



pamo's Restaurant mit dem gewissen Weitblick

Öffnungszeiten Restaurant
Mittags 12.00 – 13.30 Uhr
Abends 18.00 – 21.00 Uhr

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



Vorspeisen

Starters

Handgeschnittenes Kalbstatar mit Räucheraal
Wildkräutersalat an Balsamicodressing
*veal tatar cutted by hand with smoked eel
with wild herbs salad and balsamic vinegar dressing*
€ 16,00

Carpaccio vom Lachs und Kabeljau
mit sautierten Pfifferlingen
*Carpaccio of salmon and codfish
with sautéed chanterelles*
€ 16,00

Suppen

soups

„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*
€ 6,50

Karotten-Ingwer-Kokossuppe
mit Jakobsmuscheln
*Soup of carrots, ginger and coconut
with scallops*
€ 7,50

Salate

salad

Bunter Beilagensalat
Side salad
€ 6,00

Bunter Salatteller
an Balsamicodressing
mixed salad with balsamic vinegar dressing
€ 9,50



Vegetarisches

vegetarian dishes

Rigatoni mit gebratenen Zucchini
Auberginen und Paprika an Tomaten-Salsa

*Rigatoni pasta with roasted courgettes,
eggplants, red peppers and tomato salsa*

€ 15,00

Ragout von Kräuterseitlingen, Champignons und Pfifferlingen
in Rahm, mit kleinen Semmelknödeln

*Ragout of king oyster mushrooms, mushrooms and chanterelles
in cream with small bread dumplings*

€ 17,50

Fisch

fish dishes

Garnelenspieß mit Chorizo
auf Pappardelle an Basilikumpesto

*Prawns with chorizo sausage
with pappardelle pasta and basil pesto*

€ 18,00

Kross gebratenes Zanderfilet
auf Parmesanrisotto mit Pfifferlingen

*Fried fillet of pike perch
with parmesan cheese-risotto and chanterelles*

€ 25,00



Hauptgerichte

main courses

Filetspitzen von Rind und Schwein in Dijon-Senfsoße
mit Pfannengemüse und hausgemachten Spätzle

*Fillet tips of beef and pork in dijon-mustard-sauce
with pan-fried vegetables and homemade Swabian spaetzles*

€ 20,00

Wiener Schnitzel

mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln und Beilagensalat

„Wiener Schnitzel“ – veal escalope with lingonberries, parsley potatoes and a small side-salad

€ 24,00

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit hausgemachten Spätzle und kleinem Beilagensalat

*Fried beef steak and onions in gravy
with homemade swabian pasta and a small side-salad*

€ 26,00

Rib Eye Steak (ca. 350g) mit Café de Paris-Butter

Pimientos de Padron und Curly fries

Rib eye steak with café de paris butter, pimientos de padron and curly fries

€ 27,50

Gebratenes Lammkarree

mit Zwiebel-Minz-Marmelade, Ratatouille und Risolée kartoffeln

*roasted saddle of lamb
with onion-mint-chutney, ratatouille vegetables and small roasted potatoes*

€ 28,00



Der Küchenchef empfiehlt

chef's recommendation

Rahmsüppchen von der Petersilienwurzel

Cream of parsley roots

€ 6,00

Rosa gebratenes Rinderhüftsteak mit Chimichurri

Grillgemüse und Risoléekartoffeln

medium roasted high loin steak with chimichurri

grilled vegetables and small roasted potatoes

€ 22,50

Kokos-Panna Cotta

mit Ananasragout und Schokoladeneis

Panna Cotta of coconut

with stewed pineapple and chocolate ice cream

€ 7,50

Als 3-Gang-Menü

As a 3-course-menu

€ 36,00

Desserts

sweets

Afogato

1 Kugel Vanilleeis mit Espresso

Afogato - Vanilla ice cream with Espresso

€ 5,00

Mousse von Zartbitterschokolade mit Kirschen und Popcorneis

mousse of dark chocolate with cherries and popcorn ice cream

€ 10,00

Sorbetvariation mit Zitrusfrüchtesalat und Passionsfruchtschaum

variation of different sorbets with citrus fruit salad and foam of passion fruit

€ 10,00

Französische Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Nüssen

french cheese selection with fig mustard, grapes and nuts

€ 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
€ 14,00

Unser „WaldenBurger“
Brioche, Rindfleisch, krosser Speck, karamellisierte rote Zwiebeln,
sautierte Champignons, Cheddar­käse und BBQ Soße
Our „WaldenBurger“
brioche bread, beef, caramelized red onions, sautéed mushrooms, cheddarcheese 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

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

„Kaiserstühler“
Grauburgunder trocken
Deutscher Qualitätswein
German quality wine, dry

Weingut Landerer, Vogtsburg, Baden
0,2 l € 7,00



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



Offene Rotweine

house wines red

Cabernet Sauvignon
Montes Reserva / D.O. Valle de Colchagua, Chile
0,2 l € 7,00

Castello delle Regine I.G.P.
(Sangiovese)
Poggio delle Regine, Umbrien, Italien
0,2 l € 6,50

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
(*Champagner, 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