



Sehr geehrte Gäste,

wir begrüßen Sie herzlich im City Hotel am CCS im Panoramarestaurant „Sedici“.

Sie befinden sich auf der 16. Etage des Hotels, die auch für den Namen des Restaurants steht. Denn „Sedici“ bedeutet „16“ auf Italienisch und der italienische Name steht wiederum sinnbildlich für den Charakter der Küche. Genießen Sie den spektakulären Blick auf die Stadt und lassen Sie sich inspirieren.

Im „Sedici“ bieten wir Ihnen gehobene mediterrane Küche und regionale Köstlichkeiten.

Zur Einstimmung dürfen wir Ihnen einen kleinen Überblick zur Geschichte des Hauses geben.

Der Bau des Hochhauses, Ende der 1970er Jahre, war im wahrsten Sinne des Wortes ein Höhepunkt der Suhler Architektur. Das Gebäude maß seinerzeit stolze 86 Meter und im Haus befanden sich 240 Wohnungen sowie ein Panoramacafé in der 26. Etage. Schon damals war diese Lokalität wegen dem einzigartigen Blick über den Thüringer Wald und die Stadt Suhl eines der beliebtesten Ausflugsziele in der Region.

Um die Wendezeit verlor das Gebäude an Anziehungskraft und die Wohnungen standen zunehmend leer.

Anfang 1997, neun Jahre nach der Wende, erweckte die Unternehmensgruppe aus NRW das Gebäude aus dem Dornröschenschlaf. Es entstand ein topmodernes 4 Sterne Hotel und ein wahres Schmuckstück der Stadt. Um 10 Etagen verkürzt und mit 79,2 Metern Höhe wurde es am 01. Juni 1998 eröffnet. Es ist auch heute noch das höchste Gebäude in Suhl.

Lehnen Sie sich zurück und verweilen Sie in entspannter Atmosphäre mit Ihrer Familie, Ihren Freunden oder Geschäftspartnern und erleben Sie genussreiche Stunden über den Dächern von Suhl.

Herzlichst,

Ihr Team des Panoramarestaurant „Sedici“





### Vorspeisen

<b>Crostini</b> knusprig geröstet und belegt mit gegrilltem Ragout aus Tomaten, Zwiebeln, Pinienkerne, etwas Knoblauch und Basilikum	€	<b>9,90</b>
<b>Saltimbocca vom Mozzarella</b> Mozzarella umhüllt mit Schinken und Salbei an marinierten Blattsalaten und geröstetes Knoblauchbaguette	€	<b>14,70</b>
<b>Gebratene Riesengarnelen</b> an Kräutersalat mit Radicchio, Feldsalat und Lollo Bionda an fruchtiger Limetten-Vinaigrette und geröstetem Knoblauch-Baguette	€	<b>17,60</b>

### Suppen

<b>Amaranth Tomatensuppe</b> mit Fetakäse, frischem Basilikum und Knoblauchbaguette	€	<b>8,20</b>
<b>Mediterranes Knoblauch-Mandelsüppchen</b> verfeinert mit frischem Lauch, Tomaten, Paprika und Oliven dazu geröstete Croutons	€	<b>8,90</b>

### Mediterrane Hauptspeisen

<b>Gnocchipfanne</b> mit Blattspinat, Kirschtomaten etwas Knoblauch und hausgemachten rotem Pesto in Rahm dazu gehobelter Parmesan	€	<b>17,80</b>
<b>Piccata vom Hähnchenfilet</b> in Ei-Parmesanmantel an mediterranen Grillgemüse, gebutterten Kräuterbandnudeln und leichter Tomaten-Pfefferjus	€	<b>21,90</b>
<b>Rosa gebratene Schweinemedailleurs (ca. 180g)</b> umhüllt mit Schinken und Salbei auf geschmorten Rispen Tomaten, kräftiger Rosmarinjus und Kartoffel-Rösti	€	<b>23,10</b>
<b>Pappardelle mit zarten Rinderstreifen</b> mit einem Duett aus hellen und dunklen Oliven 6) feinen Kapernäpfel, Rucola und Kräuterrahm	€	<b>24,30</b>

**Gekrustetes Kabeljaufilet** (ca. 180g) € **24,40**  
auf buntem Zucchini-rahmgemüse mit frischen Kräutern  
verfeinert und gebutterten Bandnudeln

