



# pano's Restaurant mit dem gewissen Weitblick

Willkommen im pano's, unserem neuen Restaurant auf dem Balkon Hohenlohes. Wir mögen es **leger und unkompliziert**, vom Ambiente über den Service bis zu Speisen und Getränken. Fühlen Sie sich wohl und genießen Sie!

Unser **österreichischer Küchenchef SEPP WIMMESBERGER** und sein Team verwöhnen Sie mit bodenständiger, saisonaler Küche – wo immer möglich aus den Produkten regionaler Erzeuger. Bitte lassen Sie uns wissen, wenn Sie mit Unverträglichkeit auf bestimmte Erzeugnisse reagieren: Sie müssen deshalb nicht auf das Geschmackserlebnis verzichten.

Als passenden Begleiter für unsere Speisen empfehlen sich die Weine aus unserer Vinothek, handverlesen von **Restaurantleiter MICHEL BROOD**. Er und seine engagierten Kollegen aus dem Service beraten Sie gerne.

Wir freuen uns, Sie heute bei uns im pano's zu Gast zu haben.

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bediengeld.





# Vorspeisen

## *Starters*

Büffel-Mozzarella mit Tomatenmousse  
*Buffalo-Mozzarella with tomato Mousse*

€ 12,00

Gratinierter Ziegenkäse mit Avokado  
*gratinated goat cheese with avocado*

€ 12,00

Gebratene Riesengarnelen im Speckmantel  
auf bunten Salaten und Balsamico  
*Fried king prawns wrapped with bacon with salad and  
Balsamic vinegar*

€ 16,50

# Salate

## *salads*

Bunter Beilagensalat  
an French Dressing und Kräutern  
*side salad with French dressing and herbs*

€ 6,50

Gebratene Putenbruststreifen  
an bunten Salaten  
*Grilled slices of turkey breast with mixed salad*

€ 14,00





# Suppen

*soups*

„Schwäbische Hochzeitssuppe“  
Klare Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Fläde,  
Klößchen und Gemüsejulienne  
*„Swabian wedding soup“*  
*beef broth with „Maultschen“, slices of pancakes,*  
*dumplings and vegetables*

€ 6,50

Klare Tomatensuppe mit Basilikumklößchen  
*Clear tomato soup with basil dumplings*

€ 8,00

Curryschaum  
mit Riesengarnele auf Zitronengras  
*curry foam with king prawn on lemon gras*

€ 9,00

# Vegetarisches

*vegetarian dishes*

Gratiniertes Pfannengemüse  
mit Ziegenkäse und Risoléekartoffeln  
*Gratinated mixed vegetables with goat cheese and Risolée potatos*

€ 15,00

Ragout von Waldpilzen  
Pfifferlinge, Champignon und Kräuterseitlinge  
in Basilikumrahm und Semmelknödel  
*Ragout of mushrooms – chanterelles, champignons and oyster*  
*mushrooms in basil cream and bread dumplings*

€ 16,50





# Der Küchenchef empfiehlt

*chef's recommendation*

Kürbissüppchen von Hokkaido und Muskat  
*Creams soup of pumkin*

€ 6,50

Filetspitzen von Rind und Schwein  
In Cognac-Pfeffer-Soße, Pfannengemüse und hausgemachten Spätzle  
*Filet tips of beef and pork in Cognac-pepper-sauce with sautéed  
vegetables and homade Swabian egg noddles*

€ 18,50

Crème-Brûlée  
mit Pistazieneis  
*Crème Brûlée with pistachios ice cream*

€ 7,00

Als 3-Gang-Menü  
*As a 3-course-menu*

€ 29,00

mit Weinbegleitung  
*with accompanying wines*

€ 39,00





# Fisch

*fish dishes*

Heilbuttfilet vom Grill  
auf Mie-Nudeln, Sojasoße und Wokgemüse  
*Grilled Halibut filet with soy sauce and Wok vegetables*

€ 26,00

Krosses Zanderfilet  
an Pfifferlingen, Basilikumschaum und Tagliatelle  
*Crispy fried fillet of pike perch with chanterelles, basil sauce and sauteed potatoes  
egg noodles and salad bar*

€ 26,00

Medaillons vom Seeteufel  
mit buntem Ratatouille und Butterkartoffeln  
*Medallions of angler fish with Ratatouille*

€ 27,00

## EMPFEHLUNG AUS DER VINOTHEK

*recommendation of our wine bar*

2017 Cuvée Josephine  
VPD Gutswein, Weißweincuvée trocken, Qualitätswein  
*white wine Cuvée dry*  
Prädikatsweingut Kistenmacher&Hengerer / Heilbronn, Württemberg

€ 7,00 | 0,2 l





# Regionales

*regional dishes*

Wiener Schnitzel  
mit Petersilienkartoffeln und Salat vom Buffet  
*„Wiener Schnitzel“ – veal escalop with parsley potaos and salad bar*

