



# Herzlich Willkommen im Restaurant pano's

Wir freuen uns sehr,  
Sie bei uns begrüßen zu dürfen

Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag

18.00-20.45 Uhr



## Vorspeisen

starters

Spinat-Bulgursalat  
mit Grapefruit, Granatapfelkernen und Ziegenkäse  
*Spinach-Bulgur Salad*  
*with grapefruit, pomegranate seeds and goat cheese*  
€ 17,00

Carpaccio vom Hohenloher Rind  
mit Schmortomaten, Pinienkernen  
und gereiftem Parmesan  
Beef carpaccio with braised tomatoes, pine nuts and parmesan  
€ 19,50

## 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  
€ 9,00

Rahmsüppchen von der Petersilienwurzel  
mit Eismeergarnelen  
Creamy soup from parsley root  
with arctic prawns  
€ 9,50

## Salate

salads

Kleiner Beilagensalat  
Small side salad  
€ 7,50

Salat vom Buffet  
saladbuffet  
€ 11,00



## 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  
€ 31,00

Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Beilagensalat vom Buffet  
Breaded veal escalope „Viennese style“  
with parsley potatoes, lingonberries and a small side salad from the buffet  
€ 27,00

Rib Eye Steak mit Chimichurri  
Speckbohnen und Kartoffel-Brokkoli-Törtchen  
Rib eye steak with chimichurri  
bacon beans and broccoli-potato gratin  
€ 32,00

Kalbsrückensteak mit gebratenen Pfifferlingen  
Basilikumrahm und hausgemachten Nudeln  
Veal steak with fried chanterelles  
basil cream and homemade pasta  
€ 30,00

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust  
an Orangen- Pfeffersauce, Rahmwirsing und Kartoffelplätzchen  
Rose roasted Barbarie duck breast  
with orange pepper sauce, cream savoy cabbage and maccaire potatoes  
€ 27,50



## Vegetarisch

vegetarian

Rucolarisotto

mit gegrilltem Gemüse und Rote Beete Jus

Rocket risotto with glazed oven vegetables and beetroot jus

€ 19,50

Pfifferlinge, Kräuterseitlinge und Champignons in Rahm  
mit kleinen Semmelknödel

Chanterelles, herb- mushrooms and mushrooms in cream  
with small bread dumplings

€ 22,50

## Fischgerichte

fish dishes

Gebratenes Kabeljaufilet

mit Peperonata und Risoleé-Kartoffeln

Cod filet with peperonata and pommes risoleés

€ 23,00

Filets von der Rotbarbe

auf Mie-Nudeln mit Wurzelgemüse und Sojasauce

Red mullet filet with mie-noodles, root vegetables and soy sauce

€ 27,00



## Unser 3-Gang-Menü

our 3 course menu

Süßkartoffel-Kokossuppe  
mit Tofu-Croutons

Sweet Potato Coconut Soup  
with tofu croutons

\*\*\*

Geschmortes Rinderbäckle  
in Lembergersauce, Wurzelgemüse  
und Kartoffel-Selleriepuree

Braised beef cheeks in leMBERGER sauce, with vegetables  
and potatoe-celery-puree

\*\*\*

Birnenstrudel mit Walnusseis

Pear strudel with walnut ice cream

€ 42,00

## 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

Limoncello-Panna Cotta  
mit Erdbeeren und Rosmarineis

Limoncello panna cotta  
with strawberries and rosemary ice cream

€ 11,50

Crème brûlée von der Vanille  
mit Schokoladeneis

Vanilla crème brûlée with chocolate ice cream

€ 11,50

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*  
€ 13,00

Bunter Salatteller an Balsamicodressing  
mit gebratenen Putenbruststreifen  
*Mixed salad with balsamic vinegar dressing and roasted stripes of turkey breast*  
€ 16,00

Wildkräutersalat  
mit schwäbischem Coppa und Meerrettich  
*Wild herb salad  
with swabian coppa and horseradish*  
€ 18,00

Bunter Salatteller an Balsamicodressing  
mit gebratenen Riesengarnelen im Speckmantel  
*Mixed salad with balsamic vinegar dressing and roasted king prawns coated in bacon*  
€ 19,50

„WaldenBurger“  
Brioche, Rindfleisch, krosser Speck, karamellierte rote Zwiebeln,  
sautierte Champignons, Cheddar Käse und BBQ Soße  
*„WaldenBurger“  
Brioche bread, beef, caramelized red onions, sautéed mushrooms, cheddar cheese and BBQ sauce*  
€ 22,50



# Kinderkarte

*childrens menu*

Rinderkraftbrühe mit Flädle

*beef broth with pancake stripes*

€ 3,00

Hausgemachte Spätzle mit Soße

*homemade spaetzles with sauce*

€ 5,00

Paniertes Fischfilet mit Kartoffeln

*fillet of fish with potatoes*

€ 6,50

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites  
und buntem Gemüse

*escalope of pork with french fries and vegetables*

€ 7,50

Kindereisbecher

*children ice cream cup*

€ 4,90



## Sparklings

„PANORAMAHOTEL“  
Riesling Sekt Brut / Schloss Affaltrach  
*glass of sparkling wine*  
0,1 l € 5,90

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

Champagner Veuve Duroy Brut  
*glass of champagne*  
0,1 l € 12,00

Kir Royal  
*(Champagner, Creme de Cassis)*  
0,1 l € 13,00

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





# 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

Rothaus Export

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 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 € 2,90 // 0,5l € 4,90 // 0,75l € 6,50

San Pellegrino  
0,75l € 7,50

## 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*

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*

Adolfurter Lindelberg  
Lemberger mit Trollinger, 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

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



## 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

Schlankelesbirnenbrand  
Johannisbeergeist  
Walnussgeist  
Mirabellenbrand  
Pflaumenbrand

2 cl € 4,00  
4 cl € 7,50



# 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*

€ 4,20