



# 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 Lammhaxe 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 wildem Brokkoli

Beef filet steak with saffron beans mash, quinoa and broccoli

€ 42,00

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

Sous-vide gegarte 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, CheddarKäse 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 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 € 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