



Herzlich Willkommen im
Restaurant pamo's

Öffnungszeiten
Montag bis Sonntag
18.00-20.45 Uhr



Vorspeisen

starters

Vegan Caesar Salad

Green Caesar Salad

€ 12,50

+ veganen Filetstreifen

with vegan fillet stripes

€ 5,50

+ Jacobsmuscheln und Garnelen

with scallops and prawns

€ 12,00

Mosaik-Lachs mit Erbsencreme
und Dillsorbet

*Salmon mosaic-style with pea-cream
and dill sorbet*

€ 19,50

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*

€ 9,00

Rote Linsensuppe mit Kokosmilch
und gebackener Rote Bete-Falafel

*Red lentil soup with coconut milk
and baked beetroot falafel*

€ 8,00

Salate

salads

Kleiner Beilagensalat

Small side salad

€ 7,50

Salat vom Buffet

Salad buffet

€ 11,00



Hauptgerichte

main dishes

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit hausgemachten Spätzle und Beilagensalat vom Buffet
Roasted beef steak with onions in gravy
with homemade swabian spaetzles and a small side salad from the buffet
€ 32,00

Filet und glasierter Bauch vom hällischen Landschwein
mit Cidrejus, Selleriepüree und gebackenen Radieschen
Filet and glazed belly of pig
with apple cider jus, celery puree and baked radishes
€ 25,00

Wiener Schnitzel
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
und Beilagensalat vom Buffet
Wiener Schnitzel of veal
with parsley, potatoes, cranberries and a small side salad from the buffet
€ 28,00

Gefüllte Poulardenbrust mit grünem Spargel
und Risoléeskartoffeln
Stuffed chicken breast with green asparagus
and risole potatoes
€ 28,50



Vegetarisch & Vegan

vegetarian & vegan

Veganes Thai-Curry mit Kokosmilch
und Duftreis

Vegan thai-curry with coconut-milk
and rice

€ 18,50

Rigatoni mit gegrilltem Gemüse
und Tomatensugo

Rigatoni with grilled vegetables
and tomato sauce

€ 18,50

Fischgerichte

fish dishes

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch
an geschmortem Fenchel, Risotto und Orangenpesto

Fried fillet of sea bass

with braised fennel, risotto and orange pesto

€ 25,00

Linguine mit Garnelen, Jacobsmuscheln
und gebeiztem Eigelb

Linguine with shrimps, scallops
and pickled egg yolk

€ 25,00



Unser 3-Gang-Menü

our 3 course menu

Brunnenkressesuppe mit Croutons
Watercress soup with croutons

Filetgeschnetzeltes vom Rind und Schwein
in Cognac-Pfefferrahm, Brokkoli und Kroketten
Fillet strips of beef and pork
in cognac pepper cream, broccoli and croquettes

Schokoladen-Cheesecake
mit Brombeerragout und Vanilleeis
Chocolate Cheesecake
with blackberry ragout and vanilla ice cream

€ 42,00

Dessert

sweets

Afogato
Espresso mit Vanilleeis
Espresso with vanilla ice cream
€ 5,00

Vegane Crème Brûlée mit Erdbeersorbet
Vegan crème brûlée with strawberry sorbet
€ 14,00

Französische Käseauswahl
mit Feigensenf und ofenfrischem Baguette
French cheese selection with fig mustard and oven-fresh baguette
€ 14,00



Und außerdem gibt ´s noch ...

and of course there is also ...

Wurstsalat
mit Brot und Butter serviert
Sausage salad served with bread and butter
€ 13,00

Schwäbischer Coppa mit frischem Meerrettich
und Mixed Pickels
*Swabian coppa with fresh horseradish
and mixed pickles*
€ 18,50

Bunter Salatteller an Balsamicodressing
mit gebratenen Riesengarnelen im Speckmantel
Mixed salad with balsamic vinegar dressing and roasted king prawns, coated in bacon
€ 21,50

„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



Kinderkarte

childrens menu

Rinderkraftbrühe mit geschmelzter Maultasche

Beef broth with stuffed swabian noodles

€ 5,00

Hausgemachte Spätzle mit Sauce

Homemade spaetzles with sauce

€ 5,00

Nudeln mit Tomatensauce und Reibekäse

Pasta with tomato sauce and grated cheese

€ 6,50

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 € 6,50

Prosecco Montelvini Treviso DOC. Frizzante
glass of prosecco
0,1 l € 6,50

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

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

Unsere Aperitifempfehlung

Prisecco „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)
Schloss Affaltrach / Affaltrach, Württemberg

0,1l € 3,50 / 0,2l € 7,00

Weissburgunder
Weingut Adelman / Steinheim, Württemberg

0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

Riesling trocken
Weingut Fürst zu Hohenlohe / Öhringen, Württemberg

0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

Müller Thurgau vom Löss
Weingut Franz Keller / Vogtburg, Baden

0,1l € 4,50 / 0,2l € 9,00

Chardonnay
Weingut Montes / D.O. Valle de Colchagua, Chile

0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

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 Adelman / 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

Spätburgunder vom Löss
Weingut Franz Keller / Vogtsburg, Baden
0,1l € 6,00 / 0,2l € 12,00

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

Cabernet Sauvignon
Montes Reserva / D.O. Valle de Colchagua, Chile
0,1l € 4,50 / 0,2l € 9,00

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 € 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



Alkoholfreies

Non-alcoholic drinks

Mineralwasser

mineral water

Teinacher Gourmet still / medium
0,25 l € 2,90 // 0,5 l € 4,90 // 0,75 l € 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



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