



# 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

Gegrillte Riesengarnelen an Orangen-Fenchelsalat und Avocado-creme

Grilled king prawns with orange-fennel salad and avocado cream

€ 18,50

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

Gepickeltes Kürbis-Carpaccio mit mariniertem Burrata und Wildkräutern

Pickled pumpkin-carpaccio with marinated burrata and wild herbs

€ 15,00

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

## Suppen

soups

Steinpilz Consommé mit Wurzelgemüse und gefüllten Crêpe Rouladen

Consommé of porcini mushroom with root vegetables and stuffed crêpe rolls

€ 14,00

Rote Bete Suppe mit Ziegenfrischkäse und Walnussöl

Beet root soup with goat cheese and walnut oil

€ 12,00

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

„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

Cremige Kürbis-Polenta mit Taleggio, gegrilltem Radicchio und Kalette

Creamy pumpkin polenta with Taleggio cheese, grilled radicchio and calette

€ 20,00

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

Tagliolini mit Perigord-Trüffel, glacierten Maronen und Sellerie

Tagliolini with Perigord-truffle, glazed chestnuts and celery

€ 22,00

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

## Fischgerichte

fish dishes

Gebratener Papageienfisch mit Sepianudeln und wilde Brokkoli

Grilled parrotfish with squid noodles and broccolini

€ 28,00

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

Pochierter Kabeljau mit Safranschaum, Babyspinat und Petersilienkartoffeln

Poached cod with saffron sauce, baby spinach and "Bamberger Hörnchen" (local potatoes)

€ 24,00

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



# Hauptgerichte

main dishes

Zweierlei vom Wildschwein mit gebratenen Schwarzwurzeln  
und Kartoffelroulade

Variation of wild boar with roasted black salsify and potato roll

€ 28,00

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

Steak und geschmortes Short Rib vom Hohenloher Weiderind  
mit Süßkartoffelcreme und Urkarotten

Steak and short rib of beef with sweet potato cream and violet carrots

€ 30,00

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 gegarte Maispouardenbrust mit Kürbisrisotto und Romanesco

Sous-vide corn-fed chicken breast with pumpkin risotto and romanesco

€ 25,00

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



# Pano's Klassiker

Pano's classics

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit hausgemachten Spätzle, geschmelzte Maultasche und Salat vom Buffet

Roasted beef steak with onions in gravy, homemade spaetzles, Swabian ravioli 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

Filetspitzen vom Rind und Schwein in grünem Pfefferrahm,

dazu glasiertes Wurzelgemüse und Bandnudeln

Fillet tips of beef and pork in green pepper cream, root vegetables and noodles

€ 26,00

## Unser 3-Gang-Menü

our 3 Course Menu

Kürbis-Kokossuppe vom Schrozberger Hokkaido mit Kernöl

Pumpkin-cocos soup of local Hokkaido with pumpkin seed oil

\*\*\*

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Cassis, Pak Choi und Risoleekartoffeln

Pan seared Barbaric-duck breast with cassis, pak choi and pan-fried potatoes

\*\*\*

Tonka Bohnen Crème Brûlée mit Salted Caramel Eis

Tonka bean crème brûlée with salted caramel ice cream

€ 47,00

Dazu passende 3er Weinbegleitung

18,00€



## 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, Cheddarkäse und Curly Fries  
Smashed "WaldenBurger"  
Brioche, beef, crispy bacon, caramelized red onions, sautéed mushrooms,  
Cheddar cheese served with curly 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

Pano´s Fischstäbchen mit Butterkartoffeln und Gurkensalat

Bread buttered fish filet with potatoes and cucumber salad

€ 9,50



# Dessert

sweets

Affogato

Affogato

€ 6,00

Karamellisiertes Passionsfrucht-Törtchen mit Kokosmousse und Ananas-Ragout

Caramelized passion fruit cake with coconut cream and pineapple ragout

€ 12,50

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

Veganer Karottenkuchen

mit Ingwer und Bratapfelsorbet

Vegan carrot cake with ginger and apple-cinnamon sorbet

€ 14,00

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

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 l € 4,90

Lergemüller 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 € 8,00

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