PANORAMA FLYING BRUNCH

THE SUNDAY TABLE

Sonntag 11:00 bis 14:00 Uhr

59 € pro Person | Kids bis 12 J. 29 € | Ticket Only

8 Gänge in 3 Stunden - direkt an den Tisch serviert.
Alles kommt in die Mitte, alles wird geteilt. Flying statt Buffet.

THE ARRIVAL

Der Anfang von drei Stunden, die bleiben.

Brotkorb
Salat | Kirschtomaten | Burrata | Gazpacho Dressing
Edler Aufschnitt | Feine Käseauswahl | Gebeizter Lachs
Avocado Dip & Hummus
Hausgemachte Marmelade | Butter

THE LIGHT SIDE

Alles, was der Morgen braucht.

Griechischer Joghurt |Honig | Früchte der Saison | Granola | Geröstete Nüsse
Overnight Oats | Milchreis | Beeren

THE CLASSICS

Zwei Klassiker. Neu gedacht.

Ei Benedikt
Rührei Kagianas Greek Style

THE PAUSE

Eine kleine Geste. Bewusst gesetzt.

Zitrone | Basilikum

THE TURN
Handwerk, das man schmeckt.

Feines Wolfsbarsch Tatar | Reis | Egg Lemon Sauce
Beef Steak Tatar vom Black Angus Rind

FROM THE HEARTH

Loukoumades | Gereifter Käse | Lamm | Sellerie Mayonnaise
Sauerteig Flatbread | Xynotyro | Spinat | Kräuter | Feta

THE FIRE
Das Beste vom Feuer

Roastbeef vom Black Angus Rind, getreidegefüttert, live tranchiert
Schottischer Lachs vom Grill
Trüffelpasta
Hausgemachte Beef Sauce & Sauce Hollandaise
Geröstete Baby Kartoffeln mit Graviera Käse Espuma
Gegrillter wilder Brokkoli mit Baby Salat und Zitrusdressing

THE SWEETNOTE
Süß. Geteilt. Fertig.

Lemon Pie | Loukoumades

THE RITUAL
Tradition, die man nicht erklärt, sondern genießt.

UPGRADE YOUR BRUNCH

Für alle, die noch ein wenig weiter gehen möchten.

nicht im Brunch enthalten

Kaviar N25 89 €
30 Gramm | Blini | Crème fraîche | Schnittlauch

Austern Fines de Clair No3 16 €
3 Stück | Zitrone | Fleur de Sel

Kanadischer Hummer vom Grill 70 €
Halber Hummer | Zitrone | Beurre Blanc 70 €
Ganzer Hummer zum Teilen 130 €

EURE GETRÄNKE — FÜR DIE GESAMTEN DREI STUNDEN.

THE MORNING +15 €
Wasser | Schorlen | Softdrinks | Kaffee

THE SUNDAY +25 €
Sekt | Wein | Bier | Wasser | Schorlen | Softdrinks | Kaffee

oder

OHNE PAKET Getränke nach Karte

GETRÄNKE ZUM BRUNCH

SUNDAY COCKTAILS

Espresso Martini | Bloody Mary | +13 €

Greek Lemon Spritz (alkoholfrei) +8 €

DETOX SÄFTE

Red Juice +7 €
Rote Beete | Apfel | Orange | Ingwer

Green Juice +7 €
Sellerie | Gurke | Apfel | Zitrone

FRISCH GEPRESSTER SAFT

Orangensaft +6 Euro

WEINE & SEKT

Kessler Sekt

Malagousia | Tetramytos Winery | Kalavryta
Beeindruckender Wein mit blumigen Aromen süßen Gewürzen Melonen und Pfirsich

Assyrtiko | Papagiannakos Winery | Attika
Herrlich mit einem reinen Ausdruck von Zitrusfrüchten und Mineralität.

Granatus Rose| Papagiannakos Winery
Beeindruckender Wein mit blumigen Aromen, süßen Gewürzen, Melone und Pfirsich.

Rock n Rose | Malagousia | Agiorgitiko | Lieblich | Bairaktaris Winery
Knusprige rote Kirsche, Limette und erfrischende Säure.

Agiorgitiko | Nemea | Aivalis Winery
Ein authentischer Ausdruck des Terroirs mit reicher Textur, Erdbeere getrockneter Feige.

Xinomavro |Young Vines | Thymiopoulos Winery | Naousa
Edel und ausdruckstark mit Aromen von Kirchen, Lakritze und Nelke

KAFFEE - SPEZIALITÄTEN

Espresso | Espresso Macchiato | Cafe Crema | Cappuccino | Latte Macchiato

EILLES TEE - SPÄZIALITETEN

Earl Grey Premium Blatt
Schwarztee mit feiner Bergamotte und eleganter Zitrusnote.

Darjeeling Royal First Flush
Fein blumiger Schwarztee mit leichter, frischer Struktur.

Grüner Tee Asia Superior Sencha
Mild, harmonisch und angenehm frisch.

Pfefferminze Deluxe
Intensiv aromatische Minze mit erfrischender Note. koffeinfrei

Sommerbeeren
Fruchtige Beerenkomposition mit harmonischer Frische. koffeinfrei

WIR FREUEN UNS, EUCH BALD WIEDER AM TISCH ZU HABEN.

PANORAMA

RESTAURANT & EVENT SPACE