



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

In Passionsfrucht geschmorter Chicorée mit Macadamianüssen und Pecorino
Chicory braised in passionfruit with macadamia nuts and pecorino

€ 16,00

2025 Alte Reben Riesling trocken | Weingut Seyffer | Württemberg 0,2l 8,50€

Kräutertörtchen mit Lachstartar, Apfel und Gurke

Herbs 'cake' with salmon tartare, apple and cucumber

€ 18,00

2024 Sauvignon Blanc trocken | Weingut Knipser | Pfalz 0,2l 9,50€

Suppen

soups

Klare Tomatenessenz mit Trüffelravioli und Salbei

Tomato soup with truffel ravioli and sage

€ 14,00

2023 Côtes de Provence AOP | Gérard Bertrand | Languedoc, Frankreich 0,2l 8,50€

Sellerie Velouté mit Räucherfischpraline und Schnittlauchöl

Celery soup with smoked fish praline and chive oil

€ 10,00

2024 Weissburgunder trocken | Weingut Gaufer | Württemberg 0,2l 7,50€

„Schwäbische Hochzeitssuppe“

Klare Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Flädle, Klößchen und Gemüse Julienne

„Swabian wedding soup“

Beef broth with Swabian raviolis, slices of pancakes, small dumplings and finely sliced vegetables

€ 11,00



Salate

salads

Kleiner Beilagensalat

Small side salad

€ 9,50

Salat vom Buffet

Salad buffet

€ 12,50

Vegetarisch & Vegan

vegetarian & vegan

Gegrillter Blumenkohl mit Haselnuss und gepickelten Schalotten

Grilled cauliflower with hazelnut and shallots

€ 20,00

2024 Rosé trocken | Weingut Gaufer | Württemberg 0,2l 7,50€

Linguine mit jungem Gemüse und Perigord Trüffel

Linguine with baby vegetables and Perigord truffle

€ 24,00

2024 Weissburgunder & Chardonnay trocken | Fürst Hohenlohe | Württemberg 0,2l 9,50€

Fischgerichte

fish dishes

Gebratener St. Petersfisch mit Zweierlei Kohl und Zitronen Beurre Blanc

Grilled John Dory with cabbage and lemon beurre Blanc

€ 28,00

Balkonwein 2024 Grauburgunder trocken | Weingut Dr. Baumann | Württemberg 0,2l 8,00€

Zanderfilet mit grünem Spargel, Neuen Kartoffeln und schwarzem Knoblauch

Pikeperch with green asparagus, potatoes and black garlic

€ 32,00

2024 Sauvignon Blanc trocken | Weingut Knipser | Pfalz 0,2l 9,50€



Hauptgerichte

main dishes

Geschmorte Lamm Haxe mit Graupenrisotto und Mais

Lamb club with pearl barley risotto

€ 28,00

2024 Weinsberger Lemberger trocken | Weingut Seyffer | Württemberg 0,2l 9,50€

Rosa gebratenes Filetsteak vom Hohenloher Rind mit Safran-Bohnen-Püree,
Quinoa und wilde Brokkoli

Beef filet steak with saffron beans mash, quinoa and broccoli

€ 42,00

2023 Malbec | Kaiken | Mendoza, Argentinien 0,2l 8,50€

Gratiniertes Kalbsrückensteak mit Morchelkruste, Jerusalem Artischocke
und Rosenkohl

Gratinated veal steak with morel crust, Jerusalem artichoke and brussels sprouts

€ 34,00

2023 Spätburgunder trocken | Weingut Gaufer | Württemberg 0,2l 8,00€

Sous-vide Maispouardenbrust an Estragonjus, Orangenfenchel und
Risoleékartoffeln

Sous-vide corn-fed chicken breast with tarragon jus and orange-fennel and roasted potatoes

€ 25,00

2023 Côtes de Provence AOP | Gérard Bertrand | Languedoc, Frankreich 0,2l 8,50€

Lackierter Schweinebauch mit Pak Choi und Reiscreme

Pork belly with pak choi and rice cream

€ 25,00

Balkonwein 2023 Rotweincuvée trocken | Weingut Dr. Baumann | Württemberg 0,2l 8,00€



Pano's Klassiker

Pano's classics

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle,
Maultasche von Rind und Schwein, Salat vom Buffet
Roasted beef steak with onions in gravy, homemade swabian spaetzles and side salad
€ 36,00

Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln,
Preiselbeeren und kleinem Salat vom Buffet
Wiener Schnitzel of veal with parsley potatoes, cranberries and a small side salad
€ 32,00

Unser 3-Gang-Menü

our 3 Course Menu

Spargelcremesuppe mit Bärlauchklößchen
Asparagus soup with wild garlic
2024 Weissburgunder trocken | Weingut Gaufer | Württemberg 0,2l 7,50€

Filetspitzen in Pommerysenfrahm, Wurzelgemüse und Spätzle
Filet tips in Pommery mustard sauce, root vegetables and Swabian noodles
2023 Spätburgunder trocken | Weingut Gaufer | Württemberg 0,2l 8,00€

Marinierte Erdbeeren mit grünem Pfeffer und Vanillecreme
Marinated strawberries with green pepper and vanilla cream
2024 Muskateller feinherb | Weingut Dr. Baumann | Württemberg 0,2l 7,50€

Menü € 47,00
3er Weinbegleitung 21,00€



Und außerdem gibt ´s noch ... and of course there is also ...

