



Herzlich Willkommen im Restaurant pamo's

Wir freuen uns sehr,
Sie bei uns begrüßen zu dürfen

Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag

12.00-13.30 Uhr

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-Selleriepüree

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, karamellisierte 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