**Regionale Spezialitäten**

**Thüringer Rostbrätle (Schweinefleisch durchwachsen)** € **17,30**  
in typischer Senf-, Zwiebel- und Biermarinade  
an deftigen Bratkartoffeln und buntem Salatteller

**Zarte Rinderroulade „Hausfrauen Art“** € **18,10**  
gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurken,  
an deftigem Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

**Deftiger Sauerbraten vom Rind** € **20,90**  
eingelegt im typischen süß-sauren Sud,  
an würzigen Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

**Vom Rind**

**Rindercarpaccio** (ca. 80 g) € **14,50**  
an frischem Rucola mit kaltgepresstem Olivenöl,  
gehobelten Parmesanspänen und buntem Pfeffer,  
dazu geröstetes Baguette

**Tagliata vom Rind (Roastbeef)** (ca. 100g) € **18,90**  
an marinierten Rucola und Feldsalat, süßen Kirschtomaten,  
Parmesanspäne, fruchtiger Vinaigrette  
dazu geröstetes Oliven-Baguette

**Roastbeef 250 g** € **33,50**  
aus Argentinien, mindestens 14 Tage gereift

**Entrecote** je 100 g € **14,50**  
aus Argentinien, mindestens 14 Tage gereift

**Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.**

**Beilagen, Dips und Saucen jeweils:**

**Kräuterbutter, Kräuterquark, Ketchup & Mayonnaise,  
Parmesan, BBQ Sauce nach eigenem Rezept oder Bratensoße** € **3,60**

**Pommes Frites, gebackene Gitterkartoffeln, Twister  
Kroketten, Wedges, Salzkartoffeln oder Petersilienkartoffeln** € **5,50**

**Gebratenes Gemüse, Bohnen im Speckmantel oder  
kleiner gemischter Salatteller** € **7,60**



## Dessert

<b>Hausgemachtes Tiramisu</b> <sup>10)</sup> mit Espresso und Amaretto, verfeinert mit Kakao und frischer Minze	€	<b>8,60</b>
<b>Crêpe glasiert mit Orangen</b> <sup>10)</sup> gefüllt mit Mango-Chutney und Vanilleeis	€	<b>9,40</b>
<b>Weißes Schoko-Krokant -Mousse</b> <sup>10)</sup> an Himbeerragout und Cookie-Crumble	€	<b>10,90</b>

**Lust auf Eis?  
Fragen Sie einfach nach unserer Eiskarte!**

**"Wer genießen kann, trinkt keinen Wein mehr, sondern kostet Geheimnisse..."**

Genießen Sie getreu dem Motto Salvador Dali´s in traumhafter Atmosphäre des Restaurants die verführerischen Weine unserer Karte.

Ganz im Stile des „Sedici“ führt Sie diese „Weinreise“ durch die Regionen Italiens, Frankreichs und Spaniens. Köstlichkeiten der mediterranen Küche bilden dabei Ihre "Reisebegleitung".

Zu jedem Gang empfehlen wir Ihnen gern den perfekt korrespondierenden Wein.

## Hinweise für Allergiker

**Bestimmte Zutaten oder andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben, können bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können. Gern halten wir ein Verzeichnis (Speisekarten/ Getränkekarten für Allergiker) für Sie vor, indem die vorbenannten Stoffe entsprechend gekennzeichnet sind. Fragen Sie gerne dazu unsere Mitarbeiter.**

### Übersicht von Zusatzstoffen / list of additives:

- 1) mit Farbstoffen / with containing coloring agents, 2) mit Konservierungsstoffen / with preservatives,
- 3) mit Antioxidationsmittel / with antioxidation, 4) mit Geschmacksverstärker / flavour enhancer,
- 5) geschwefelt / sulphurised, 6) geschwärzt / blacked, 7) gewachst / waxed, 8) mit Phosphat / with phosphate,
- 9) mit Süßungsmitteln / with sweeteners, 10) mit einer Zuckerart / with sweeteners,
- 11) enthält eine Phenylalaninquelle / contains a source of phenylalanine,
- 12) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken / excessive consumption may produce laxative effects,
- 13) koffeinhaltig / caffeinated, 14) chininhaltig /with quinine,