

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 | Ziegenkäse | 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 Gravier 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

GETRÄNKE ZUM BRUNCH

EURE GETRÄNKE PAKETE — 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

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 8

	100ml	200ml
Malagousia Tetramytos Winery Kalavryta	5,5	10
Beeindruckender Wein mit blumigen Aromen süßen Gewürzen Melonen und Pfirsich		
Assyrtiko Papagiannakos Winery Attika	5	9
Herrlich mit einem reinen Ausdruck von Zitrusfrüchten und Mineralität.		
Granatus Rose Papagiannakos Winery	5	9
Beeindruckender Wein mit blumigen Aromen, süßen Gewürzen, Melone und Pfirsich.		
Rock n Rose Malagousia Agiorgitiko Lieblich Bairaktaris Winery	4,5	8
Knusprige rote Kirsche, Limette und erfrischende Säure.		
Agiorgitiko Nemea Aivalis Winery	6	11
Ein authentischer Ausdruck des Terroirs mit reicher Textur, Erdbeere getrockneter Feige.		
Xinomavro Young Vines Thymiopoulos Winery Naousa	5	9
Edel und ausdruckstark mit Aromen von Kirchen, Lakritze und Nelke		

KAFFEE - SPEZIALITÄTEN

Espresso	3,5
Espresso Macchiato.	3,5
Cafe Crema	4,5
Cappuccino	4,5
Latte Macchiato	4,9

EILLES TEE - SPÄZIALITETEN

Earl Grey Premium Blatt	4,5
Schwarztee mit feiner Bergamotte und eleganter Zitrusnote.	
Darjeeling Royal First Flush	4,5
Fein blumiger Schwarztee mit leichter, frischer Struktur.	
Grüner Tee Asia Superior Sencha	4,5
Mild, harmonisch und angenehm frisch.	
Pfefferminze Deluxe	4,5
Intensiv aromatische Minze mit erfrischender Note. koffeinfrei	
Sommerbeeren	4,5
Fruchtige Beerenkomposition mit harmonischer Frische. koffeinfrei	

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

