



Herzlich Willkommen im Restaurant pano's

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag

Restaurant:	12.00 - 22.00 Uhr
Kaffee & Kuchen:	15.00 - 17.00 Uhr
Küche:	12.00 - 13.30 Uhr 18.00 - 20.45 Uhr

Öffnungszeiten

Sonntag

Brunch:	11.00 - 14.00 Uhr
Kaffee & Kuchen:	15.30 - 17.00 Uhr
Küche:	18.00 - 20.45 Uhr



Vorspeisen

starters

Carpaccio vom Hohenloher Rind
Wildkräutersalat, gereifter Parmesan mit Trüffelmayonnaise
Carpaccio of Hohenlohe beef
wild herb salad, ripened parmesan cheese and truffel mayo

€ 22,50

Gebeiztes Forellentatar
mit Erbsenmousse, Kefir und Dill

Pickled trout tatar
with pea mousse, kefir and dill

€ 20,00

Suppen

soups

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

„Swabian wedding soup“
Beef broth with swabian raviolis, slices of pancakes,
small dumplings and finely sliced vegetables

€ 10,00

Schwarzwurzelcrème
mit Gourmandise von der Fjordforelle

Salsify cream
with gourmandise of fjord trout

€ 10,00

Salate

salads

Kleiner Beilagensalat

Small side salad

€ 9,50

Salat vom Buffet

Salad buffet

€ 12,00



Hauptgerichte

main dishes

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit hausgemachten Spätzle und Beilagensalat vom Buffet
Roasted beef steak with onions in gravy,
homemade swabian spaetzles and a small side salad from the buffet
€ 36,00

Filet und Bauch vom hällischen Landschwein
mit Karottencreme, wildem Rosenkohl und Trüffelkroketten
Duo of pork tenderloin and belly, with carrot cream, wild brussel sprouts and truffle croquettes
€ 26,50

Wiener Schnitzel
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren,
Beilagensalat vom Buffet
Wiener Schnitzel of veal
with parsley potatoes, cranberries and a small side salad from the buffet
€ 31,00

Rib Eye Steak mit Pimientos und Country Fries,
dazu Chimichurri und Romescosauce
Pink roasted Rib Eye Steak
pimientos de padron and country fries,
with chimichurri and romesco sauce
€ 34,00

Gratinierter Lammrücken
mit Blumenkohl und Polenta
Saddle of lamb au gratin
with cauliflower and polenta
€ 36,00



Vegetarisch & Vegan

vegetarian & vegan

Kichererbsen-Kürbiscurry mit Blattspinat, Cashewkernen und Jasminreis

Curry of pumpkin and chickpeas with spinach,
cashew nuts and jasmine rice

€ 20,00

Dreierlei Knödel auf Waldpilzragout

und gereiftem Parmesan

Three kinds of dumplings on wild mushroom ragout
and aged parmesan cheese

€ 20,00

Fischgerichte

fish dishes

Gebratenes Filet vom Loup de mer

auf Venere-Risotto und Pak Choi

Pan fried loup de mer with black venere risotto and pak choi

€ 28,50

Spaghettini in Kaffir-Limettensauce
mit Garnelenspieß und gebeiztem Eigelb

Spaghettini with kaffir-lime sauce with shrimp skewer

and pickled egg yolk

€ 29,00



Unser 3-Gang-Menü

our 3 course menu

Karotten-Kokossuppe
mit Ingwersahne und Petersilienöl
Carrot and coconut soup with ginger cream and parsley oil

Filetspitzen vom Rind und Schwein in Pommery-Senf-Rahm,
Brokkoli und Spätzle
Fillet tips of beef and pork in pomeranian mustard cream,
broccoli and spaetzle

Tonkabohnen Crème brûlée
mit salted Karamelleis
Tonka bean crème brûlée with salted caramel ice cream

€ 47,00

Dessert

sweets

Affogato
Espresso mit Vanilleeis
Espresso with vanilla ice cream

€ 6,00

Karamelisierter Cheesecake
mit Popcornespuma und Briocheeis
Caramelized cheesecake with popcorn espuma and brioche ice cream
€ 15,00

Honigparfait von Waldenburger Bergbienen
mit Schokoladencremeux
Honey parfait from Waldenburg mountain bees with chocolate crème
€ 15,00

Französische Käseauswahl
mit Feigensenf, Mostarda und ofenfrischem Baguette
French cheese selection with fig mustard and oven-fresh baguette
€ 15,00



Und außerdem gibt ´s noch ...

and of course there is also ...

Wurstsalat

mit Brot und Butter serviert

Sausage salad served with bread and butter

€ 14,50

Schwäbischer Coppa mit frischem Meerrettich
und Mixed Pickles

Swabian coppa with fresh horseradish
and mixed pickles

€ 20,50

Bunter Salatteller an Balsamicodressing
mit gebratenen Riesengarnelen im Speckmantel
oder

mit gefüllter Poulardenbrust

Mixed salad with balsamic vinegar dressing and roasted king prawns, coated in bacon
or with stuffed poulard breast

€ 24,00

Smashed „WaldenBurger“

Brioche, Rindfleisch, krosser Speck, karamellisierte rote Zwiebeln,
sautierte Champignons, Cheddar Käse und Dijon Senf
dazu Süßkartoffelpommes

Smashed „WaldenBurger“

Brioche bread, beef, caramelized red onions,
sautéed mushrooms, cheddar cheese and Dijon mustard
with sweet potato fries

