



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



Saisonale Speisekarte

Seasonal menu

Sellerievelouté mit eingelegtem Apfel und Haselnussöl

Celery velouté with pickled apple and hazelnut oil

€ 8,00

Unser „Balkonwein“ 2024 Grauburgunder trocken

Weingut Dr. Baumann | Baden 0,2l 8,00€

Filet und Bäckle vom Spanferkel mit sautiertem Spitzkohl
und Kartoffel-Baumkuchen

Filet and cheek of local suckling pork with sauteed cabbage and potato-tree cake

€ 24,00

2023 Spätburgunder Ingelfinger Hoher Berg trocken

Weingut Gaufer | Württemberg 0,2l 7,50€

Gebratener Skrei mit Süßkartoffelgnocchi, Kohlrabi und Dillöl

Pan seared Skrei (seasonal cod) with sweet potato-gnocchi, turnip and dill oil

€ 28,00

2024 Chardonnay & Weißburgunder VDP.GUTSWEIN trocken

Weingut Fürst Hohenlohe | Württemberg 0,2l 8,50€

Lauwarmer Briocheflan mit Blutorangenragout und Vanille-Whiskeyeis

Brioche flan with blood orange ragout and vanilla-whisky ice cream

€ 12,00



Vorspeisen

starters

Gegrillte Riesengarnelen an Orangen-Fenchelsalat und Avocadocreme
Grilled king prawns with orange-fennel salad and avocado cream
€ 18,50

Gepickeltes Kürbis-Carpaccio mit mariniertem Burrata und Wildkräutern
Pickled pumpkin-carpaccio with marinated burrata and wild herbs
€ 15,00

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

„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

Tagliolini mit Herbsttrüffel, glacierten Maronen und Sellerie

Tagliolini with autumn truffle, glazed chestnuts and celery

€ 22,00

Fischgerichte

fish dishes

Gebratener Papageienfisch mit Sepianudeln und wildem Brokkoli

Grilled parrotfish with squid noodles and broccolini

€ 28,00

Pochierter Kabeljau mit Safranschaum, Babyspinat und Bamberger Hörnchen

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

€ 24,00



Hauptgerichte

main dishes

Zweierlei vom Wildschwein mit gebratenen Schwarzwurzeln
und Kartoffelroulade

Variation of wild boar with roasted black salsify and potato roll

€ 28,00

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

Gratiniertes Kalbsrückensteak mit Morchelkruste, Jerusalem Artischocke
und Rosenkohl

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

€ 34,00

Sous-vide gegarte Maispouardenbrust mit Kürbisrisotto und Romanesco

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

€ 25,00



Pano's Klassiker

Pano's classics

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit hausgemachten Spätzle und Salat vom Buffet

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

€ 36,00

Wiener Schnitzel mit Bamberger Hörnchen,

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



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

Veganer Karottenkuchen

mit Ingwer und Bratapfelsorbet

Vegan carrot cake with ginger and apple-cinnamon sorbet

€ 14,00

Französische Käseauswahl

mit Feigensenf und ofenfrischem Baguette

French cheese selection with fig mustard and 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 € 14,50

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

Unsere Aperitifempfehlung

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

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



Offene Weine

Wine

Weißweine

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

2023 Weißburgunder -vom Löss- trocken
Weingut Landerer | Niederrotweil, Baden
0,2l € 8,50

Riesling trocken
VDP.GUTSWEIN
Weingut Fürst Hohenlohe | Öhringen, Württemberg
0,2l € 8,50

Grauburgunder -Vulkanlöss- trocken
Weingut Martin Schmidt | Eichstetten, Baden
0,2l € 9,00 €

Blanc Cuvée
Riesling, Sauvignon Blanc, Scheurebe / trocken
Weingut Klumpp | Bruchsal, Baden
0,2l € 9,50

Chardonnay -Stadtmauer- trocken
Weingut Kirchner | Freinsheim, Pfalz
0,2l € 8,50

Sauvignon Blanc trocken
Weingut Knipser / Laumersheim, Pfalz
0,2l € 9,50

-Bacchus- Kabinett lieblich
Weingut Jung & Knobloch / Albig, Rheinhessen
0,2l € 7,50



Roséweine

Unser -Balkonwein-
Weißherbst, Spätburgunder
Weingut Dr. Baumann | Affaltrach, Württemberg
0,2l € 8,00

Wunderschön Rosé
Spätburgunder, St. Laurent
Weingut St. Antony | Nierstein, Rheinhessen
0,2l € 8,50



Rotwein

Unser -Balkonwein-
Cabernet Sauvignon, Dornfelder, Spätburgunder
Weingut Dr. Baumann | Affaltrach, Württemberg
0,2l € 8,00

Sulzfelder Lerchenberg Blaufränkisch
VDP.ERSTE LAGE trocken
Weingut Heitlinger-Burg Ravensburg | Kraichgau, Baden
0,2l € 10,50

Spätburgunder
Qualitätswein trocken
Weingut Gaufer | Ingelfingen, Württemberg
0,2l € 7,50

Primitivo Puglia IGP
Centurio Minor | Apulien, Italien
0,2l € 10,50

Héritage >An 806< Corbières
Syrah und Grenache
Gérard Bertrand | Narbonne, Frankreich
0,2l € 9,50

Puro
Malbec | Cabernet
Dieter Meier | Mendoza, Argentinien
0,2l € 9,50



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

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