



Herzlich Willkommen im Restaurant pano's

Wir freuen uns sehr,
Sie bei uns begrüßen zu dürfen

Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag

12.00-13.30 Uhr

18.00-21.00 Uhr



Vorspeisen

starters

Badischer Ackersalat
mit geräucherter Entenbrust und Croûtons
Lamb's lettuce with smoked duck breast and croûtons
€ 15,00

Beef tatar
mit Wildkräutersalat an Balsamico Dressing
Beef tatar with wild herbs salad and balsamic vinegar dressing
€ 17,50

Suppen

soups

„Schwäbische Hochzeitssuppe“
Klare Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Flädle,
Klößchen und Gemüsejuliene
„Swabian wedding soup“
Beef broth with swabian pockets, slices of pancakes,
small dumplings and finely sliced vegetables
€ 7,00

Karotten-Ingwer-Kokossuppe
mit Petersilienöl
Soup of carrots, ginger and coconut with parsley oil
€ 9,00

Salate

salads

Kleiner Beilagensalat
Small side salad
€ 7,00

Bunter Salatteller an Balsamicodressing
Variety of seasonal salads with balsamic vinegar dressing
€ 9,50



Hauptgerichte

main dishes

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (200g)
mit hausgemachten Spätzle und Beilagensalat vom Buffet
Roasted beef steak and onions in gravy
with homemade swabian spaetzles and a small side salad from the buffet
€ 27,50

Wiener Schnitzel
mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Beilagensalat vom Buffet
Breaded veal escalope „Viennese style“
with parsley potatoes, lingonberries and a small side salad from the buffet
€ 25,00

Filetspitzen von Rind und Schwein
in Cognac-Pfeffer-Soße, Pfannengemüse
und hausgemachten Spätzle
Fillet tips of beef and pork with cognac-pepper-sauce, roasted vegetables
and homemade swabian spaetzles
€ 22,00

Rosa gebratenes Lammkarree
mit Bohnen- Allerlei und Risolee-Kartoffeln
Rose roasted lamb cart
with a variety of beans and small roasted potatoes
€ 30,00

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
an Orangen- Pfeffersauce, Rahmwirsing und Kartoffelplätzchen
Rose roasted Barbarie duck breast
with orange pepper sauce, cram savoy cabbage and maccaire potatoes
€ 26,00



Vegetarisch

vegetarian

Kichererbsen- Kürbis- Curry
mit Duftreis

Chickpea pumpkin curry with fragrant rice

€ 16,00

Hausgemachte Tagliatelle
an Pilzsauce mit getrockneten Tomaten
und Rucola

Homemade tagliatelle with mushroom sauce dried tomatoes and arugula

€ 16,50

Fischgerichte

fish dishes

Gebratenes Lachsfilet
auf Schwarzwurzelragout und Butterkartoffeln

Roasted fillet of salmon with salsify ragout and buttered potatoes

€ 25,00

Kross gebratenes Zanderfilet
mit Rote Bete Risotto und Meerrettichschaum

Crispy fried pike-perch fillet with beetroot risotto and horseradish foam

€ 25,00



Unser 3-Gang-Menü

our 3 course menu

Kürbissüppchen mit Kernöl
und Kernen

Soup of pumpkin with pumpkin oil and seeds

Gebratene Entenkeule
vom Knochen gelöst

an Majoranjas, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel
Fried duck leg, boneless,
with marjoram, red cabbage with apples and potato dumplings

Orangen- Creme Brûlée mit Schokoladeneis
Orange Cream Brûlée with chocolate ice cream

€ 36,00

Dessert

sweets

Afogato

Espresso mit Vanilleeis
Espresso with vanilla ice cream

€ 5,00

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Vanilla ice cream with hot raspberries

€ 9,50

Limonentarte

mit Dulceymousse und Mandarine
Lime Tarte with dulceymousse and mandarin fruit

€ 10,00

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Rotweinbirne und Walnusseis

Warm chocolate cake
with red wine pear and walnut ice cream

€ 10,00

Französische Käseauswahl

mit Feigensenf und ofenfrischem Baguette

French cheese selection with fig mustard and oven-fresh baguette

€ 12,00



Und außerdem gibt 's noch ...

and of course there is also ...

