



Herzlich Willkommen im Restaurant pamo's

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag

Restaurant:	12.00 - 22.00 Uhr
Kaffee & Kuchen:	15.00 - 17.00 Uhr
Küche:	12.00 - 13.30 Uhr 18.00 - 20.45 Uhr

Öffnungszeiten

Sonntag

Brunch:	11.00 - 14.00 Uhr
Kaffee & Kuchen:	15.30 - 17.00 Uhr
Küche:	18.00 - 20.45 Uhr



Vorspeisen

starters

Beef Tatar mit Wasabimayonnaise und Kräuteröl
Beef tartare with wasabi mayonnaise and herb oil
€ 18,00

Marinierter Burrata
mit Bete, Süßkartoffel und Pinienkernen
Marinated burrata
with beet, sweet potato and pine nuts
€ 18,00

Suppen

soups

Kürbis-Kokossuppe mit gerösteten Kernen
und Ingwer Espuma
„Pumpkin-coconut soup with roasted seeds
and ginger espuma
€ 10,00

Steinpilzessenz mit Crêperoulade
Porcini mushroom essence with crêperoulade
€ 12,00

Salate

salads

Kleiner Beilagensalat
Small side salad
€ 9,50

Salat vom Buffet
Salad buffet
€ 12,50



Vegetarisch & Vegan

vegetarian & vegan

Karamellierte Pastinake mit Kürbis-Misosauce
und gepickelter Birne

Caramelized parsnip with pumpkin-miso sauce
and pickled pear

€ 20,00

Petersilienrisotto an Salbeischaum
und gegrilltem Kräuterseitling

Parsley risotto with sage foam
and grilled king oyster mushrooms

€ 20,00

Fischgerichte

fish dishes

Loup de mer mit schwarzem Reis und Edamame

Loup de mer with black rice and edamame

€ 28,50

Spaghettini an Kaffirlimettensauce, Brokkolini
und Garnelen-Jakobsmuschelspieß

Spaghettini with kaffir lime sauce, broccolini
and Prawn and scallop skewer

€ 32,00



Hauptgerichte

main dishes

Gratinierter Lammrücken mit Ratatouille
und Würfelkartoffeln

Rack of lamb au gratin with ratatouille
and diced potatoes

€ 34,00

Geschmortes Hirschragout mit Rahmwirsing,
Serviettenknödel und Preiselbeerbirne

Braised venison ragout with creamed savoy cabbage,
napkin dumplings and cranberry pear

€ 22,00

Confierte Entenkeule mit Rotkohl,
Selleriepurée und Maronen

Confit duck leg with red cabbage, celery purée and chestnuts

€ 24,00

Rib Eye vom Grill mit Country Fries und Chimichurri

Grilled rib eye with country fries and chimichurri

€ 34,00

Gefüllte Poulardenbrust mit Waldpilzrisotto und Brokkoli

Stuffed poulard breast with wild mushroom risotto and broccoli

€ 22,00



Und außerdem gibt ´s noch ...

and of course there is also ...

Wurstsalat

mit Brot und Butter serviert

Sausage salad served with bread and butter

€ 14,50

Coppa vom hällischen Schwein

mit frischem Meerrettich und Mixed Pickles

Coppa of pork with fresh horseradish and mixed pickles

€ 20,50

Ceasar Salad

mit gebratener Hähnchenbrust und Croutons

Ceasar salad with fried chicken breast and croutons

€ 18,50

Smashed „WaldenBurger“

Brioche, Rindfleisch, krosser Speck, karamellisierte rote Zwiebeln,
sautierte Champignons, Cheddarkäse

dazu Trüffelpommes

Smashed "WaldenBurger"

Brioche, beef, crispy bacon, caramelized red onions,
sautéed mushrooms, cheddar cheese

served with truffle fries

€ 25,00



Pano's Klassiker

Pano's classics

„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

€ 10,00

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und Beilagensalat

Roasted beef steak with onions in gravy, homemade swabian spaetzles and side salad

€ 36,00

Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln,

Preiselbeeren und kleinem Beilagensalat

Wiener Schnitzel of veal with parsley potatoes, cranberries and a small side salad

€ 32,00

Bunte Blattsalate an Balsamico Dressing

mit gebratenen Riesengarnelen im Speckmantel

Colorful leaf salad with baked king prawns wrapped in bacon

€ 24,00

Unser 3-Gang-Menü

our 3 course menu

Crèmesuppe von Pastinaken mit Kräuteröl

Cream of parsnip soup with herb oil

Filetspitzen vom Rind und Schwein in Pommery-Senf-Rahm,

Brokkoli und Spätzle

Fillet tips of beef and pork in pomeranian mustard cream,

broccoli and spaetzle

Tonkabohnen Crème brûlée

mit salted Karamelleis

Tonka bean crème brûlée with salted caramel ice cream

€47,00



Kinderkarte

childrens menu

Rinderkraftbrühe mit Flädlestreifen

Beef broth with pancake stripes

€ 5,00

Hausgemachte Spätzle mit Sauce

Homemade spaetzles with sauce

€ 5,00

Nudeln mit Tomatensauce und Reibekäse

Pasta with tomato sauce and grated cheese

€ 6,00

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites

Escalope of pork with french fries

€ 9,50



Dessert

sweets

Pistazien Affogato

Pistachio affogato

€ 6,00

Dreierlei vom Mokka mit Cassisfeige

Three kinds of mocha with cassis figs

€ 15,00

Kürbis Cheesecake mit
Karamelleis und Pekannüssen

Pumpkin cheesecake with caramel ice cream and pecans

€ 15,00

Französische Käseauswahl
mit Feigensenf und ofenfrischem Baguette
French cheese selection with fig mustard and fresh baguette

