



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

Alblinsen-Spinatsalat
mit roter Beete und Ziegenfrischkäse

(vegan möglich)

Lentil-spinach salad

with beetroot and goat's cream cheese

€ 17,00

Carpaccio von Lachs und Kabeljau
mit Wildkräutersalat und Salzzitronenvinaigrette

Carpaccio of salmon and cod

with wild herb salad and salted lemon vinaigrette

€ 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

Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis
mit gerösteten Kernen und Kokosschaum

(vegan)

Cream soup of hokkaido pumpkin

with roasted pumpkin seeds and coconut foam

€ 8,00

Salate

salads

Kleiner Beilagensalat

Small side salad

€ 7,50

Salat vom Buffet



Hauptgerichte

main dishes

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
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
€ 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

Lammkaree auf Rotweinschalotten
mit gelben Rüben und Drillingen
Rack of lamb on red wine shallots
with yellow turnips and triplets
€ 32,00

Gefüllte Poularde an Thymianjus
mit Ratatouille und Risolée kartoffeln
Stuffed chicken with thyme jus
ratatouille and risolee potatoes
€ 23,00

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
auf Feigensauce, Wirsing und Topinamburgratin
Rose roasted Barbarie duck breast
with fig sauce, cream savoy cabbage and maccaire 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

€ 19,50

Fischgerichte

fish dishes

Gebratene Tranche vom Lachs
auf Fenchelrisotto und Brokkoli

Fried slice of salmon

on fennel risotto and broccoli

€ 30,00

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

Crèmesuppe von der Steckrübe
mit Petersilienöl und Crôutons

Creamy soup of turnip
with parsley oil and croutons

Geschmorter Nacken vom Wildschwein
mit Pilz-Serviettenknödel und Brokkoli

Braised neck of wild boar
with chanterelle-dumplings and broccoli

Crème brûlée von der Ananas
mit Schokoladensorbet

Pineapple crème brûlée
with chocolate sorbet

€ 42,00

Dessert

sweets

Afogato

Espresso mit Vanilleeis
Espresso with vanilla ice cream

€ 5,00

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

Vanilla ice cream with hot cherries

€ 9,50

Schokoladenkuchen
mit Kürbiskerneis

(vegan)

Chocolate cake
with pumpkin seed ice cream

€ 12,00

Maronen Panna Cotta mit Rotweinpflaumen
und Haselnusseis

Chestnut panna cotta with red wine plums
and hazelnut ice cream

€ 12,00

Französische Käseauswahl
mit Feigensenf und ofenfrischem Baguette

French cheese selection with fig mustard and oven-fresh baguette



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

Heimische Wildbratwurst auf Balsamicolinsen
mit gebratenen Drillingen und Senfsauce

*Local venison sausage on balsamic lentils
with fried triplets and mustard sauce*

€ 16,00

Bunter Salatteller an Balsamicodressing
mit gebratenen Riesengarnelen im Speckmantel

Mixed salad with balsamic vinegar dressing and roasted king prawns, coated in bacon

€ 21,00

„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

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
0,25 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



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

Adolfzfurter Lindelberg
Lemberger mit Trollinger, halbtrocken
Deutscher Qualitätswein
German quality wine, dry

Fürstenfass Weinkellerei Hohenlohe / Adolfzfurt, Württemberg
0,2 l € 4,90

Lemberger, trocken
Deutscher Qualitätswein
German quality wine, dry

Fürstenfass Weinkellerei Hohenlohe / Adolfzfurt, 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

Prosecco „weiss duftig“ der Manufaktur Jörg Geiger

0,1 l € 4,90

+

Dont call me Gin der Manufaktur Jörg Geiger

€ 3,00

Belsazar Vermouth / White / Red / Dry

5 cl € 4,50

Digestif

Wiesen Obst im Portweinstil der Manufaktur Jörg Geiger

KP / ZP / BP / AP

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



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