



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



Nur in der Saison

only in season

Erbsensuppe mit gegrillten Jakobsmuscheln und Limettenöl

Pea Soup with grilled scallop and lime oil

€ 10,00

Matjestatar mit Gurke, Avocado und Gin

Young herring tartare with cucumber, avocado and gin

€ 14,50

Ingelfinger Lachsforelle mit Räuberlinsen und Pommerysenfsauce

Local salmon trout with lentils and Pommery mustard sauce

€ 28,00

Lavendel Panna Cotta mit Honigparfait und Brombeergrütze

Lavender panna cotta with honey parfait and blackberry grits

€ 10,00



Vorspeisen

starters

Carpaccio vom Hohenloher Rind an Trüffelmayonnaise und Wildkräutern

Carpaccio of local beef with truffle mayonnaise and wild herbs

€ 18,00

Thunfisch Tataki mit Avocado, schwarzem Knoblauch und Yuzu

Tuna tataki with avocado, black garlic and yuzu

€ 18,00

Coppa vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

hauchdünn auf der Berkel geschnitten

serviert mit frischem Meerrettich, Radieschen und Baguette

swabian coppa ham with horse radish and baguette

€ 12,00 für 50g

€ 4,50 je weitere 20g

Suppen

soups

Klare Tomatenessenz mit Basilikumklößchen

Essence of tomato with basil dumplings

€ 14,00

Pfifferlingcrèmesuppe mit Kerbelschaum

Chanterelle cream soup with chervil foam

€ 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

€ 10,00



Salate

salads

Kleiner Beilagensalat

Small side salad

€ 9,50

Salat vom Buffet

Salad buffet

€ 12,50

Vegetarisch & Vegan

vegetarian & vegan

Veganes Gerstenrisotto mit Blattspinat und sautierten Pfifferlingen

Vegan barley risotto with leaf spinach and sautéed chanterelles

€ 24,00

Fettuccine mit schwarzem Sommertrüffel und gereiftem Parmesan

Fettuccine with black summer truffles and aged parmesan

€ 22,00

Fischgerichte

fish dishes

Gebratenes Zanderfilet mit Kohlrabi, Kartoffelnocken und Dill Öl

Pan seared pike-perch fillet with turnip, potato dumplings and herb oil

€ 28,00

Zitronengrasspieß mit Riesengarnele und Lachs an Pak Choi und Thaicurry

Lemon grass shrimp and salmon skewer with pak choi and thai curry sauce

€ 28,00



Hauptgerichte

main dishes

Lammkarree mit Pistou-Kruste, Artischockencreme und konfierten Tomaten

Pan seared lamb chop with Pistou crust, artichoke cream and confit tomatoes

€ 36,00

Filet und Bauch vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
mit Erbsenpüree und Spitzkohl

Fillet and belly of pork
with pea puree and pointed cabbage

€ 28,00

Entrecôte vom Grill mit Potato Dipper, Chimichurri
und Schalotten-Rotweinbutter

Grilled rib eye with potato dippers, chimichurri and shallots-red wine butter

€ 34,00

Gebratene Maispoulardenbrust mit Safranfenchel,
wildem Brokkoli und Risolée Kartoffeln

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

€ 25,00



Pano's Klassiker

Pano's classics

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

Maiscrèmesuppe mit Jalapeños und Bacon Crunch
Corn cream soup with jalapeños and bacon crunch

Filetspitzen vom Rind und Schwein in grünem Pfefferrahm,
Brokkoli und Spätzle

Fillet tips of beef and pork in green pepper cream,
broccoli and spaetzle

Mascarpone Crumble mit Pistazieneis
Mascarpone crumble with pistacchio ice cream

€ 47,00



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

Ceasar Salad

mit gebratener Hähnchenbrust und Croutons

Ceasar salad with fried chicken breast and croutons

€ 18,50

Smashed „WaldenBurger“

Brioche, Rindfleisch, krosser Speck, karamellisierte rote Zwiebeln,
sautierte Champignons, Cheddar-Käse dazu Süßkartoffelwedges

Smashed "WaldenBurger"

Brioche, beef, crispy bacon, caramelized red onions, sautéed mushrooms,
cheddar cheese served with sweet potato wedges

€ 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

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites

Escalope of pork with french fries

€ 9,50



Dessert

sweets

Affogato

Affogato

€ 6,00

Himbeerparfait mit Joghurtmousse und Mandelstreusel

Raspberry parfait with yoghurt mousse and almond crumbles

€ 14,00

Veganer Schokoladenkuchen

mit Kokos Crème Brûlée und Ananasragout

Vegan chocolate cake with coconut crème brûlée and pineapple ragout

€ 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 € 13,50

Unsere Aperitifempfehlung

Lergenmüller 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 Winterbach
VDP.GUTSWEIN trocken
Weingut Ellwanger | Winterbach, Württemberg
0,2l € 9,50

Riesling
VDP.GUTSWEIN 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

2023 Spätburgunder
VDP.GUTSWEIN trocken
Weingut Fürst zu Hohenlohe | Öhringen, Württemberg
0,2l € 9,00

2022 Sulzfelder Lerchenberg Blaufränkisch
VDP.ERSTE LAGE trocken
Weingut Heitlinger-Burg Ravensburg | Kraichgau, Baden
0,2l € 10,50

Bentz Rot
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot | VDP.GUTSWEIN trocken
Weingut Aldinger | Fellbach, Württemberg
0,2l € 10,00

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

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