€ 15,00

Eis

(Vanille, Schokolade, Pistazie, Zitrone, Walnuss, Erdbeere)

Ice cream

(vanilla, chocolate, pistachio, lemon, walnut, strawberry)

€ 3,00



Sparklings

„PANORAMAHOTEL“
Riesling Sekt Brut / Schloss Affaltrach
glass of sparkling wine
0,1 l € 7,80

Kir Royal
(Champagner, crème de Cassis)
0,1 l € 13,50

Unsere Aperitifempfehlung

Lergenmüller Freibeuter Traubensecco (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



Digestif

Wiesen Obst im Portweinstil der Manufaktur Jörg Geiger

KP(Kirsch) ZP(Zwetschge) BP(Birne) AP(Apfel)

5 cl € 9,90

Spirituosen von Mozer's Spirit

Mirabelle, Zwetschge, Williamsbirne

2 cl € 5,00 / 4 cl € 9,00

Haselnuss

2 cl € 5,50 / 4 cl € 9,50



Offene Weine

Wine

Weißweine

Unser -Balkonwein-

Grauburgunder, trocken

Weingut Dr. Baumann / Affaltrach, Württemberg

0,2l € 8,00

Weissburgunder

trocken

Weingut Landerer / Oberrottweil, Baden

0,2l € 8,00

Grauburgunder

trocken

Weingut Landgraf / Saulheim, Rheinhessen

0,2l € 8,00

Riesling

trocken

Weingut Fürst Hohenlohe / Öhringen, Württemberg

0,2l € 8,00

Cuvee Weiss

Chardonnay, Weißburgunder / trocken

Weingut Pfaffmann / Walsheim, Pfalz

0,2l € 8,00

Chardonnay

Weingut Montes / D.O. Valle de Colchagua, Chile

0,2l € 8,00

Sauvignon Blanc

trocken

Weingut Lergenmüller / Heinfeld, Pfalz

0,2l € 7,00



Roséweine

Unser -Balkonwein-
Weißherbst / Spätburgunder
Weingut Dr. Baumann / Affaltrach, Württemberg
0,2l € 7,00

Saignée
Lemberger, trocken
Weingut Fürst zu Hohenlohe / Öhringen, Württemberg
0,2l € 8,00

Rotwein

Unser -Balkonwein-
(Merlot, Dornfelder)
Weingut Dr. Baumann / Affaltrach, Württemberg
0,2l € 8,00

Merlot
Weingut Graf Adelman / Steinheim, Württemberg
0,2l € 8,00

Lemberger
Weingut Fürst zu Hohenlohe / Öhringen, Württemberg
0,2l € 9,00

Bentz Rot
Weingut (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot)
Weingut Aldinger / Fellbach, Württemberg
0,2l € 10,00

Cabernet Sauvignon - Syrah
Gérard Bertrand / Narbonne, Frankreich
0,2l € 9,00

Shiraz Cabernet
Penfolds / Koonunga Hill, Australien
0,2l € 9,00



Biere

beer

Biere vom Fass

draft beer

Rothaus Pils

0,3 l € 4,20 / 0,5 l € 5,20

Rothaus Hefeweizen

0,3 l € 4,20 / 0,5 l € 5,20

Waldhaus -ohne Filter-

0,3 l € 4,50 / 0,5 l € 5,50

Tegernseer Helles

0,5 l € 5,50

Flaschenbiere

bottled beer

Rothaus Pils Alkoholfrei

0,33 l € 4,20

Hefeweizen Alkoholfrei

0,5 l € 5,20

Kristallweizen

0,5 l € 5,20

Dunkles Hefeweizen

0,5 l € 5,20



Alkoholfreies

Non-alcoholic drinks

Mineralwasser
mineral water

Teinacher Gourmet still / medium
0,25 l € 3,10 / 0,5 l € 4,90 / 0,75 l € 6,90

Säfte und Nektare
juices & nectars

Apfelsaft / Orangensaft
apple juice / orange juice
0,2 l € 3,30 / 0,4 l € 6,80

Sauerkirschnektar / roter Johannisbeernektar
sour cherry nectar / red currant nectar
0,2 l € 3,90 / 0,4 l € 7,20

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 € 3,90 / 0,4 l € 7,20

Saftschorle Vaihinger Fruchtsäfte
juice spritzer
0,2 l € 2,90 / 0,4 l € 4,90



Limonaden
soft drinks

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta Orange / Spezi
0,2 l € 3,00 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
€ 3,30

Kännchen Kaffee / koffeinfrei
small pot of coffee / decaffeinated
€ 5,00

Espresso
€ 3,20

Doppelter Espresso
€ 4,90

Espresso Macchiato
€ 3,50

Cappuccino
€ 3,80



Milchkaffee
coffee with milk
€ 3,90

Latte Macchiato
€ 4,20

Heiße Schokolade
hot chocolate
€ 3,80

Ronnefeldt Teeauswahl
Ronnefeldt's tea selection

Glas / Kännchen
glass of tea / small pot of tea
€ 3,30 / € 4,20