



# Herzlich Willkommen im Restaurant pano's

Wir freuen uns sehr,  
Sie wieder bei uns begrüßen zu dürfen

Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag

12.00-13.30 Uhr

18.00-21.00 Uhr



## Vorspeisen

starters

Burrata mit lauwarmen Kirschtomaten  
und gegrilltem Pfirsich  
Burrata with lukewarm cherry tomatoes and grilled peach  
€ 14,00

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 Jakobsmuscheln  
Cream of carrots, ginger and coconut with grilled scallops  
€ 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  
€ 26,00

Wiener Schnitzel  
mit Pommes frites und Beilagensalat vom Buffet  
Breaded veal escalope „Viennese style“  
with french fries and a small side salad from the buffet  
€ 24,00

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  
€ 21,00

Rosa gebratener Lammrücken  
mit CousCous, Sambal Oelek und Frühlingslauch  
Medium roasted saddle of lamb with CousCous, Sambal Oelek and spring onions  
€ 28,50

Rib Eye Steak  
mit Chimichurri, Risolée-Kartoffeln und Pimientos de Padrón  
Rib eye steak with chimichurri, small roasted potatoes and pimientos de padrón  
€ 30,00



## Vegetarisch

vegetarian

Thai-Curry mit geräuchertem Tofu  
Kokosmilch und duftendem Jasmin Reis  
Thai curry with smoked bean curd, coconut milk and jasmine rice  
€ 17,00

Pfifferlinge, Kräuterseitlinge und Champignons in Rahm  
mit kleinen Semmelknödel  
Chanterelles, king oyster mushrooms and white mushrooms in cream  
with small bread dumplings  
€ 18,50

## Fischgerichte

fish dishes

Kross gebratenes Zanderfilet  
mit grünem Spargel, Ofentomaten und Butterkartoffeln  
Fried fillet of pike perch  
with green asparagus, tomatoes from the oven and butter flavoured potatoes  
€ 28,00

Confierter Kabeljau  
mit Pak Choi, Selleriecrème und Kaffir Limetten-Ingwernage  
Refined codfish with pak choi, cream of celery and kaffir lime-ginger sauce  
€ 19,50



## Unser 3-Gang-Menü

our 3 course menu

Aufgeschäumtes Kohlrabisüppchen  
Cream of turnip cabbage

\*\*\*

Kotelette vom Schwäbisch Hällischen Landschwein  
mit Blattspinat, Senf-Kaviar und Risollée-Kartoffeln  
Chop of regional pork with spinach, mustard and small roasted potatoes

\*\*\*

Mangoschnitte mit Himbeersorbet  
mango pastry with raspberry sorbet

€ 34,00

## Dessert

sweets

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

Früchtebecher mit Pistazien- Erdbeeren- und Vanilleeis  
Fruit cup with pistachio-, strawberry- and vanilla ice cream  
€ 8,50

Hausgemachter Cheesecake  
mit frischen Beeren der Saison und eisgekühltem Erdbeer-Limes  
Homemade cheesecake with fresh berries and frozen strawberry-limes  
€ 10,00

Mousse von der Guanaja Schokolade  
mit Sanddorn und Haselnusseis  
Chocolate mousse with seaberry and hazelnut ice cream  
€ 10,00

Französische Käseauswahl  
mit Feigensenf und ofenfrischem Baguette  
French cheese selection with fig mustard and baguette from the oven  
€ 12,00



## Und außerdem gibt 's noch ...

*and of course there is also ...*

Schwäbischer Wurstsalat  
mit Brot und Butter serviert  
*regional 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 chicken 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  
*mixed salad with balsamic vinegar dressing and roasted prawns*  
€ 17,50



# Biere

*beer*

## Biere vom Fass

*draft beer*

Rothaus Pils

0,3 l € 3,80 // 0,5 l € 4,60

Rothaus Hefeweizen

0,3 l € 3,80 // 0,5 l € 4,60

Distelhäuser Pils

0,3 l € 3,80 // 0,5 l € 4,60

Waldhaus -ohne Filter-

0,3 l € 3,50 // 0,5 l € 4,50

Radler

0,3 l € 3,40 // 0,5 l € 4,20

## Flaschenbiere

*bottled beer*

Distelhäuser Export

0,5 l € 4,20

Distelhäuser Pils Alkoholfrei

0,33 l € 3,60

Distelhäuser Hefeweizen Alkoholfrei

0,5 l € 4,20

Distelhäuser Kristallweizen

0,5 l € 4,20

Distelhäuser Dunkles Hefeweizen

0,5 l € 4,20

Härle „Fidelio“ -naturtrüb-

0,33 l € 4,50



# 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 € 4,60

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

„Nachwuchs“

Weißweincuvée trocken

Deutscher Qualitätswein

*German quality wine cuvée, dry*

Weingut Kirchner, Freinsheim, Pfalz

0,2 l € 6,50

„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*

Schwarzriesling Weißherbst

Deutscher Qualitätswein

*German quality wine, dry*

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

Schwarzriesling, 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

Syrah  
Réserve Spéciale  
Gérard Bertrand, Narbonne, Frankreich  
0,2 l € 7,00

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*

€ 2,80

Kännchen Kaffee / koffeinfrei

*small pot of coffee / decaffeinated*

€ 4,50

Espresso

€ 2,50

Doppelter Espresso

€ 4,20

Espresso Macchiato

€ 2,80

Cappuccino

€ 3,20

Milchkaffee

*coffee with milk*

€ 3,80

Latte Macchiato

€ 3,80

Heiße Schokolade

*hot chocolate*

€ 3,20

## Ronnefeldt Teeauswahl

*Ronnefeldt's tea selection*

Glas

*glass of tea*

€ 2,50

Kännchen

*small pot of tea*

€ 4,20