



PANORAMA TOWER
RESTAURANT BAR LOUNGE

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, 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	Lachsfilet, gebeizt und Reiscrispy Geröstete Haselnuss, Röstbrot, Frischkäse, Apfel, Melone Wasabi
Suppe	Kohlrabi und Gemüse Linsen, Curry
Hauptgericht	Rinderschäufelstück, geräuchert und BBQ Chimichurri, geschmorte Tomaten, Maiskrapfen
Dessert	Schokoladenkuchen und Aprikose Toffeeeiscreme, Himbeere, Haferflockenknusper

Dazu erhalten Sie eine Weinbegleitung zu jedem Gang.

zur Vorspeise und Suppe 0,1 l	Saale-Unstrut 2021/22er - 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 2018er - trocken Melck's Red Muratie Wine Estate/ Stellenbosch Cuvee von Cabernet Sauvignon und Shiraz, volle Beerenfrucht, warmer Körper
zum Dessert 5 cl	Rheinhessen 2021er - 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	103,00 € 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	Gemüse und Pilztatar Paprikacreme, Kräuter, Rauch, Blumenkohl, Karotte, Perlzwiebeln, gepickelt, Quinoa, Proscocianocrunch
Suppe	Kohlrabi und Kokos Linsen, Curry
Zwischen- gericht	Riesengarnelen und Süßkartoffelbrownie Pinienkerne, Parmesan, Paprikarelish, Rucola
Hauptgericht	Rinderfilet und Schalotten Portwein Butter Blumenkohl, Bohne, Petersilie, Karotte, Süßkartoffelgratin, Jus
Dessert	Crème brûlée und Litchi Mango, Kokoscrumble, Sesameiscreme
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	Süßkartoffel und Gemüse Sauerrahm, Kartoffelchips
Hauptgericht	Lachsfilet und Chili Erdnuss Lack Frühlingsrolle, Spitzkohl, Mangochutney, schwarzer Reis, Kokos, Kaffirlimette
Dessert	Cheesecake und Ricotta Buttercrumble, geeiste Melone, Basilikum, weiße Schokoladencreme, Limette
Preis	64,50 € pro Person

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Suppe	Ofengeröstete Paprika und Gemüse Popcorn, BBQ
Hauptgericht	Pastarolle und Heumilchkäse Cheddar, Frischkäse, Gemüse, Holunderbeeren Chutney
Dessert	Schokoladenkuchen, vegan und Aprikose Toffeeiscreme, Himbeere, Haferflockenknusper
Preis	53,00 € pro Person

FÜR VERLIEBTE

Vorspeise	Rinderfilet, Tataki und Punzotee Shii Take, Edamame, Daikonrettich, Sesam, Bao Bun
Zwischen- gericht	Riesengarnelen und Spaghettini Paprika Limetten Pesto, Zucchini, Parmesan, Sepiacrunch
Hauptgericht	Rinderfilet und Schalotten Portwein Butter Blumenkohl, Bohne, Petersilie, Karotte, Süßkartoffelgratin, Jus
Dessert	Crème brûlée und Litchi Mango, Kokoscrumble, Sesameiscreme
Preis	94,50 € pro Person

TAUFETADEL

Vorspeise	Lachsfilet, gebeizt und Reiscrispy Geröstete Haselnuss, Röstbrot, Frischkäse, Apfel, Melone Wasabi
Suppe	Süßkartoffel und Gemüse Sauerrahm, Kartoffelchips
Hauptgericht	Lammhüfte, orientalisch gewürzt und eingelegte Paprika Kibbeh, Erdnuss, Joghurt, Jus
Dessert	Cheesecake und Ricotta Buttercrumble, geeiste Melone, Basilikum, weiße Schokoladencreme, Limette
Preis	79,50 € pro Person

KOCHKUNSTTISCH

Vorspeise	Riesengarnelen und Süßkartoffelbrownie Pinienkerne, Parmesan, Paprikarelish, 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	Rinderfilet, Tataki und Punzotee Shii Take, Edamame, Daikonrettich, Sesam, Bao Bun
Suppe	Süßkartoffel und Gemüse Sauerrahm, Kartoffelchips
Hauptgericht	Maishähnchenbrust, gefüllt und Chorizo Ziegenfrischkäse, Polenta, Tomate, warmer Feldsalat, Pinienkerne, Jus
Dessert	Crème brûlée und Litchi Mango, Kokoscrumble, Sesameiscreme
Preis	77,00 € pro Person

GEBURTSTAGSTISCH

Suppe	Ofengeröstete Paprika und Gemüse Popcorn, BBQ
Hauptgericht	Schweinefilet und Gewürzpfeffermantel Kohlrabipappardelle, Apfel, Karotte, Szechuanpfeffer, Süßkartoffel Käse Soufflé, Jus
Dessert	Schokoladenkuchen und Aprikose Toffeeiscreme, Himbeere, Haferflockenknusper
Preis	59,50 € pro Person