



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

Beten Carpaccio mit Ziegenkäse, Walnüssen
und Wildkräutersalat
Beet carpaccio with goat's cheese, walnuts
and wild herb salad
€ 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 Ricotta Cappelletti
Porcini mushroom essence with ricotta cappelletti
€ 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

Steak und Ragout vom heimischen Reh
mit Schwarzwurzeln und Maronenpüree

Steak and ragout of local venison
with black salsify and chestnut puree

€ 28,00

Kürbis-Agnolotti mit Pfifferlingen und Guanciale

Pumpkin agnolotti with chanterelles and guanciale

€ 24,00

Rib Eye vom Grill mit Country Fries und Chimichurri

Grilled rib eye with country fries and chimichurri

€ 34,00

Gefüllte Poulardenbrust mit Pfifferlingrisotto und Brokkoli

Stuffed poultry breast with chanterelle 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, Cheddar-Käse
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

Roasted beef steak with onions in gravy, homemade swabian spaetzles

€ 36,-

Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und kleinem
Beilagensalat

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

€ 32,-

Bunte Blattsalate an Balsamico Dressing mit gebratenen Riesengarnelen
im Speckmantel

Colorful leaf salad with baked king prawns wrapped in bacon

€ 24,-

Unser 3-Gang-Menü

our 3 course menu

Schwäbische Hochzeitssuppe

Swabian wedding soup

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

Mousse von Valrhonaschokolade mit Kokoseis
und Ananasragout

Valrhona chocolate mousse with coconut ice cream
and pineapple ragout

€ 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

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



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

WEISS (Weissburgunder, Kerner, Muskateller), restsüß
Schloss Affaltrach / Affaltrach, Württemberg
0,1l € 3,50 / 0,2l € 7,00

Weissburgunder
Weingut Landerer / Oberrottweil, Baden
0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

Grauburgunder, trocken
Weingut Landgraf / Saulheim, Rheinhessen
0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

Riesling, trocken
Weingut Fürst zu Hohenlohe / Öhringen, Württemberg
0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

Chardonnay, Weißburgunder, trocken
Weingut Pfaffmann / Walsheim, Pfalz
0,1l € 3,50 / 0,2l € 7,00

Chardonnay
Weingut Montes / D.O. Valle de Colchagua, Chile
0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Lergenmüller / Heinfeld, Pfalz
0,1l € 4,00 / 0,2l € 7,00



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

Rotwein

ROT (Merlot, Cabernet Sauvignon)
Schloss Affaltrach / Affaltrach, Württemberg
0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

Trollinger
Weingut Graf Adelman / 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

Cabernet Sauvignon - Syrah
Gérard Bertrand / Narbonne, Frankreich
0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

Shiraz Cabernet
Penfolds / Koonunga Hill, Australien
0,1l € 4,50 / 0,2l € 8,50



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