



# 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,  
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 Zitronengras<br>Limette, Daikonrettich, Salzzitrone, Erdnuss, Pomelo |
| <b>Suppe</b>        | Kürbis und Süßkartoffel<br>Orange, Kokos, Curry, Walnusskrokant                              |
| <b>Hauptgericht</b> | Hirschkamm, sous vide und Rotkohlgelee<br>Maronenpüree, Karotte, Gemüse, Himbeerjus          |
| <b>Dessert</b>      | Schokoladenkuchen, vegan und Bratapfel<br>Toffeeeiscreme, Birnen Mandel Gelee, Kakaoknusper  |

Dazu erhalten Sie eine Weinbegleitung zu jedem Gang.

|                                             |                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>zur Vorspeise<br/>und Suppe</b><br>0,1 l | Saale-Unstrut 2023er - trocken<br><b>Riesling Muschelkalk</b><br>Weinhaus Pawis<br>hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, Duft nach Minze<br>und Zitrusaromen, gute Balance zwischen erfrischender,<br>mineralischer Säure und dezentem Restzucker |
| <b>zum<br/>Hauptgericht</b><br>0,2 l        | Südafrika 2020er - trocken<br><b>Melck's Red</b><br>Muratie Wine Estate/ Stellenbosch<br>Cuvée von Cabernet Sauvignon und Shiraz,<br>volle Beerenfrucht, warmer Körper                                                                               |
| <b>zum Dessert</b><br>5 cl                  | Rheinhessen 2022er - lieblich<br><b>Bacchus Spätlese</b><br>Weingut Meiser<br>feiner Duft nach Honigmelone, Birne und Maracuja,<br>ausgewogen mit schönem Spiel von Frucht, Süße<br>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>             | Knollensellerie, geräuchert<br>und Schokoladenmole<br>Karotte, Ingwer, Apfel, Kresse                                                                                     |
| <b>Suppe</b>                 | Marone und Birne<br>Gemüse, getrocknete Pflaume, Rauch, Bacon                                                                                                            |
| <b>Zwischen-<br/>gericht</b> | Riesengarnelen und Poulardenbrust<br>Tom Kha Gai, schwarzer Reis, Gemüse                                                                                                 |
| <b>Hauptgericht</b>          | Rinderfilet und Pilz Kräuter Butter<br>Topinambur Sellerie Püree, Romanesco, Karotte,<br>Kartoffelgratin, Jus<br>[rare / medium-rare / medium / medium well / well done] |
| <b>Dessert</b>               | Crème brûlée und Golden Milk<br>Ananas, karamellisiert, Pistazieneis, Pfeffercrumble                                                                                     |
| <b>Preis</b>                 | 83,50 € pro Person                                                                                                                                                       |

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

## EXAMENTAFEL

|              |                                                                                                      |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Suppe        | Zwiebel und Gemüse<br>Parmesan, Rahm, Käsestrudel                                                    |
| Hauptgericht | Lachsfilet und Rauchsalzmandeln<br>Orange, Paprika, Joghurt, Kartoffelrisotto,<br>Lorbeer Vanille Öl |
| Dessert      | Kürbis Pie und Haferknusper<br>Birnen sorbet, Pekannuss, Kürbis, Hippe                               |
| Preis        | 64,50 € pro Person                                                                                   |

## FLEISCHLOS GLÜCKLICH

|              |                                                                                             |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Suppe        | Kürbis und Süßkartoffel<br>Orange, Kokos, Curry, Walnusskrokant                             |
| Hauptgericht | Jackfrucht Gänsekeule, vegan und Romaesco<br>Gemüse, Süßkartoffelkrokette, Röstgemüsejus    |
| Dessert      | Schokoladenkuchen, vegan und Bratapfel<br>Toffeeeiscreme, Birnen Mandel Gelee, Kakaoknusper |
| Preis        | 57,00 € pro Person                                                                          |

## FÜR VERLIEBTE

|                      |                                                                                                                                                                          |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vorspeise            | Rinderfilet, Tataki und Gewürzsud<br>Kräutersaitlinge, Bete, Edamame, Lotuswurzel                                                                                        |
| Zwischen-<br>gericht | Riesengarnelen und Poulardenbrust<br>Tom Kha Gai, schwarzer Reis, Gemüse                                                                                                 |
| Hauptgericht         | Rinderfilet und Pilz Kräuter Butter<br>Topinambur Sellerie Püree, Romanesco, Karotte,<br>Kartoffelgratin, Jus<br>[rare / medium-rare / medium / medium well / well done] |
| Dessert              | Crème brûlée und Golden Milk<br>Ananas, karamellisiert, Pistazieneis, Pfeffercrumble                                                                                     |
| Preis                | 94,50 € pro Person                                                                                                                                                       |

## TAUFETADEL

|              |                                                                                      |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Vorspeise    | Knollensellerie, geräuchert<br>und Schokoladenmole<br>Karotte, Ingwer, Apfel, Kresse |
| Suppe        | Marone und Birne<br>Gemüse, getrocknete Pflaume, Rauch, Bacon                        |
| Hauptgericht | Hirschkamm, sous vide und Rotkohlgelee<br>Maronenpüree, Karotte, Gemüse, Himbeerjus  |
| Dessert      | Kürbis Pie und Haferknusper<br>Birnen sorbet, Pekannuss, Kürbis, Hippe               |
| Preis        | 78,00 € pro Person                                                                   |

## KOCHKUNSTTISCH

|              |                                                                                                                             |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vorspeise    | Lachsfilet, gebeizt und Zitronengras<br>Limette, Daikonrettich, Salzzitrone, Erdnuss, Pomelo                                |
| Suppe        | Brunnenkresse und Rahm                                                                                                      |
| Hauptgericht | Rinderfilet und 1/2 Hummer vom Grill<br>Fenchel, gegrilltes Brot<br>[rare / medium-rare / medium / medium well / well done] |
| Dessert      | Gefrorenes von Himbeeren<br>und gebrannte Creme                                                                             |
| Preis        | Tagespreis                                                                                                                  |

## UNTERNEHMERTISCH

|              |                                                                                                                                       |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vorspeise    | Rinderfilet, Tataki und Gewürzsud<br>Kräutersaitlinge, Bete, Edamame, Lotuswurzel                                                     |
| Suppe        | Zwiebel und Gemüse<br>Parmesan, Rahm, Käsestrudel                                                                                     |
| Hauptgericht | Thunfischfilet und Cashew Nuss Wasabi Kruste<br>Mango Chicoreesalat, Erdnuss, Banane, Basmatireis,<br>Frühlingsrollenteig, Sesamglace |
| Dessert      | Crème brûlée und Golden Milk<br>Ananas, karamellisiert, Pistazieneis, Pfeffercrumble                                                  |
| Preis        | 82,00 € pro Person                                                                                                                    |

## GEBURTSTAGSTISCH

|              |                                                                                             |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Suppe        | Kürbis und Süßkartoffel<br>Orange, Kokos, Curry, Walnusskrokant                             |
| Hauptgericht | Pastarolle und Heumilchkäse<br>Cheddar, Frischkäse, Gemüse, Tomatenkonfitüre                |
| Dessert      | Schokoladenkuchen, vegan und Bratapfel<br>Toffeeeiscreme, Birnen Mandel Gelee, Kakaoknusper |
| Preis        | 53,00 € pro Person                                                                          |