



pamo's
Restaurant mit dem
gewissen Weitblick

Öffnungszeiten Restaurant
Mittags 12.00 – 13.30 Uhr
Abends 17.00 – 20.30 Uhr

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



Vorneweg

Starters

„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
€ 7,00

Spargelcremesüppchen
mit duftendem Petersilienöl
creamy asparagus soup
with parsley oil
€ 7,50

Bunter Beilagensalat vom Buffet
Side salad from the buffet
€ 9,50

Schwäbischer Coppa mit frischem Meerrettich
und Cornichons garniert
swabian air dried ham with freshly grated horseradish
and pickled gherkins
€ 15,00

Fruchtiger Spargelsalat
mit Quinoa, Himbeeren und Cashewkernen
fruity asparagus salad
with quinoa, raspberries and cashew nuts
€ 16,00



Hauptsachen

main courses

Filetspitzen vom Rind und Schwein in Dijon-Senfsoße
mit Grillgemüse und hausgemachten Knöpfle
*sliced fillet tips of beef and pork with dijon-mustard-sauce
grilled vegetables and homemade knoepfle*

€ 19,50

Kotelett vom schwäbisch Hällischen Landschwein
dazu Senfkaviar, gedünsteter Blattspinat und Risolée kartoffeln
*chop of swabian pork from the region
with mustard, steamed spinach and small roasted potatoes*

€ 19,50

Badischer Stangenspargel an Sc. Hollandaise
mit neuen Kartoffeln
*asparagus of baden with Sc. Hollandaise
and new potatoes*

€ 19,50

dazu empfehlen wir:

additional:

Kleines Wiener Schnitzel + € 15,00
small escalope viennese style

Kross gebratenes Zanderfilet + € 16,00
fried fillet of pike perch

Kalbsrückensteak + € 17,50
saddle of veal

Spargelrisotto
mit grünem und weißem Spargel und Parmesan
risotto of green and white asparagus with parmesan cheese

€ 18,50

Spargel „Stuttgarter Art“
mit Kochschinken im Flädlemantel und Sc. Hollandaise
asparagus coated in a pancake with ham and sc. hollandaise

€ 22,50



Wiener Schnitzel
mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln und Beilagensalat vom Buffet
„Wiener Schnitzel“ – veal escalope with lingonberries, parsley potatoes and a small side-salad
€ 24,00

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit hausgemachten Spätzle und kleinem Beilagensalat vom Buffet
Fried beef steak and onions in gravy
with homemade swabian pasta and a small side-salad
€ 26,00

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

Nach(t)tisch

sweets

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis
marinated strawberries with vanilla ice cream
€ 8,50

Crème brûlée mit Walnusseis
crème brûlée with walnut ice cream
€ 10,00

Cheesecake mit Rhabarber
dazu Frozen Strawberry Limes
cheesecake with rhubarb and frozen strawberry limes
€ 10,00



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

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



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

„Summerfeeling“
Weißweincuvée trocken
Deutscher Qualitätswein
German quality wine, 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

Grauburgunder „vom Löss“ 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 Lindenberg
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

Paul Jaboulet Aîné, Tain L'Hermitage, Frankreich

0,2 l € 6,50

Village Rouge

(Grenache, Mourvedre, Syrah)

Cellier des Dauphins, Sud de France, Frankreich

0,2 l € 6,50

Syrah „Réserve Spéciale“

Gérard Bertrand, Tain L'Hermitage, Frankreich

0,2 l € 7,00



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
(Champagner, Creme de Cassis)
0,1 l € 11,00

PANO`S
unser hauseigener Sekt Cocktail
on-site cocktail (Grenadine, Lillet Blanc, Sekt)
0,1 l € 6,90

PANISSIMA
die alkoholfreie kleine Schwester
nonalcoholic cocktail (Grenadine, 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