



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 Zucchini, Champignons, Paprika und Frühlingszwiebel verfeinert mit Ricotta	€	<b>8,50</b>
<b>Antipasti Selektion</b> mit eingelegter Paprika, Zucchini, Oliven <sup>6)</sup> und gefüllten Peperoni an mariniertem Schafskäse, dazu fein geschnittener Parmaschinken mit hausgemachtem Tomatenpesto und gegrillten Baguettescheiben	€	<b>14,90</b>
<b>Gebratene Riesengarnelen</b> an Kräutersalat mit Radicchio, Feldsalat und Lollo Bionda an fruchtiger Limetten-Vinaigrette und geröstetem Knoblauch-Ciabatta	€	<b>15,80</b>

## Suppen

<b>Schaumsüppchen von Paprika und Tomate</b> mit Kräuterschmand und Rosmarin-Kartoffelchips	€	<b>7,30</b>
<b>Hähnchen-Curry-Süppchen</b> verfeinert mit frischem Lauch, Paprika und etwas Schmelzkäse, dazu ofenfrisches Baguette	€	<b>8,60</b>

## Mediterrane Hauptspeisen

<b>Gnocchipfanne</b> mit Blattspinat, Kirschtomaten etwas Knoblauch und hausgemachtem rotem Pesto in Rahm, dazu gehobelter Parmesan	€	<b>14,10</b>
<b>Piccata vom Hähnchenfilet</b> in Parmesanmantel an mediterranem Grillgemüse, gebutterten Kräuterbandnudeln und leichter Pfefferjus <sup>6)</sup>	€	<b>17,40</b>
<b>Bandnudeln mit zarten Rinderstreifen</b> mit einem Duett aus hellen und dunklen Oliven <sup>6)</sup> , feine Kapernäpfel, Rucola und Kräuterrahm	€	<b>20,40</b>
<b>Rosa gebratene Schweinemedallions (ca. 180g)</b> mit Oliventapenade <sup>6)</sup> auf marinierten Rucola und Kartoffel-Speck-Rösti an Rosmarinespuma	€	<b>20,70</b>



**Lachsforelle unter Limetten-Paprika-Kruste** (ca. 150g) € 21,80  
an sautiert Rispentomaten, gebutterten mini Sesam-Kartoffeln  
und Petersilienschaum

### Regionale Spezialitäten

**Thüringer Rostbrätle (Schweinefleisch durchwachsen)** € 14,20  
in typischer Senf-, Zwiebel- und Biermarinade  
an deftigen Bratkartoffeln und buntem Salatteller 10)

**Zarte Rinderroulade „Hausfrauen Art“** € 15,90  
gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurken,  
an deftigem Apfelrotkohl und Thüringer Klößen 5)

### Vom Rind

**Rindercarpaccio 80 g** € 12,60  
an frischem Rucola mit kaltgepresstem Olivenöl,  
gehobelten Parmesanspänen und buntem Pfeffer,  
dazu geröstetes Baguette

**Tagliata vom Rind (100g)** € 16,30  
an marinierten Rucola und Feldsalat, süßen Kirschtomaten,  
Parmesanspäne, fruchtiger Vinaigrette 10)  
dazu geröstetes Oliven-Baguette

**Roastbeef** je 100 g € 10,90  
aus Argentinien, mindestens 16 Tage gereift

**Entrecote** je 100 g € 11,60  
aus Argentinien, mindestens 16 Tage gereift

**Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.**

### Beilagen, Dips und Saucen jeweils:

**Kräuterbutter, Kräuterquark, Ketchup & Mayonnaise,  
Parmesan oder BBQ Sauce nach eigenem Rezept** € 2,50

**Pommes Frites, gebackene Gitterkartoffeln,  
Kroketten, Wedges, Salzkartoffeln oder Petersilienkartoffeln** € 4,20

**Gebratenes Gemüse, Bohnen im Speckmantel oder  
gemischter Salatteller** € 5,60



## Dessert

<b>Hausgemachtes Nougat-Trifle im Glas</b> verfeinert mit Krokant und frischer Minze	€	<b>6,30</b>
<b>Glasierter Crêpe mit Staubzucker</b> gefüllt mit Pfirsich Chutney und Amarena Kirscheis	€	<b>7,90</b>
<b>Weißes Schoko-Krokant -Mousse</b> an Himbeerragout an Cookie-Crumble	€	<b>8,80</b>

## **"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,