



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 Cranberry Gin, schwarze Linsen, Gurke, Passionsfrucht, Wasabimayonnaise
Suppe	Marone und Gemüse Rahm, Pilzchutney
Hauptgericht	Hirschrostbraten und schwarze Johannisbeere Rosenkohl, Bacon, Maronenpüree, Karotte, böhmische Knödel, Haselnussbutter, Jus
Dessert	Schokoladenkuchen, vegan und Sauerkirsche Toffeeeiscreme, Aprikosengelee, Mohnknusper

Dazu erhalten Sie eine Weinbegleitung zu jedem Gang.

zur Vorspeise und Suppe 0,1 l	Saale-Unstrut 2023er - 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 2020er - trocken Melck's Red Muratie Wine Estate/ Stellenbosch Cuvee von Cabernet Sauvignon und Shiraz, volle Beerenfrucht, warmer Körper
--------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

zum Dessert 5 cl	Rheinhessen 2022er - 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	Süßkartoffelcreme, gebrannt und Uhhmami Cheese Apfel Birnen Gelee, Rosenkohl, Kürbis, Senf, Rucola
Suppe	Marone und Gemüse Rahm, Pilzchutney
Zwischen- gericht	Riesengarnelen und golden Milk Ricotta, Knäckebrot, Avocado-creme, Ingwer, Karotte
Hauptgericht	Rinderfilet und Schalotten Madeira Butter Topinambur Sellerie Püree, Kürbis, Kartoffelgratin, Jus [rare / medium-rare / medium / medium well / well done]
Dessert	Crème brûlée und Café Bombon Kumquat, Parfait, Walnuss
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 Ente und Gemüse Dumpling, Truthahn, Ananas
Hauptgericht	Lachsfilet und Kaffee Chili Lack Chicoree, Mango, Ingwer, schwarzer Reis, Kokos, Kiwisalsa
Dessert	Cheesecake und Kürbis Buttercrumble, Spekulatius, Karamell, Birnentatar, Kürbiskernöl
Preis	64,50 € pro Person

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Suppe	Kürbis und Süßkartoffel Orange, Kokos, Curry, Walnusskrokant
Hauptgericht	Jackfrucht Gänsekeule und geröstetes Wurzelgemüse Kartoffel Grieß Nocken, Haselnuss, Röstgemüse Malzbier Jus
Dessert	Schokoladenkuchen, vegan und Sauerkirsche Toffeeiscreme, Aprikosengelee, Mohnknusper
Preis	53,00 € pro Person

FÜR VERLIEBTE

Vorspeise	Rinderfilet, Tataki und Punzotee Shii Take, Edamame, Daikonrettich, Sesam, Bao Bun
Zwischen- gericht	Riesengarnelen und Spaghettini Rettich Birnen Pesto, geröstete Bete, Apfel, Sepiacrunch, Parmesan
Hauptgericht	Rinderfilet und Schalotten Madeira Butter Topinambur Sellerie Püree, Kürbis, Kartoffelgratin, Jus [rare / medium-rare / medium / medium well / well done]
Dessert	Crème brûlée und Café Bombon Kumquat, Parfait, Walnuss
Preis	94,50 € pro Person

TAUFETAFEL

Vorspeise	Lachsfilet, gebeizt und Cranberry Gin, schwarze Linsen, Gurke, Passionsfrucht, Wasabimayonnaise
Suppe	Marone und Gemüse Rahm, Pilzchutney
Hauptgericht	Hirschrostbraten und schwarze Johannisbeere Rosenkohl, Bacon, Maronenpüree, Karotte, böhmische Knödel, Haselnussbutter, Jus
Dessert	Cheesecake und Kürbis Buttercrumble, Spekulatius, Karamell, Birnentatar, Kürbiskernöl
Preis	79,50 € pro Person

KOCHKUNSTTISCH

Vorspeise	Riesengarnelen und golden Milk Ricotta, Knäckebrot, Avocadocreme, Ingwer, Karotte
Suppe	Brunnenkresse und Rahm
Hauptgericht	Rinderfilet und 1/2 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	Rinderfilet, Tataki und Punzotee Shii Take, Edamame, Daikonrettich, Sesam, Bao Bun
Suppe	Kürbis und Süßkartoffel Orange, Kokos, Curry, Walnusskrokant
Hauptgericht	Perlhuhnbrust, gefüllt und Cranberry Hirtenkäse, Möhrenpudding, Süßkartoffelkrapfen, Jus
Dessert	Crème brûlée und Café Bombon Kumquat, Parfait, Walnuss
Preis	77,00 € pro Person

GEBURTSTAGSTISCH

Suppe	Klare Ente und Gemüse Dumpling, Truthahn, Ananas
Hauptgericht	Schweinefilet und Zwiebel Senf Kruste Kohlrabiparcaccio, Apfel, Karotte, Kampot Pfeffer, Kartoffel Guglhopf, Birne, Parmesan, Jus
Dessert	Schokoladenkuchen, vegan und Sauerkirsche Toffeeeiscreme, Aprikosengelee, Mohnknusper
Preis	59,50 € pro Person