Möhre, Möhrengrünpesto, Jus
Zwischen- gericht	Riesengarnelen und Spaghettini Pesto Rosso, Zucchini, Scamorzacrema, Sepiacrunch
Hauptgericht	Rinderfilet und Parmesan Pfeffer Kruste gerösteter Blumenkohl, Karotte, Kartoffel Schinken Krokette, Jus
Dessert	Crème brûlée und Tonkabohne Mascarponecreme, Basilikum, Pfirsich, Pfirsichsorbet
Preis	78,50 € pro Person

TAUFETAFEL

Vorspeise	Zuckerschotencreme und Erbsenhafermilch Kohlrabi, getrocknete Kirschtomate, Quinoa, Linsen, Gemüse, Blumenkohl Sesam Crunch
Suppe	Süßkartoffel und Mais Gemüse, Kichererbsencroutons, BBQ
Hauptgericht	Kaninchenkeule, confiert und Gewürzöl Cranberry, gegrillte Birne, Stängelbrokkoli, Kartoffelgnocchi, Jus
Dessert	Limettenparfait, gratiniert und Quarksouffle Erdbeere, Rhabarber, Mandelkrokant
Preis	65,00 € pro Person

KOCHKUNSTTISCH

Vorspeise	Riesengarnelen und Parmesanmousse Parmaschinkenhippe, Antipastitatar, Balsamessig, Pinienkerne, Rucola
Suppe	Brunnenkresse und Rahm
Hauptgericht	Rinderfilet und 1/2 Hummer vom Grill Fenchel, gegrilltes Brot
Dessert	Gefrorenes von Himbeeren und gebrannte Creme
Preis	Tagespreis

UNTERNEHMERTISCH

Vorspeise	Lachscarpaccio, geflammt und Teriyaki japanische Mayonnaise, Gurkensalat, Chili, Papayachutney
Suppe	Süßkartoffel und Mais Gemüse, Kichererbsencroutons, BBQ
Hauptgericht	Rinderrückensteak, Tagliata und Tomaten Rucola, Oliven, Balsamessig, gegrilltes Focaccia, Knoblauchbutter, Jus
Dessert	Crème brûlée und Tonkabohne Mascarponecreme, Basilikum, Pfirsich Pfirsichsorbet
Preis	66,50 € pro Person

GEBURTSTAGSTISCH

Suppe	Ofengeröstete Tomate und Gemüse Thymian, Parmesanschaum
Hauptgericht	Maishähnchenbrust und Chili Erdnuss Lack Paprika, Ananas, Teriyaki, Jasminreis, Curry, Kokos, Frühlingsrollenteig, Jus
Dessert	Schokoladenkuchen und Aprikose Toffeeiscreme, Haferflockenknusper
Preis	47,50 € pro Person

FEIERN FAMILIE – JUGENDWEIHE – SCHULANFANG

Buchbar ab 10 Personen
bei einem einheitlichen Menü

Menü I.	Blumenkohl und Rahm Petersilienöl Rinderfilet und grüner Spargel Karotten, blaues Kartoffelpüree Marinierte Erdbeeren und Sorbet Erdbeermousse
Preis	58,00 € pro Person
Menü II.	Kartoffel und Basilikum Kirschtomaten, Rahm Schweinefilet und Kräutersaitlinge Karotten, Kartoffeln Schokoladenmousse und Orangensorbet
Preis	48,00 € pro Person
Menü III.	Mango und Kokos gegrillte Garnele, Chili Geschmorte Lammkeule und Kräuterkruste Kartoffeln, Bohnen, Kirschtomaten Crème brûlée und Joghurteis Waldbeeren
Preis	49,00 € pro Person
Menü IV.	Tomate und Wacholder Rahm Geschmorter Kalbstafelspitz und Zuckerschote Karotten, Honig, Kartoffeltaler, Kräuter Vanilleeis und Früchte
Preis	48,50 € pro Person