€ 22,50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten  
mit hausgemachten Spätzle und Salat vom Buffet  
*grilled beef steak with braised onions, gravy, homemade Swabian egg noodles and salad bar*

€ 24,00

Gebratenes Kalbsrückensteak  
an Rahmpfifferlingen, Gartengemüse  
und hausgemachten Nudeln  
*veal streak with creamed chanterelles, vegetables and homemade noodles*

€ 26,00

Gratinierter Wildschweinbraten  
an Sauerrahmsoße, sautierten Pilzen, Lauchzwiebeln  
und hausgemachten Knöpfle  
*Gratinated roast of boar, sour cream sauce, sping onions and homemade Swabian egg noodles*

€ 18,50

Kaninchenrücken aus Hohenlohe  
Im Speckmantel gebraten mit Risotto und jungen Karotten  
*Rabbit saddle with covered with bacon, Risotto and baby carrots*

€ 19,50



Beef Club  
Boeuf de Hohenlohe

Edles Rindfleisch  
aus der Region  
*noble beef of our region*

Carpaccio

mit nativem Olivenöl und Parmesan  
*beef Carpaccio with virgin oliv oil and Parmesan cheese*

€ 16,00

Côte de Boeuf

mit Schalottenjus, Grillgemüse und Kartoffelgratin  
*Kotelett of beef with shallot Jus, vegetables and Gratin of potatos*

€ 30,00

Filetsteak

an Portweinjus, sautierten Bohnen und Bratkartoffeln  
*beef filet steak with port wine Jus, sweet potato Mousseline  
and sauteed beans*

€ 38,00

Rib Eye Steak

mit Kräuterbutter, Grilltomate und Farmhouse Fries  
*Rib Eye Steak with herb butter, grilled tomato and farmhouse fries*

€ 28,50

EMPFEHLUNG AUS DER VINOOTHEK  
*recommendation of our wine bar*

2014 Lemberger trocken  
VPD-Gutswein, Qualitätswein  
Prädikatsweingut Graf Neipperg / Schwaigern, Württemberg  
red wine dry

€ 8,50 | 0,2 l



# Desserts

*desserts*

Lauwarmer Schokokuchen  
mit gelber Grütze und Kürbiseis  
*Warm chocolate cake with yellow fruit jelly and pumpkin ice cream*

€ 9,00

Panna Cotta von der Tonkabohne  
mit Griessknödel und Cassis-Schaum  
*Panna Cotta with Tonka bean, semolina dumplings and cassis foam*

€ 9,00

Ausgesuchte Käsevariation  
mit Feigensenf, Weintrauben und Baguette  
*cheese selection with fig mustard, grapes and Baguette*

€ 12,50

# Mini Dessert

*mini dessert*

Geeister Mocca  
an weißem Schokoladenschaum  
*our mini-dessert: iced mocca with white chocolate foam*

€ 5,00







# Alkoholfreies

## *Non-alcoholic drinks*

### Mineralwasser

*mineral water*

Teinacher Gourmet still / medium  
0,25l € 2,60 // 0,5l € 4,00 // 0,75l € 5,50

San Pellegrino  
0,75l € 6,50

### Säfte und Nektare

*juices & nectars*

Hohenlocher Fruchtsäfte  
Apfelsaft / Orangensaft  
*apple juice / orange juice*  
0,2 l € 2,90 // 0,4 l € 3,90

Sauerkirschnektar / roter Johannisbeernektar  
*sour cherry nectar / red currant nectar*  
0,2 l € 2,90 // 0,4 l € 3,90

Saftschorle Hohenloher Fruchtsäfte  
0,2 l € 2,70 // 0,4 l € 3,50

Vaihinger Fruchtsäfte  
Maracujanektar / Cranberrysaft / Rhabarbersaft  
*passion fruit nectar / cranberry juice / rhubarb juice*  
0,2 l € 3,20 // 0,4 l € 4,20

Saftschorle Vaihinger Fruchtsäfte  
0,2 l € 2,90 // 0,4 l € 3,80

### Limonaden

*soft drinks*

Coca-Cola / Cola Cola Zero / Fanta Orange / Spezi  
0,2 l € 2,70 // 0,4 l € 3,60

Thomas Henry  
Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic Water  
0,2 l € 3,20





