



# 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

Wildkräutersalat an Orangendressing  
und geräucherter Entenbrust  
*Wild herb salad with orange dressing  
and smoked duck breast*

€ 18,50

Carpaccio von der gelben Beete  
mit Feldsalat und Ziegenfrischkäse  
*Yellow beet carpaccio  
with lamb's lettuce and goat's cream cheese*

€ 18,50

## 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

Rahmsüppchen von der Pastinake  
mit Kresseöl und Kräuterseitlingen

*Cream soup of parsnip*

*with cress oil and king oyster mushrooms*

€ 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 Bäckle vom hällischen Landschwein  
mit gebratenem Spitzkohl und Schupfnudeln  
Filet and cheeks of pig  
with fried cabbage and potato noodles  
€ 25,00

Gratiniertes Lammkarree unter der Olivenkruste  
mit Ratatouille und Rosmarinpolenta  
Gratinated lamb filet under an olive crust  
with ratatouille and rosemary polenta  
€ 34,00

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

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust  
an Cassissauce, Wirsing und Macairekartoffeln  
Rose roasted barbarie duck breast  
with cassis sauce, creamy savoy cabbage and macaire potatoes  
€ 28,50



## Vegetarisch & Vegan

vegetarian & vegan

Spinatknödel auf Tomaten-Linsenragoût

Spinach dumplings on tomato-lentils ragoût

(vegan)

€ 18,00

Kürbisrisotto mit gebratenen Kräuterseitlingen  
und Salbeischaum

(vegan möglich)

Pumpkin risotto with fried king oyster mushrooms  
and sage foam

€ 18,00

## Fischgerichte

fish dishes

Gebratenes Kabeljaufilet  
an Kaffir-Limettensauce und Venere-Risotto

Fried cod fillet

with kaffir lime sauce and Venere risotto

€ 24,00

Spaghettini mit Garnelen, Jacobsmuscheln  
und gebeiztem Eigelb

Spaghettini with shrimps, scallops  
and pickled egg yolk

€ 25,00



## Unser 3-Gang-Menü

our 3 course menu

Kürbis-Kokossuppe  
mit gerösteten Kernen und Kernöl  
Pumpkin coconut soup  
with roasted kernels and pumpkin seed oil

\*\*\*

Filetgeschnetzeltes vom Rind und Schwein  
in Pommery-Senf-Rahm, Pfannengemüse und Spätzle  
Fillet strips of beef and pork  
in pommery mustard cream, stir-fried vegetables and spaetzle

\*\*\*

Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit Beerenragout und Himbeersorbet  
Warm chocolate cake  
with berry ragout and raspberry sorbet

€ 42,00

## Dessert

sweets

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

Crème Brûlée von der Tonkabohne  
Tonka bean Crème Brûlée  
€ 12,00

Dreierlei Schokoladenmousse mit gelber Grütze  
Variation of chocolate mousse with yellow fruit chutney  
€ 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 Flädle

*Beef broth with pancake stripes*

€ 5,00

Hausgemachte Spätzle mit Sauce

*Homemade spaetzles with sauce*

€ 5,00

Paniertes Fischfilet mit Kartoffeln

*Baked fillet of fish with potatoes*

€ 9,50

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites  
und buntem Gemüse

*Escalope of pork with french fries and vegetables*

€ 9,50



## Sparklings

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

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 / Vogtsburg, Baden  
0,1l € 4,50 / 0,2l € 9,00

Grauburgunder vom Löss trocken  
Weingut Franz Keller / Vogtsburg, Baden  
0,1l € 5,00 / 0,2l € 10,00

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)  
Weingut Graf Adelmann / Steinheim, Württemberg  
0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

Trollinger  
Weingut Graf Adelmann / 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

Härle „Fidelio“ -naturtrüb-

0,33 l € 4,60



# 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