



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	Thunfischcarpaccio und Kalbsbraten Mayonnaise, Thunfisch, Kapern, Radieschen, Zitrone, Gartenkräuter, Brotchip
Suppe	Kartoffelsabayon und Hirtenkäse Rauch, Croutons, Kresse
Hauptgericht	Kalbskamm, sous vide und Apfelglace Schotenpüree, junge Gemüse, Jus
Dessert	Schokoladenkuchen und Pfirsich Toffeeeiscreme , Brombeere, Kakaoknusper

Dazu erhalten Sie eine Weinbegleitung zu jedem Gang.

zur Vorspeise und Suppe 0,1 l	Saale-Unstrut 2025er - 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 2021er - trocken Melck's Red Muratie Wine Estate/ Stellenbosch Cuvee von Cabernet Sauvignon und Shiraz, volle Beerenfrucht, warmer Körper
zum Dessert 5 cl	Rheinhessen 2024er - 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	105,00 € 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	Knollensellerie, geräuchert und Aprikosenmole Apfel, Ingwer, Schmand, Meerrettich, Kresse
Suppe	Süßkartoffel und Baked Beans Ofengeröstetes Gemüse, Kirschtomate, Sauerrahm, Bacon
Zwischen- gericht	Riesengarnelen und Poulardenbrust Tom Kha Gai, schwarzer Reis, Gemüse
Hauptgericht	Rinderfilet und Ziegenkäse Honig, Röstkartoffel, orientalisch gewürzt, geröstetes Blumenkohlpüree, Jus [rare / medium-rare / medium / medium well / well done]
Dessert	Crème brûlée und Basilikum Weiße Schokolade, Limonensorbet, Ganache, Karamell Schokolden Knusper
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	Kartoffelsabayon und Hirtenkäse Rauch, Croutons, Kresse
Hauptgericht	Lachsfilet und Kaffeesalz Kirschgazpacho, Bratpaprika, gebackener Reis, Lorbeer Vanille Öl
Dessert	Schwarzes Sesameis und Litschi Tarte, Mascarpone, Mangoragout, Himbeerschwamm, Himbeere
Preis	64,50 € pro Person

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Suppe	Kohlrabi und Kokos Rote Linsen, Ananaschutney
Hauptgericht	Jackfruchtsteak, vegan und Thunvish Gemüse, Dumpling, Wasabis Spinat Pesto, Kartoffelkuchen, Röstgemüsejus
Dessert	Schokoladenkuchen und Pfirsich Toffeeiscreme , Brombeere, Kakaoknusper
Preis	54,50 € pro Person

FÜR VERLIEBTE

Vorspeise	Rindertatar und Gazpachogel Silberzwiebel, Brioch, Pilzpesto
Zwischen- gericht	Riesengarnelen und Poulardenbrust Tom Kha Gai, schwarzer Reis, Gemüse
Hauptgericht	Rinderfilet und Ziegenkäse Honig, Röstkartoffel, orientalisch gewürzt, geröstetes Blumenkohlpuée, Jus [rare / medium-rare / medium / medium well / well done]
Dessert	Crème brûlée und Basilikum Weiße Schokolade, Limonensorbet, Ganache, Karamell Schokolden Knusper
Preis	94,50 € pro Person

TAUFETADEL

Vorspeise	Knollensellerie, geräuchert und Aprikosenmole Apfel, Ingwer, Schmand, Meerrettich, Kresse
Suppe	Süßkartoffel und Baked Beans Ofengeröstetes Gemüse, Kirschtomate, Sauerrahm, Bacon
Hauptgericht	Kalbskamm, sous vide und Apfelglace Schotenpüree, junge Gemüse, Jus
Dessert	Schwarzes Sesameis und Litschi Tarte, Mascarpone, Mangoragout, Himbeerschwamm, Himbeere
Preis	80,00 € pro Person

KOCHKUNSTTISCH

Vorspeise	Thunfischcarpaccio und Kalbsbraten Mayonnaise, Thunfisch, Kapern, Radieschen, Zitrone, Gartenkräuter, Brotchip
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	Rindertatar und Gazpachogel Silberzwiebel, Brioch, Pilzpesto
Suppe	Kartoffelsabayon und Hirtenkäse Rauch, Croutons, Radieschen
Hauptgericht	Thunfischfilet und Cashew Nuss Wasabi Kruste Mango Gurkensalat, Erdnuss, Basmatireis, Frühlingsrollenteig, Sesamglace
Dessert	Crème brûlée und Basilikum Weiße Schokolade, Limonensorbet, Ganache, Karamell Schokolden Knusper
Preis	82,00 € pro Person

GEBURTSTAGSTISCH

Suppe	Süßkartoffel und Baked Beans Ofengeröstetes Gemüse, Kirschtomate, Sauerrahm, Bacon
Hauptgericht	Maishähnchenbrust, gefüllt und Chorizo Tomatensalat, Burrata, Tomatentarte, Jus
Dessert	Crème brûlée und Basilikum Weiße Schokolade, Limonensorbet, Ganache, Karamell Schokolden Knusper
Preis	60,00 € pro Person