



pano's Restaurant mit dem gewissen Weitblick

Für kulinarische Genüsse müssen Sie im Panoramahotel Waldenburg keine langen Wege auf sich nehmen. In unserem pano's Restaurant kommen Kenner auf ihre Kosten: Wir servieren leckere, regionale und internationale Highlights.

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

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

€ 6,50

Beef Tatar
mit Pflücksalat und Pumpernickelbrot
beef tatar with small leafy salads and pumpernickel bread

€ 14,50

gebratene Jakobsmuscheln
auf Fenchel-Granatapfelsalat mit lauwarmer Pinienkernvinaigrette
roasted scallops

with fennel-pomegranate-salad and lukewarm pine nut vinaigrette

€ 16,50

Frühlingsalat an Balsamico Dressing
mit schwäbischem Coppa und frischem Meerrettich
seasonal salads with balsamic vinegar dressing, swabian dried ham and horseradish

€ 16,50



Suppen

soups

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

„Swabian wedding soup“
beef broth with swabian pasta squares, slices of pancakes,
small dumplings and julienne vegetables

€ 7,00

Brunnenkressesüppchen
mit Streifen vom gebeiztem Lachs
cream of watercress with slices of pickled salmon

€ 7,50

Vegetarisches

vegetarian dishes

Gratiniertes Frühlingsgemüse
mit Ziegenkäse und Risoléekartoffeln
mixed vegetables gratinated with goat cheese and Risolée potatoes

€ 15,50

Vegane Frühlingsrolle
an Karotten-Ingwersoße mit Brokkoliröschen
vegan spring roll with carrot-ginger-sauce and broccoli

€ 16,00



Der Küchenchef empfiehlt

chef's recommendation

Spargelcrèmesüppchen mit Croûtons
cream of asparagus with croûtons



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



Panna Cotta
mit marinierten Erdbeeren und Vanilleeis
panna cotta
with marinated strawberries and vanilla ice cream

3-Gang-Menü
3-course-menu

€ 29,00

mit Weinbegleitung
with accompanying wines

€ 47,00



F(r)isch aus dem Meer

fish dishes

Bärlauch-Fettuccine

mit gebratenen Riesengarnelen und Jakobsmuscheln

wild garlic-fettuccine with roasted prawns and scallops

€ 18,50

gebratenes Heilbuttfilet

auf Mie-Nudeln, Sojasoße und Wokgemüse

fried fillet of halibut fillet

with egg noodles, soy sauce and wok fried vegetables

€ 26,00

kross gebratenes Zanderfilet

mit 2erlei Spargel und neuen Kartoffeln

fried fillet of pike perch

with 2 different kinds of asparagus and small potatoes

€ 27,50



Hauptgerichte

main dishes

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

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

€ 18,00

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

gratinated roast of boar with sour cream sauce, spring onions
and homemade Swabian pasta

€ 18,50

Wiener Schnitzel
mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Salat vom Buffet
„Wiener Schnitzel“ – veal escalope with parsley potatoes, lingonberries
and a side salad from the buffet

€ 22,50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (200g)
mit hausgemachten Spätzle und Salat vom Buffet
roasted beef steak and onions in gravy
with homemade swabian spaetzles and a side salad from the buffet

€ 25,50



Hauptgerichte

main dishes

Rosa gebratener Lammrücken
mit Ratatouille, Schalotten-Minz-Chutney und Risolée-Kartoffeln
roasted saddle of lamb with ratatouille, shallot-mint-chutney and roasted potatoes

€ 28,50

Rib Eye Steak (350g)
mit Kräuterbutter, Buschbohnen mit Speck und Risolée-Kartoffeln
Rib eye steak with herb butter, bush beans with bacon and roasted potatoes

€ 28,50

Rinderfiletsteak „Café de Paris“ (200g)
mit Pfeffersoße, kleinem Gemüse und Bratkartoffeln
Fillet of beef „café de paris“
with pepper sauce, small vegetables and roasted potatoes

€ 36,00



Desserts

desserts

hausgemachte Crème Brûlée
homemade Crème brûlée

€ 8,00

Joghurtparfait
an Rhabarberragout mit Pistazieneis
parfait of yoghurt with ragout of rhubarb and pistacchio ice cream

€ 9,00

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

€ 9,00

Mini Dessert

mini dessert

Afogato
1 Kugel Vanilleeis mit einem Espresso
vanilla ice cream with espresso

€ 5,00



Kinderkarte

childrens menu

Rinderkraftbrühe
mit Flädle
*beef broth
with pancake stripes*

€ 3,00

hausgemachte Spätzle mit Soße
homemade spaetzles with sauce

€ 3,50

paniertes Fischfilet
mit Kartoffeln
breaded fillet of fish with potatoes

€ 6,50

kleines Schnitzel
mit Pommes frites und buntem Gemüse
small breaded escalope with french fries and vegetables

€ 6,50

Pfannkuchen mit Kompott
pancakes with stewed fruits

€ 4,00

pano´S Kindereisbecher
pano`S ice cream cup

€ 6,50



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*

€ 7,00

Bunter Salatteller mit gefüllter Poulardenbrust
an French Dressing

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

€ 15,00

Rumpsteak von der deutschen Färs (200g)
mit Kräuterbutter, bunte Blattsalate und Wedges

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

€ 28,00

Hohenloher Vesperplatte garniert
Brotauswahl und Butter
Cold platter with a selection of breads and butter

€ 12,00



Spargelkarte 2019

asparagus menu 2019

Spargelsalat
an Vinaigrette mit schwäbischen Coppa
salad of asparagus with vinaigrette and swabian dried ham

€ 16,50

Stangenspargel „Stuttgarter Art“
mit Schinken im Flädlemantel
regional asparagus coated in ham and pancake

€ 24,00

1 Pfund badischer Stangenspargel
mit Sc. Hollandaise oder zerlassener Butter und neuen Kartoffeln
regional asparagus with sauce hollandaise, potatoes

€ 19,50

dazu empfehlen wir:

Hohenloher Schinkenspezialitäten (80g)
regional ham

+ € 9,50

kleines Wiener Schnitzel (100g)
small breaded veal escalope

+ € 14,00

Lachssteak vom Grill (150g)
salmon steak from the grill

+ € 16,00

Filetsteak vom Hohenloher Rind (120g)
fillet of regional beef

+ € 16,00



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



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

Baroncino
Chardonnay
IGP, Cantina Valpatena, Venetien, Italien
0,2 l € 5,50



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



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