



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 ...

vielleicht ein Glas Prosecco am Morgen ... ?

Preis 22,00 € pro Person

Arrangement buchbar ab 20 Personen

WEINTISCH

Vorspeise	Lachscarpaccio, geflammt und Teriyaki Erbsenpüree, Wasabi, Gurkensalat, Chili, Ingwer, Mangochutney
Suppe	Kürbis und Mango Kokos, Curry, Zitronengras
Hauptgericht	Entenbrust, sous vide und Wurzelgemüse Knollen, Kartoffel Mandel Krokette, Jus
Dessert	Nutellabrownie und Passionsfruchtsorbet Nougatmousse, Haselnusshippe

Dazu erhalten Sie eine Weinbegleitung zu jedem Gang.

zur Vorspeise und Suppe 0,1 l	Saale-Unstrut 2020er - 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	USA/Kalifornien 2016er - trocken Zinfandel Dancing Bull Zabaco Vintners dunkelrote bis schwarze Farbe, reife dunkle Früchte in der Nase, dazu pfeffrige Aromen, samtig-weich am Gaumen, viel Fruchtfülle, gute Komplexität
zum Dessert 5 cl	Rheinhessen 2020er - lieblich Bacchus Spätlese Weingut Meiser feiner Duft nach Honigmelone, Birne und Maracuja, ausgewogen mit schönen Spiel von Frucht, Süße und Säure etwas Cassis und Aprikose im Geschmack
Preis	87,00 € 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 rote 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, nicht nur zum Valentinstag!

Aperitif	Prosecco mit Toshi Fragoli
Vorspeise	Quinoasalat und geröstete Nüsse Trauben, Ras el Hanout, Petersilienwurzel Sojacreme, Ringelbete, Rosenkohl, Senfkaviar, geröstetes Selleriedressing
Suppe	Sellerie und Erdnuss Ingwer, Limettenblatt, geröstete Kichererbsen
Zwischen- gericht	Riesengarnelen und Apfel Chili Gelee Kürbiscarpaccio, Zucchini Tatar, geröstete Pekannuss
Hauptgericht	Rinderfilet und Walnuss Pecorino Kruste Kürbispüree, Stängelbrokkoli, Süßkartoffelgnocchi, Ahorn Salbei Butter, Jus
Dessert	Crème brûlée und Amaretto Mandelkrokant, Mandelmilcheis, Pflaume
Preis	59,00 € pro Person

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

EXAMENTAFEL

Suppe	Süßkartoffel und Geflügel Portwein, Crème fraiche, Pulled Duck
Hauptgericht	Lachsfilet und Grapefruit Gin Lack Ofengröstete Gemüse, Topinamburpüree, Lorbeer Vanille Öl
Dessert	Kürbismousse und Kürbiskernparfait Orangen, Grand Manier, Kürbiskernkrokant
Preis	53,00 € pro Person

FLEISCHLOS GLÜCKLICH TISCH

Suppe	Kürbis und Mango Kokos, Curry, Zitronengras
Hauptgericht	Pastarolle und Steinpilz Frischkäse, Haferflocken, Wintergemüse, Pilzfond, Parmesan
Dessert	Avocado und Bananen Schokoladen Creme Toffeeeiscreme, Granatapfel, Popcorn, Lebkuchen
Preis	45,50 € pro Person

FÜR VERLIEBTE

Vorspeise	Wachtelbrust und Karottenparfait Kümmelkrokant, Brotchip, rote Zwiebel, Rotkohl, Joghurt, Brotcrumble, Jus
Zwischen- gericht	Riesengarnelen und Spaghettini Sardellencreme, getrocknete Tomaten, Kräuter, Rahm, Birnen, Rucola, gebackene Kapernbeeren
Hauptgericht	Rinderfilet und Walnuss Pecorino Kruste Kürbispüree, Stängelbrokkoli, Süßkartoffelgnocchi, Ahorn Salbei Butter, Jus
Dessert	Crème brûlée und Amaretto Mandelkrokant, Mandelmilcheis, Pflaume
Preis	78,50 € pro Person

TAUFETADEL

Vorspeise	Ziegenkäsemousse und -taler Quittenpüree, Holunderchutney, Fruchtbrot
Suppe	Sellerie und Erdnuss Ingwer, Limettenblatt, geröstete Kichererbsen
Hauptgericht	Steinbeißerfilet und Kürbis Kartoffelgulasch Paprikacreme, Schmand
Dessert	Nutellabrownie und Passionsfruchtsorbet Nougatmousse, Haselnusshippe
Preis	65,50 € pro Person

KOCHKUNSTTISCH

Vorspeise	Riesengarnelen und Apfel Chili Gelee Kürbiscarpaccio, Zucchini Tatar, geröstete Pekannuss
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	Lachscarpaccio, geflammt und Teriyaki Erbsenpüree, Wasabi, Gurkensalat, Chili, Ingwer, Mangochutney
Suppe	Sellerie und Erdnuss Ingwer, Limettenblatt, geröstete Kichererbsen
Hauptgericht	Wildschweinkeule, gezupft und Aprikose BBQ, Chinakohl Kimchi, Orangenchutney, Naanbrot, Jus
Dessert	Crème brûlée und Amaretto Mandelkrokant, Mandelmilcheis, Pflaume
Preis	66,00 € pro Person

GEBURTSTAGSTISCH

Suppe	Süßkartoffel und Geflügel Portwein, Crème fraiche, Pulled Duck
Hauptgericht	Hirschkeule und Glühwein Balsamessig, Kürbispappardelle, Apfel, Honig, Stängelbrokkoli, Pflaumen Zwiebel Chutney, Semmelgnocchi, Jus
Dessert	Kürbismousse und Kürbiskernparfait Orangen, Grand Manier, Kürbiskernkrokant
Preis	53,00 € pro Person