



pamo's Restaurant mit dem gewissen Weitblick

Genießen Sie einzigartige Momente in unserem neuen Restaurant voll *kulinarischer Highlights von Hohenloher Erzeugern* in stilvollem Ambiente.

Unser *österreichischer Küchenchef SEPP WIMMESBERGER* und sein kreatives Küchenteam sorgen für ein bodenständiges und saisonales Geschmackserlebnis. Sollten Sie eine Unverträglichkeit haben, lassen Sie es uns wissen und sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an – wir helfen Ihnen gerne weiter.

Eine sortenreiche und handverlesene Auswahl an regionalen und internationalen Weinen hält unser *Restaurantleiter MICHEL BROOD* für Sie in unserer kleinen Vinothek bereit. Unser Serviceteam berät Sie gerne, damit Sie den perfekten Wein zu Ihrem Essen finden.

Öffnungszeiten Restaurant

Mittags 12 – 13.30 Uhr

Abends 18 – 21.00 Uhr

Abendkarte 21 – 22.00 Uhr

Essen in unserer Bar „The View“

17 – 22.00 Uhr

ab 22.00 Uhr Snacks

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



Vorspeisen

Starters

Gratinierter Ziegenkäse mit Avocado
Gratinated goat cheese with avocado

€ 12,00

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

€ 16,50

Salate

salad

Bunter Beilagensalat
an French Dressing und Kräutern
Side salad with french dressing and herbs

€ 6,50

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

€ 14,00



Suppen

soups

„Schwäbische Hochzeitssuppe“
Klare Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Flädle,
Klößchen und Gemüsejulienne

*„Swabian wedding soup“
beef broth with swabian pockets, slices of pancakes,
small dumplings and finely sliced vegetables*

€ 6,50

Klare Steinpilzsuppe mit Klößchen
Clear soup of penny bun with small dumplings

€ 8,50

Vegetarisches

vegetarian dishes

Gratiniertes Pfannengemüse
mit Ziegenkäse und Risoléekartoffeln
Mixed vegetables gratinated with goat cheese and Risolée potatoes

€ 15,00

1 Pfund Badischer Spargel
mit Sc. Hollandaise, neuen Kartoffeln und Kräuterflädle
regional asparagus with sauce hollandaise, potatoes and stripes of herb pancakes

€ 20,00



Der Küchenchef empfiehlt

chef's recommendation

Kürbissüppchen von Hokkaido und Muskat
Cream soup of pumpkins

€ 6,50

Filetspitzen von Rind und Schwein
in Cognac-Pfeffer-Soße, Pfannengemüse
und hausgemachten Spätzle
*Fillet tips of beef and pork in cognac-pepper-sauce
with pan-fried vegetables and homemade Swabian pasta*

€ 18,50

Ofenschlupfer
mit Vanilleeis und Vanillesoße
„Ofenschlupfer“ a sweet casserole of bread with vanillasauce and vanilla ice cream

€ 6,50

Als 3-Gang-Menü
As a 3-course-menu

€ 29,00

mit Weinbegleitung
with accompanying wines

€ 47,00



Fisch

fish dishes

Gebratenes Heilbuttfilet
auf Mie-Nudeln, Sojasoße und Wokgemüse
Fried halibut fillet with egg noodles, soy sauce and wok fried vegetables

€ 26,00

Krosses Zanderfilet
auf Schwarzwurzelragout mit Butterkartoffeln
Crispy fried fillet of pike perch with black salsify ragout and potatoes

€ 26,00

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 & Saisonales

regional and seasonal dishes

Badischer Ackersalat an Balsamicodressing
mit schwäbischem Coppa und frischem Meerrettich
Lamb's lettuce with balsamic dressing, coppa and fresh horse radish

€ 12,00

Rosa gebratene Entenbrust
an Orangen-Pfeffersauce Brokkoli und Kirschtomaten
Schupfnudeln

*pink roasted duck breast with orange pepper sauce
broccoli and cherry tomatoes, Schupfnudeln*

€ 22,00

Eingelegter Wildschweinbraten
an Sauerrahmsoße, sautierten Pilzen, Lauchzwiebeln
und hausgemachten Knöpfle

*Gratinated roast of boar, sour cream sauce, spring onions
and homemade Swabian pasta*

€ 18,50

Bäckchen und Filet vom Spanferkel
in Pommery-Senfsauce, Wirsinggemüse
und Kartoffelkroketten

*Cheeks and fillet of suckling pig in pommery mustard sauce
with savoy cabbage and croquettes*

€ 18,00

Wiener Schnitzel
mit Petersilienkartoffeln und Salat vom Buffet
„Wiener Schnitzel“ – veal escalope with parsley potatoes and salad bar

€ 22,50



Beef Club
Boeuf de Hohenlohe

Edles Rindfleisch aus der Region

noble beef of our region

Carpaccio mit nativem Olivenöl und Parmesan
Carpaccio with virgin olive oil and Parmesan cheese

€ 16,00

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit hausgemachten Spätzle und Salat vom Buffet
*Fried beef steak and onions in gravy
with homemade swabian pasta and salad bar*

€ 24,00

Filetsteak an Cognac-Pfeffersauce
grüne Bohnen und Bratkartoffeln
*Fillet of beef with cognac pepper sauce
green beans and roasted potatoes*