# Biere

*beer*

## Biere vom Fass

*draft beer*

Rothaus Pils  
0,3 l € 3,80  
0,5 l € 4,60

Rothaus Hefeweizen  
0,3 l € 3,80  
0,5 l € 4,60

Distelhäuser Pils  
0,3 l € 3,80  
0,5 l € 4,60

Radler  
0,3 l € 3,40  
0,5 l € 4,20

## Flaschenbiere

*bottled beer*

Distelhäuser Export  
0,5 l € 4,20

Distelhäuser Pils Alkoholfrei  
0,33 l € 3,60

Distelhäuser Hefeweizen Alkoholfrei  
0,5 l € 4,20

Distelhäuser Kristallweizen  
0,5 l € 4,20

Distelhäuser Dunkles Hefeweizen  
0,5 l € 4,20





# Kaffeespezialitäten

*coffee*

## Kaffeehaus Hagen Heilbronn

Tasse Kaffee Creme / koffeinfrei  
€ 2,80

Kännchen Kaffee / koffeinfrei  
€ 4,50

Espresso  
€ 2,50

Doppelter Espresso  
€ 4,20

Espresso Macchiato  
€ 2,80

Cappuchino  
€ 3,20

Milchkaffee  
€ 3,50

Latte Macchiato  
€ 3,50

Heiße Schokolade  
€ 3,20

## Ronnefeldt Teeauswahl

*Ronnefeldt's tea selection*

Glas  
€ 2,50

Kännchen  
€ 4,20





# Offene Weißweine

*house white wines*

Verrenberger Goldberg  
Riesling trocken  
Deutscher Qualitätswein  
*German quality wine dry*

Fürstenfass Weinkellerei Hohenlohe / Adolzfurt Württemberg  
0,2 l € 4,90

Silvaner mit Riesling  
Deutscher Qualitätswein  
*German quality wine dry*

Fürstenfass Weinkellerei Hohenlohe / Adolzfurt Württemberg  
0,2 l € 4,20

Weissburgunder trocken  
Deutscher Qualitätswein  
*German quality wine dry*

Prädikatsweingut Franz Keller / Oberbergen, Kaiserstuhl Baden  
0,2 l € 6,00

St. Veit  
Weißweincuvée trocken  
Deutscher Qualitätswein  
*German quality wine Cuvée dry*

Prädikatsweingut Hans Wirsching / Iphofen Franken  
0,2 l € 6,50

Val de Loire  
Sauvignon Blanc trocken  
IGP, Domaine de la Foilette / Loire, Frankreich  
0,2 l € 6,50

Rotos Verdejo  
D.O. Rueda / Spanien  
0,2 l € 6,50





# Offene Roséweine

*house Rosé wines*

Schwarzriesling Weissherbs  
Deutscher Qualitätswein  
*German quality wine dry*

Fürstenfass Weinkellerei Hohenlohe / Adolzfurt Württemberg

0,2 l € 4,90

Mediodia Rosado  
Sur Lie Garnacha  
Bodegas Inurrieta, Spanien

0,2 l € 6,50

# Offene Rotweine

*house red wines*

Adolzfurter Lindelberg  
Lemberger mit Trollinger  
Deutscher Qualitätswein  
*German quality wine dry*

Fürstenfass Weinkellerei Hohenlohe / Adolzfurt Württemberg

0,2 l € 4,90

Grantschener Wildenberg  
Trollinger trocken  
Deutscher Qualitätswein  
*German quality wine dry*

Grantschen Weine / Grantschen Württemberg

0,2 l € 4,90





# Offene Rotweine

*house red wines*

Grantschener Wildenberg  
Lemberger trocken  
Deutscher Qualitätswein  
*German quality wine dry*

Grantschen Weine / Grantschen Württemberg  
0,2 l € 4,90

Spätburgunder trocken  
Lemberger trocken  
Deutscher Qualitätswein  
*German quality wine Cuvée dry*

Weingut Schloss Eberstein / Gernsbach, Baden  
0,2 l € 6,00

Côtes du Rhône A.C.  
Domaine de la Solitude  
Grenache, Syrah, Cinsault / Rhône, Frankreich  
0,2 l € 7,00

Montepulciano D'Abruzzo.  
D.O.C. / Moncaro, Italien  
0,2 l € 6,00

Cabernet Sauvignon.  
Montes Reserva / D.O. Valle de Colchagua, Chile  
0,2 l € 7,00





# Aperitif

„Panoramahotel“ Riesling Sekt Brut / Schloss Affaltrach  
0,1 l € 5,80

Riesling Sekt mit Orangensaft  
0,1 l € 5,50

„Col de Mez“ Prosecco Frizzante  
0,1 l € 6,50

Crémant de Loire, Bouvet-Ladubay  
0,1 l € 7,00

Mandois Champagner Brut  
0,1 l € 10,00

Kir Royal  
0,1 l € 11,00

PANO`S - unser Hauseigener  
0,2 l € 6,90

PANISSIMA - der Alkoholfreie  
0,2 l € 4,90

Aperol Sprizz  
0,2 l € 6,50





# Aperitif

Hugo  
0,2 l € 6,50

Sandeman Sherry dry / cream / medium  
5 cl € 4,50

Sandeman Tawny Porto rot / weiß  
5 cl € 4,50

Pernod  
4 cl € 5,50

Martini Bianco / Rosso  
5 cl € 4,50

Noilly Prat Vermouth  
5 cl € 4,50

Campari Soda / Orange  
4 cl € 6,00