Schwäbischer Coppa mit frischem Meerrettich und Mixed Pickles
Swabian coppa ham with fresh horse radish and mixed pickles
€ 15,00

Ceasar Salad
mit gebratener Hähnchenbrust und Croutons
Ceasar salad with fried chicken breast and croutons
€ 18,50

Smashed „WaldenBurger“
Brioche, Rindfleisch, krosser Speck, karamellierte Rotweinzwiebeln,
sautierte Champignons, Cheddar-Käse und Steakhouse Fries
Smashed "WaldenBurger"
Brioche, beef, crispy bacon, caramelized red onions, sautéed mushrooms,
Cheddar cheese served with steakhouse fries
€ 25,00



Kinderkarte

Kids Menu

Rinderkraftbrühe mit Flädlestreifen

Beef broth with swabian herb crepes

€ 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

Kinderschnitzel ‚Wiener Art‘ mit Pommes Frites

Kid's escalope 'Vienna Style' with French Fries

€ 9,50



Dessert

sweets

Affogato

Affogato

€ 6,00

Heidelbeer Panna Cotta mit weißem Schokoladeneis und Zitronengras-Sud

Bilberry panna cotta with white chocolate ice cream and lemongrass brew

€ 12,50

2024 Muskateller feinherb | Weingut Dr. Baumann | Württemberg 0,2l 7,50€

Yoghurt-Cheesecake mit gebranntem Pfirsich und Zitronenverbene-Sorbet

Yoghurt cheesecake with peach and lemon sorbet

€ 14,00

Balkonsekt Riesling Brut | Schlosskellerei Affaltrach | Württemberg 0,1l 6,90€

Französische Käseauswahl

mit Feigensenf und ofenfrischem Baguette

French cheese selection with fig mustard and baguette

€ 15,00

2023 Merlot Bordeaux Superior AOC | Chateau Saby | Frankreich 0,2l 9,50€

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 € 14,50

Taittinger Brut Réserve
Champagne | Reims, France
0,1 l € 14,50

Unsere Aperitifempfehlung

PANO`S
Unser hauseigener Sekt Cocktail
(Waldbeerensirup, Lillet Blanc, Sekt)
0,1 l € 6,90

PANISSIMA
Alkoholfreier Hauscocktail
(Tonic Water, Ginger Ale, Grenadine)
0,1 | € 4,90

Lergenmüller Freibeuter Traubensecco (alkoholfrei)
0,1 l € 4,90



Offene Weine

Wine

Weißweine

Unser „Balkonwein“ Weiss

2024 Grauburgunder trocken

Weingut Dr. Baumann | Affaltrach, Württemberg

0,2l € 8,00

2024 Weissburgunder trocken

Weingut Gaufer | Ingelfingen, Württemberg

0,2l € 7,50 €

2024 Chardonnay & Weissburgunder

VDP.GUTSWEIN trocken

Weingut Fürst Hohenlohe | Öhringen, Württemberg

0,2l € 8,50

2025 Alte Reben Riesling trocken

Weingut Seyffer | Weinsberg, Württemberg

0,2l € 8,50

2024 Muskateller „Jungspund“ feinherb

Weingut Dr. Baumann | Affaltrach, Württemberg

0,2l € 7,50

2024 Sauvignon Blanc trocken

Weingut Knipser | Laumersheim, Pfalz

0,2l € 9,50



Roséweine

Unser „Balkonwein“ Rosé
2024 Spätburgunder Weißherbst
Weingut Dr. Baumann | Affaltrach, Württemberg
0,2l € 8,00

2024 Rosé trocken
Weingut Gaufer | Ingelfingen, Württemberg
0,2l € 7,50

2023 Côtes de Provence AOP
Grenache, Syrah, Cinsault
Gérard Bertrand | Languedoc, Frankreich
0,2l € 8,50



Rotwein

Unser „Balkonwein“ Rot

2023 Rotwein Cuvée | Cabernet Sauvignon, Dornfelder, Spätburgunder

Weingut Dr. Baumann | Affaltrach, Württemberg

0,2l € 8,00

2023 Spätburgunder trocken

Weingut Gaufer | Ingelfingen, Württemberg

0,2l € 7,50

2024 Weinsberger Lemberger trocken

Weingut Seyffer | Weinsberg, Württemberg

0,2l € 9,50

2024 Primitivo Puglia IGP Appassimento

Patroferno | Apulien, Italien

0,2l € 8,50

2023 Merlot

Bordeaux Superior AOC

Chateau Saby | Frankreich

0,2l € 9,50

2023 Malbec

Kaiken | Mendoza, Argentinien

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 € 5,90

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

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

Vaihinger Fruchtsäfte
Apfel / Orange / 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

Afri-Cola / Afri-Cola Zuckerfrei / Bluna 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

Latte Macchiato

€ 4,20

Ronnefeldt Teeauswahl

Ronnefeldt's tea selection

Glas / Kännchen

glass of tea / small pot of tea

€ 3,30 / € 4,20