€ 36,00

Rib Eye Steak
mit Kräuterbutter, Grilltomate und Farmhouse Kartoffeln
Rib eye steak with herb butter, grilled tomato and country-potatoes

€ 28,50

EMPFEHLUNG AUS DER VINOOTHEK

recommendation of our wine bar

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

€ 8,50 | 0,2 l



Desserts

desserts

Lauwarmer Schokokuchen
mit gelber Grütze und Walnusseis
Lukewarm chocolate cake with jellied fruits and walnut ice cream

€ 9,00

Crème Brûlée mit Pistazieneis
Crème brûlée with pistachio ice cream

€ 7,00

Dreierlei Schokoladenmus
mit frischen Früchten
Three kinds of chocolate mousse with fresh fruits

€ 9,00

Ausgesuchte Käsevariation
mit Feigensenf, Weintrauben und Baguette
Selection of cheese with fig mustard, grapes and baguette

€ 12,50

Mini Dessert

mini dessert

Geeister Mocca
an weißem Schokoladenschaum
iced mocca with white chocolate foam

€ 5,00



Kleine Abendkarte

ab 21 – 22.00 Uhr

late dinner

„Schwäbische Hochzeitssuppe“
Klare Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Flädle,
Klößchen und Gemüsejulienne

„Swabian wedding soup“

*beef broth with swabian pockets, slices of pancakes,
small dumplings and finely sliced vegetables*

€ 6,50

Bunter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen
an French Dressing

*Mixed salad with fried stripes of turkey breast
and french dressing*

€ 14,00

Rumpsteak mit Kräuterbutter
bunte Blattsalate und Wedges

*Rump steak with herbal butter,
mixed leaf salad and potato wedges*

€ 27,50

Hohenloher Vesperplatte garniert

Brotauswahl und Butter

Cold platter with a selection of breads und butter

€ 12,00

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

Apfelsaft / Orangensaft

apple juice / orange juice

0,2 l € 2,90 // 0,4 l € 4,90

Sauerkirschnektar / roter Johannisbeernektar

sour cherry nectar / red currant nectar

0,2 l € 2,90 // 0,4 l € 4,90

Saftschorle Hohenloher Fruchtsäfte

juice spritzer

0,2 l € 2,70 // 0,4 l € 4,50

Vaihinger Fruchtsäfte

Maracujanektar / Cranberrysaft / Rhabarbersaft

passion fruit nectar / cranberry juice / rhubarb juice

0,2 l € 3,20 // 0,4 l € 4,90

Saftschorle Vaihinger Fruchtsäfte

juice spritzer

0,2 l € 2,90 // 0,4 l € 4,90

Limonaden

soft drinks

Coca-Cola / Cola Cola Zero / Fanta Orange / Spezi

0,2 l € 2,70 // 0,4 l € 4,60

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

cup of coffee / decaffeinated

€ 2,80

Kännchen Kaffee / koffeinfrei

small pot of coffee / decaffeinated

€ 4,50

Espresso

€ 2,50

Doppelter Espresso

€ 4,20

Espresso Macchiato

€ 2,80

Cappuccino

€ 3,20

Milchkaffee

coffee with milk

€ 3,80

Latte Macchiato

€ 3,80

Heiße Schokolade

hot chocolate

€ 3,20

Ronnefeldt Teeauswahl

Ronnefeldt's tea selection

Glas

glass of tea

€ 2,50

Kännchen

small pot of tea

€ 4,20



Offene Weißweine

house wines white

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 € 4,90

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



Offene Roséweine

house wines rosé

Schwarzriesling Weißherbst
Deutscher Qualitätswein
German quality wine, dry

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

Offene Rotweine

house wines red

Adolzfurter Lindenberg
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 wines red

Grantschener Wildenberg
Lemberger trocken
Deutscher Qualitätswein
German quality wine, dry

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

Spätburgunder 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



Sparklings

„PANORAMAHOTEL“
Riesling Sekt Brut / Schloss Affaltrach
glass of sparkling wine
0,1 l € 5,80

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

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

Mandois Champagner Brut
glass of champagne
0,1 l € 10,00

Kir Royal
(*Champagner, Creme de Cassis*)
0,1 l € 11,00

PANO`S
unser hauseigener Sekt Cocktail
on-site cocktail (hauseigener Waldbeerensirup, Lillet Blanc, Sekt)
0,1 l € 6,90

PANISSIMA
die alkoholfreie kleine Schwester
nonalcoholic cocktail (hauseigener Waldbeerensirup, Tonic Water)
0,1 l € 4,90

Aperol Spriz
(*Aperol, Soda, Sekt*)
0,2 l € 6,50

Hugo
(*Holundersirup, Soda, Sekt*)
0,2 l € 6,50



Aperitif

Sandeman Sherry medium
5 cl € 4,50

Noilly Prat Vermouth
5 cl € 4,50

Belsazar Vermouth / White /Red /Dry
5 cl € 4,50

Tio Pepe Sherry dry
5 cl € 4,50

Digestif

Sandeman White Porto / medium sweet
5 cl € 4,50

Flagman`s Madeira medium sweet
5 cl € 4,50

Presidential Porto Tawny
5 cl € 4,50

Käppler Obstbrände

Schlankesbirnenbrand

Limburger Birnenbrand

Johannisbeergeist

Kirschwasser

Sauerkirschwasser

Walnussgeist

Mirabellenbrand

Pflaumenbrand

2 cl € 3,00

4 cl € 5,50