



Herzlich Willkommen im Restaurant pamo's

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag

Restaurant:	12.00 - 22.00 Uhr
Kaffee & Kuchen:	15.30 - 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

Tatar vom Hohenloher Rind
mit Kartoffel-Espuma und Pommery Senf Eis

Tatare of Hohenlohe beef
with potato espuma and pommery mustard ice

€ 20,00

Sepia-Carpaccio
an Salzzitronen-Vinaigrette und Wildkräutersalat

Sepia carpaccio
with salt-lemon vinaigrette and wild herb salad

€ 20,00

Suppen

soups

„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

Brunnenkressesuppe
mit pochiertem Ei und Räucherspeck

Watercress soup with poached egg and smoked bacon

€ 10,00

Salate

salads

Kleiner Beilagensalat

Small side salad

€ 9,50

Salat vom Buffet

Salad bar

€ 12,00



Hauptgerichte

main dishes

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit hausgemachten Spätzle und Beilagensalat vom Buffet

Roasted beef steak with onions in gravy,
homemade swabian spaetzles and a side salad from the salad bar

€ 36,00

Filet und geschmortes Bäckle vom hällischen Landschwein
auf Champagnerkraut und Topinambur-Gratin

Fillet and braised pork cheek from the Hällische Landschwein
on champagne cabbage and Jerusalem artichoke au gratin

€ 28,00

Wiener Schnitzel

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren,
Beilagensalat vom Buffet

Wiener Schnitzel of veal
with parsley potatoes, cranberries and a side salad from the salad bar

€ 32,00

Rib-Eye-Steak mit gegrillten Okraschoten,
Tomatenrelish und Risolée Kartoffeln

Rib-eye-steak with grilled okra, tomato relish and risolée potatoes

€ 34,00

Rosa gebratene Entenbrust mit Pastinake,
Shiitake-Pilzen und Zitronensenf

Pink roasted duck breast with parsnip, shiitake mushrooms
and lemon mustard

€ 32,00



Vegetarisch & Vegan

vegetarian & vegan

Fettuccine in Crème Fraîche
mit sautierten Spargelspitzen und Kirschtomaten

Fettuccine in crème fraîche with sautéed asparagus tips
and cherry tomatoes

€ 22,00

Veganes Fenchelrisotto
mit Orangenpesto und Kräuterseitlingen
Vegan fennel risotto with orange pesto and king oyster mushrooms

€ 22,00

Fischgerichte

fish dishes

Gebratener Kabeljau an Liebstöckelsauce,
wildem Brokkoli und Kartoffelmousseline

Fried cod with lovage sauce, wild broccoli
and potato mousseline

€ 30,00

Capellini mit Garnelen-Jakobsmuschel-Spieß
und geräucherten Eigelbflakes
Capellini with prawn and scallop skewer and smoked egg yolk flakes

€ 32,00



Unser 3-Gang-Menü

our 3 course menu

Bärlauchcrèmesuppe
mit Kartoffel Croûtons

wild garlic cream soup with potato croutons

Filetspitzen vom Rind und Schwein in Pfefferrahmsauce,
wildem Brokkoli und Bandnudeln

Fillet tips of beef and pork in pepper cream sauce, wild broccoli and ribbon noodles

Crème Brûlée

mit marinierten Erdbeeren und Vanilleeis

Crème brûlée with marinated strawberries and vanilla ice cream

€ 47,00



Dessert

sweets

Sorbet von Wodka-Limette
aufgefüllt mit Prosecco

Lime vodka sorbet topped up with Prosecco

€ 12,00

Popcorn Panna Cotta
mit Salzkaramelleis und frischen Beeren

Popcorn panna cotta
with salted caramel ice cream and fresh berries

€ 15,00

Geflämmte Zitronentarte
mit Rhabarberragout und Erdbeereis

Flamed lemon tart with rhubarb ragout and strawberry ice cream

€ 15,00

Französische Käseauswahl
mit Feigensenf, Mostarda und ofenfrischem Baguette

French cheese selection with fig mustard and oven-fresh baguette

€ 15,00

Eis
(Vanille, Schokolade, Pistazie, Zitrone, Walnuss)

Ice cream
(vanilla, chocolate, pistachio, lemon, walnut)

pro Kugel / per scoop

€ 3,50



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

Schwäbischer Coppa mit frischem Meerrettich
und Mixed Pickles

Swabian coppa with fresh horseradish
and mixed pickles

€ 20,50

Bunter Salatteller an Balsamicodressing
mit gebratenen Riesengarnelen im Speckmantel
oder

mit gefüllter Poulardenbrust

Mixed salad with balsamic vinegar dressing and roasted king prawns, coated in bacon
or with stuffed poulard breast

€ 24,00

Smashed „WaldenBurger“

Brioche, Rindfleisch, krosser Speck, karamellisierte rote Zwiebeln,
sautierte Champignons, Cheddar-Käse und Dijon Senf

dazu Süßkartoffelpommes

Smashed „WaldenBurger“

Brioche bread, beef, caramelized red onions,
sautéed mushrooms, cheddar cheese and Dijon mustard
with sweet potato fries

€ 25,00



Kinderkarte

childrens menu

Rinderkraftbrühe mit Flädlestreifen

Beef broth with pancake stripes

€ 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



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 Aperitif Empfehlung

Prisecco „weiss duftig“ der Manufaktur Jörg Geiger (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

2cl €5,00 / 4 cl € 9,00

Haselnuss

2cl € 5,50 / 4 cl € 9,50



Offene Weine

Wine

Weißweine

WEISS (Weissburgunder, Kerner, Muskateller), restsüß

Schloss Affaltrach / Affaltrach, Württemberg

0,1l € 3,50 / 0,2l € 7,00

Weissburgunder

Weingut Landerer / Oberrottweil, Baden

0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

Grauburgunder, trocken

Weingut Landgraf / Saulheim, Rheinhessen

0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

Riesling, trocken

Weingut Fürst zu Hohenlohe / Öhringen, Württemberg

0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

Chardonnay, Weißburgunder, trocken

Weingut Pfaffmann / Walsheim, Pfalz

0,1l € 3,50 / 0,2l € 7,00

Chardonnay

Weingut Montes / D.O. Valle de Colchagua, Chile

0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

Sauvignon Blanc, trocken

Weingut Lergenmüller / Heinfeld, Pfalz

0,1l € 4,00 / 0,2l € 7,00



Roséweine

ROSA (Spätburgunder Weissherbst)
Schloss Affaltrach / Affaltrach, Württemberg
0,1l € 3,50 / 0,2l € 7,00

Lemberger Saignée
Weingut Fürst zu Hohenlohe / Öhringen, Württemberg
0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

Rotwein

ROT (Merlot, Cabernet Sauvignon)
Schloss Affaltrach / Affaltrach, Württemberg
0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

Trollinger
Weingut Graf Adelman / Steinheim, Württemberg
0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

Lemberger
Weingut Fürst zu Hohenlohe / Öhringen, Württemberg
0,1l € 4,50 / 0,2l € 9,00

Bentz Rot (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot)
Weingut Aldinger / Fellbach, Württemberg
0,1l € 5,00 / 0,2l € 10,00

Cabernet Sauvignon - Syrah
Gérard Bertrand / Narbonne, Frankreich
0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

Shiraz Cabernet
Penfolds / Koonunga Hill, Australien
0,1l € 4,50 / 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 € 5,50

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