



**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

<b>Vorspeise</b>	Lachsfilet, gebeizt und Reiscrispy Röstbrot, Gemüse, Chili, Ingwer, Frischkäse
<b>Suppe</b>	Zwiebel und Gemüse Parmesan, Käsestrudel
<b>Hauptgericht</b>	Hirschkeulensteaks und Feige Portwein, Rosenkohl, Bacon, Kürbispappardelle, Apfel, Honig, Quarkspätzle, Jus
<b>Dessert</b>	Schokoladenkuchen und Pflaume Toffeeeiscreme, Granatapfel, Haferflockenknusper

Dazu erhalten Sie eine Weinbegleitung zu jedem Gang.

<b>zur Vorspeise und Suppe</b> 0,1 l	Saale-Unstrut 2021/22er - trocken <b>Riesling Muschelkalk</b> Weinhaus Pawis hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, Duft nach Minze und Zitrusaromen, gute Balance zwischen erfrischender, mineralischer Säure und dezentem Restzucker
<b>zum Hauptgericht</b> 0,2 l	Südafrika 2018er - trocken <b>Melck's Red</b> Muratie Wine Estate/ Stellenbosch Cuvee von Cabernet Sauvignon und Shiraz, volle Beerenfrucht, warmer Körper
<b>zum Dessert</b> 5 cl	Rheinhessen 2021er - lieblich <b>Bacchus Spätlese</b> Weingut Meiser feiner Duft nach Honigmelone, Birne und Maracuja, ausgewogen mit schönem Spiel von Frucht, Süße und Säure etwas Cassis und Aprikose im Geschmack
<b>Preis</b>	<b>103,00 € pro Person</b>

## 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!

<b>Aperitif</b>	Prosecco mit Toshi Fragoli
<b>Vorspeise</b>	Crème brûlée und Pastinake Apfel Birnen Gelee, Rosenkohl, Kürbis, grüner Spargel, geröstetes Selleriedressing
<b>Suppe</b>	Winterwurzel und Rahm Marone, Thymian
<b>Zwischen- gericht</b>	Riesengarnelen und Avocadosoufflé Ananastatar, Gurke, Kokos, Ingweröl
<b>Hauptgericht</b>	Rinderfilet und Schalotten Portwein Butter Stängelbrokkoli, Karotte, Kartoffelgratin, Jus
<b>Dessert</b>	Crème brûlée und Orange Rosmarin, Popcorn, Karamell, Mascarpone Tonkabohnen Eis
<b>Preis</b>	<b>83,50 € pro Person</b>

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

## EXAMENTAFEL

Suppe	Zwiebel und Gemüse Parmesan, Käsestrudel
Hauptgericht	Lachsfilet und Sriracha Kiwisalsa, schwarzer Reis, Kokos, Pak Choi
Dessert	Parfait und Amarettini Beerensalsa, Rum, Florentiner, weiße Schokoladencreme
Preis	64,00 € pro Person

## FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Suppe	Kürbis und Süßkartoffel Orange, Kokos, Curry, Kürbiskernkrokant
Hauptgericht	Pastarolle und Heumilchkäse Cheddar, Frischkäse, Wintergemüse, Preiselbeer Zwiebel Chutney
Dessert	Schokoladenkuchen, vegan und Pflaume Toffeeeiscreme, Granatapfel, 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 Stängelbrokkoli, Karotte, Kartoffelgratin, Jus
Dessert	Crème brûlée und Orange Rosmarin, Popcorn, Karamell, Mascarpone Tonkabohnen Eis
Preis	94,50 € pro Person

## TAUFETAFEL

Vorspeise	Lachsfilet, gebeizt und Reiscrispy Röstbrot, Gemüse, Chili, Ingwer, Frischkäse
Suppe	Winterwurzel und Rahm Marone, Thymian
Hauptgericht	Ochsenbacke und Malzbier Rübensirup, Maronenpüree, Kürbis, Karotte, Walnusskrokant, Jus
Dessert	Parfait und Amarettini Beerensalsa, Rum, Florentiner, weiße Schokoladencreme
Preis	79,50 € pro Person

## KOCHKUNSTTISCH

Vorspeise	Riesengarnelen und Avocadosoufflé Ananastatar, Gurke, Kokos, Ingweröl
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	Kürbis und Süßkartoffel Orange, Kokos, Curry, Kürbiskern
Hauptgericht	Perlhuhnbrust, gefüllt und Backpflaumen Buchenpilze, warmer Feldsalat, Risottotaler, Chorizo, Jus
Dessert	Crème brûlée und Orange Rosmarin, Popcorn, Karamell, Mascarpone Tonkabohnen Eis
Preis	81,00 € pro Person

## GEBURTSTAGSTISCH

Suppe	Winterwurzel und Rahm Marone, Thymian
Hauptgericht	Schweinefilet und Sonnenblumenkernkrokant Junger Grünkohl, Apfel, Rahm, Schwarzwurzel Käse Soufflé, Jus
Dessert	Schokoladenkuchen und Pflaume Toffeeiscreme, Granatapfel, Haferflockenknusper
Preis	59,50 € pro Person