€ 25,00



Kinderkarte

childrens menu

Rinderkraftbrühe mit Flädlestreifen

Beef broth with pancake stripes

€ 5,00

Hausgemachte Spätzle mit Sauce

Homemade spaetzles with sauce

€ 5,00

Nudeln mit Tomatensauce und Reibekäse

Pasta with tomato sauce and grated cheese

€ 6,00

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites

Escalope of pork with french fries

€ 9,50



Sparklings

„PANORAMAHOTEL“
Riesling Sekt Brut / Schloss Affaltrach
glass of sparkling wine
0,1 l € 7,80

Kir Royal
(Champagner, crème de Cassis)
0,1 l € 13,50

Unsere Aperitifempfehlung

Prosecco „weiss duftig“ der Manufaktur Jörg Geiger (alkoholfrei)
0,1 l € 4,90
+
Dont call me Gin der Manufaktur Jörg Geiger
€ 3,00

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



Offene Weine

Weißweine

WEISS (Weissburgunder, Kerner, Muskateller), restsüß
Schloss Affaltrach / Affaltrach, Württemberg
0,1l € 3,50 / 0,2l € 7,00

Weissburgunder
Weingut Landerer / Oberrottweil, Baden
0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

Grauburgunder, trocken
Weingut Landgraf / Saulheim, Rheinhessen
0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

Riesling, trocken
Weingut Fürst zu Hohenlohe / Öhringen, Württemberg
0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

Chardonnay, Weißburgunder, trocken
Weingut Pfaffmann / Walsheim, Pfalz
0,1l € 3,50 / 0,2l € 7,00

Chardonnay
Weingut Montes / D.O. Valle de Colchagua, Chile
0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Lergenmüller / Heinfeld, Pfalz
0,1l € 4,00 / 0,2l € 7,00

Roséweine

ROSA (Spätburgunder Weissherbst)
Schloss Affaltrach / Affaltrach, Württemberg
0,1l € 3,50 / 0,2l € 7,00

Lemberger Saignée
Weingut Fürst zu Hohenlohe / Öhringen, Württemberg
0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00



Offene Weine

Rotwein

ROT (Merlot, Cabernet Sauvignon)
Schloss Affaltrach / Affaltrach, Württemberg
0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

Trollinger
Weingut Graf Adelmann / Steinheim, Württemberg
0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

Lemberger
Weingut Fürst zu Hohenlohe / Öhringen, Württemberg
0,1l € 4,50 / 0,2l € 9,00

Bentz Rot (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot)
Weingut Aldinger / Fellbach, Württemberg
0,1l € 5,00 / 0,2l € 10,00

Cabernet Sauvignon - Syrah
Gérard Bertrand / Narbonne, Frankreich
0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

Shiraz Cabernet
Penfolds / Koonunga Hill, Australien
0,1l € 4,50 / 0,2l € 8,50

Digestif

Wiesen Obst im Portweinstil der Manufaktur Jörg Geiger

KP(Kirsch) ZP(Zwetschge) BP(Birne) AP(Apfel)
5 cl € 9,90

Käppler Obstbrände

Auswahl an verschiedenen Obstbränden & Geiste
(Fragen Sie unseren Service nach eine Empfehlung)

2 cl € 4,00 / 4 cl € 7,50



Biere

beer

Biere vom Fass

draft beer

Rothaus Pils

0,3 l € 4,20 // 0,5 l € 5,20

Rothaus Hefeweizen

0,3 l € 4,20 // 0,5 l € 5,20

Waldhaus -ohne Filter-

0,3 l € 4,50 // 0,5 l € 5,50

Radler

0,3 l € 4,20 // 0,5 l € 5,20

Flaschenbiere

bottled beer

Rothaus Pils Alkoholfrei

0,33 l € 4,20

König Ludwig Hefeweizen Alkoholfrei

0,5 l € 5,20

König Ludwig Kristallweizen

0,5 l € 5,20

König Ludwig Dunkles Hefeweizen

0,5 l € 5,20



Alkoholfreies

Non-alcoholic drinks

Mineralwasser mineral water

Teinacher Gourmet still / medium
0,25 l € 3,10 // 0,5 l € 4,90 // 0,75 l € 6,90

Säfte und Nektare juices & nectars

Apfelsaft / Orangensaft
apple juice / orange juice
0,2 l € 3,30 // 0,4 l € 6,80

Sauerkirschnektar / roter Johannisbeernektar
sour cherry nectar / red currant nectar
0,2 l € 3,90 // 0,4 l € 7,20

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 € 3,90 // 0,4 l € 7,20

Saftschorle Vaihinger Fruchtsäfte
juice spritzer
0,2 l € 2,90 // 0,4 l € 4,90

Limonaden soft drinks

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta Orange / Spezi
0,2 l € 3,00 // 0,4 l € 4,90

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



Kaffeespezialitäten

coffee

Kaffeehaus Hagen Heilbronn

Tasse Kaffee Creme / koffeinfrei

cup of coffee / decaffeinated

€ 3,30

Kännchen Kaffee / koffeinfrei

small pot of coffee / decaffeinated

€ 5,00

Espresso

€ 3,20

Doppelter Espresso

€ 4,90

Espresso Macchiato

€ 3,50

Cappuccino

€ 3,80

Milchkaffee

coffee with milk

€ 3,90

Latte Macchiato

€ 4,20

Heiße Schokolade

hot chocolate

€ 3,80

Ronnefeldt Teeauswahl

Ronnefeldt's tea selection

Glas

glass of tea

€ 3,30

Kännchen

small pot of tea

€ 4,20