Schwäbischer Wurstsalat
mit Brot und Butter serviert
Sausage salad served with bread and butter
€ 9,50

Hohenloher Vesperteller
serviert mit Brot und Butter
Regional cold cuts served with bread and butter
€ 10,00

Bunter Salatteller an Balsamicodressing
mit gebratenen Putenbruststreifen
Mixed salad with balsamic vinegar dressing and roasted stripes of turkey breast
€ 14,00

Schwäbischer Coppa mit frischem Meerrettich
eingelegtem Essiggemüse und Baguette
Regional air dried ham with horseradish mixed pickles and baguette
€ 14,50

Unser „WaldenBurger“
Brioche, Rindfleisch, krosser Speck, karamellisierte rote Zwiebeln,
sautierte Champignons, Cheddar-Käse und BBQ Soße
Our „WaldenBurger“
Brioche bread, beef, caramelized red onions, sautéed mushrooms, cheddar cheese and BBQ sauce
€ 16,00

Bunter Salatteller an Balsamicodressing
mit gebratenen Riesengarnelen im Speckmantel
Mixed salad with balsamic vinegar dressing and roasted king prawns coated in bacon
€ 18,50



Biere

beer

Biere vom Fass

draft beer

Rothaus Pils

0,3 l € 3,90 // 0,5 l € 4,90

Rothaus Hefeweizen

0,3 l € 3,90 // 0,5 l € 4,90

Distelhäuser Pils

0,3 l € 3,90 // 0,5 l € 4,90

Waldhaus -ohne Filter-

0,3 l € 4,00 // 0,5 l € 5,00

Radler

0,3 l € 3,90 // 0,5 l € 4,90

Flaschenbiere

bottled beer

Distelhäuser Export

0,5 l € 4,90

Distelhäuser Pils Alkoholfrei

0,33 l € 3,80

Distelhäuser Hefeweizen Alkoholfrei

0,5 l € 4,90

Distelhäuser Kristallweizen

0,5 l € 4,90

Distelhäuser Dunkles Hefeweizen

0,5 l € 4,90

Härle „Fidelio“ -naturtrüb-

0,33 l € 4,60



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 € 4,90

Thomas Henry

Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic Water

0,2 l € 3,20



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

„Summerfeeling“

Weißweincuvée trocken

Deutscher Qualitätswein

German quality wine cuvée, dry

Weingut Landerer, Vogtsburg, Baden

0,2 l € 7,00

„Kaiserstühler“

Grauburgunder trocken

Deutscher Qualitätswein

German quality wine, dry

Weingut Landerer, Vogtsburg, Baden

0,2 l € 7,00

Oberbergener Bassgeige

Grauburgunder trocken

Deutscher Qualitätswein

German quality wine, dry

Weingut Franz Keller, Vogtsburg, Baden

0,2 l € 8,50



Offene Roséweine

house wines rosé

Spätburgunder Weißherbst

Deutscher Qualitätswein

German quality wine

Fürstenfass Weinkellerei Hohenlohe, Adolzfurt, Württemberg

0,2 l € 4,90

Offene Rotweine

house wines red

Adolzfurter Lindelberg

Lemberger mit Trollinger, halbtrocken

Deutscher Qualitätswein

German quality wine, dry

Fürstenfass Weinkellerei Hohenlohe, Adolzfurt, Württemberg

0,2 l € 4,90

Lemberger, halbtrocken

Deutscher Qualitätswein

German quality wine, dry

Fürstenfass Weinkellerei Hohenlohe, Adolzfurt, Württemberg

0,2 l € 4,90

Lemberger, trocken

Deutscher Qualitätswein

German quality wine, dry

Fürstenfass Weinkellerei Hohenlohe, Adolzfurt, Württemberg

0,2 l € 5,20

Oberbergener Bassgeige

Spätburgunder, trocken

Deutscher Qualitätswein

German quality wine, dry

Weingut Franz Keller, Vogtsburg, Baden

0,2 l € 11,50



Offene Rotweine

house wines red

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

Cuvée
Cabernet Sauvignon - Syrah
Gérard Bertrand, Narbonne, Frankreich
0,2 l € 7,50

Village Rouge
(Grenache, Mourvedre, Syrah)
Cellier des Dauphins, Rhône, Frankreich
0,2 l € 6,50



Sparklings

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

„Live Brune“ Prosecco Frizzante
0,1 l € 6,50

Crémant, BouvetLadubay
0,1 l € 7,00

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

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

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

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



Aperitif

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

Presidential Porto Tawny
5 cl € 4,50

Käppler Obstbrände

Schlankesbirnenbrand
Johannisbeergeist
Walnussgeist
Mirabellenbrand
Pflaumenbrand
2 cl € 3,00
4 cl € 5,50



Kaffeespezialitäten

coffee

Kaffeehaus Hagen Heilbronn

Tasse Kaffee Creme / koffeinfrei

cup of coffee / decaffeinated

€ 3,00

Kännchen Kaffee / koffeinfrei

small pot of coffee / decaffeinated

€ 5,00

Espresso

€ 2,80

Doppelter Espresso

€ 4,80

Espresso Macchiato

€ 3,10

Cappuccino

€ 3,50

Milchkaffee

coffee with milk

€ 3,90

Latte Macchiato

€ 3,90

Heiße Schokolade

hot chocolate

€ 3,40

Ronnefeldt Teeauswahl

Ronnefeldt's tea selection

Glas

glass of tea

€ 2,90

Kännchen

small pot of tea

€ 4,0