



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 Schnittlauchöl
Beef tartare with wasabi mayonnaise and chives oil
€ 18,00

Spargel-Erdbeersalat
mit Schwäbischem Coppa
Asparagus-strawberry salad with swabian coppa ham
€ 20,00

Lachsmosaik mit Granny Smith
und gewürztem Kefir
Salmon mosaic with granny smith
and flavoured kefir
€ 18,00

Suppen

soups

Klare Tomatenessenz mit Basilikumklößchen
Essence of tomato with basil-dumplings
€ 14,00

Krustentier Bisque mit Hummerravioli
Crustacean bisque with lobster ravioli
€ 14,50



Salate

salads

Kleiner Beilagensalat

Small side salad

€ 9,50

Salat vom Buffet

Salad buffet

€ 12,50

Vegetarisch & Vegan

vegetarian & vegan

Veganes Erdnusscurry

mit Soja Chunks und Kokosreis

Vegan peanut curry with soy chunk and coconut rice

€ 24,00

Rote Bete Hummus mit gegrilltem Gemüse und Feta

Beet hummus with grilled vegetables and feta

€ 22,00

Fischgerichte

fish dishes

Gebratener Kabeljau mit Guanciale,

Pak Choi und Neuen Kartoffeln

Fried cod with guanciale (italian bacon), pak choi and new potatoes

€ 28,00

Bärlauch-Fettucine

mit Garnelen-Lachsspieß und gebeiztem Eigelb

Wild garlic fettucine with shrimp and salmon skewer top with egg yolk

€ 28,00



Hauptgerichte

main dishes

Geschmorte Lammstelze mit Graupenrisotto und Kohl

Braised lamb shank with pearl barley risotto
and cabbage

€ 24,00

Filet und Bauch vom hällischen Schwein
mit Erbsenpüree und Spitzkohl

Fillet and belly of pork
with pea puree and pointed cabbage

€ 28,00

Rib Eye vom Grill mit Pommery-Senfbutter,
Okraschoten und Süßkartoffel Wedges

Grilled rib eye with pommery mustard butter,
okras and sweet potato wedges

€ 34,00

Gebratene Maispoulardenbrust mit Safranfenchel,
wildem Brokkoli und Risolée

Roasted corn poulard breast with saffron fennel,
wild broccoli and risolée

€ 25,00



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

Echt hällisches Reuben Sandwich

mit Emmentaler, Pastrami und Sauerkraut

Local reuben sandwich with swiss cheese, pastrami and sauerkraut (pickled cabbage)

€ 22,00

Cesar Salad

mit gebratener Hähnchenbrust und Croutons

Cesar salad with fried chicken breast and croutons

€ 18,50

Smashed „WaldenBurger“

Brioche, Rindfleisch, krosser Speck, karamellisierte rote Zwiebeln,

sautierte Champignons, Cheddarkäse

dazu Süßkartoffelwedges

Smashed "WaldenBurger"

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

cheddar cheese served with sweet potato wedges

€ 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 fried king prawns wrapped in bacon

€ 24,00

Unser 3-Gang-Menü

our 3 course menu

Crèmesuppe vom Frühlingslauch mit Räucherlachsstreifen

Cream soup of spring leek with smoked salmon chunks

Filetspitzen vom Rind und Schwein in grünem Pfefferrahm,

Brokkoli und Spätzle

Fillet tips of beef and pork in green pepper cream,

broccoli and spaetzle

Karamellierter Cheesecake mit Beerenragout und Frozen Yoghurt

Caramelized cheesecake with berry ragout and frozen yoghurt

€ 47,00



Kinderkarte

childrens 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

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites

Escalope of pork with french fries

€ 9,50



Dessert

sweets

Affogato

Affogato

€ 6,00

Erdbeercrème

mit Rhabarbereis und Brunnenkressesponge

Strawberry cream with rhubarb ice cream and sponge of watercress

€ 14,00

Veganer Schokoladenkuchen

mit Crème Brûlée und Kokosvanilleeis

Vegan chocolate cake with crème brûlée and coconut-vanilla ice cream

€ 14,00

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 € 8,50

-Vulkanlöss- Grauburgunder
trocken
Weingut Martin Schmidt / Kaiserstuhl, Baden
0,2l € 8,00

Riesling
trocken
Weingut Fürst Hohenlohe / Öhringen, Württemberg
0,2l € 8,50

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 Lergenmüller / Heinfeld, Pfalz

0,2l € 7,50

-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

Saignée

Lemberger trocken

Weingut Fürst zu Hohenlohe / Öhringen, 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

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

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

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

Cabernet Sauvignon - Syrah
Gérard Bertrand / Narbonne, Frankreich
0,2l € 9,50

Shiraz Cabernet
Penfolds / Koonunga Hill, Australien
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

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