



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

Rinder Carpaccio mit Anchovis-Aioli

Beef carpaccio with anchovy aioli

€ 20,00

Thunfisch Tataki an Avocado-Erbsenpüree
und schwarzem Knoblauch

Tuna tataki with avocado-pea-puree and black garlic

€ 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

Klare Tomatenessenz mit Ricottaravioli

Clear tomato essence with ricotta ravioli

€ 12,00

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

Spanferkelkarrée an Calvadossauce,
Sellerie und Senfkaviar

Suckling pig carré with calvados sauce celeriac and mustard caviar

€ 25,00

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

Entrecôte mit Pimentos,
Risoléekartoffeln und Mojo Verde

Entrecôte with pimentos, risolee potatoes and mojo verde

€ 34,00

Gebratene Entenbrust und Praline
auf Lavendeljus, Süßkartoffelcrème und Karotten

Roasted duck breast and praline on lavender jus, sweet potato cream and carrots

€ 32,00



Vegetarisch & Vegan

vegetarian & vegan

Tagliatelle in Crème fraîche
mit schwarzem Sommertrüffel
Tagliatelle in crème fraîche with black summer truffle
€ 20,00

Veganes Ragout mit Kräuterseitlingen,
Champignons, Pfifferlingen und Spinatknödeln
Vegan ragout
with king oyster mushrooms, mushrooms and chanterelles with spinach dumplings
€ 22,00

Fischgerichte

fish dishes

Rotbarbenfilets an Limettenschaum,
Venererisotto und Pak Choi
Red mullet fillets with lime foam, Venere risotto and pak choy
€ 28,00

Spaghettini mit Safransauce,
Garnelen-Jakobsmuschelspieß und Brokkolini
Spaghettini with saffron sauce,
Shrimp and scallop skewers and broccolini
€ 32,00



Unser 3-Gang-Menü

our 3 course menu

Karotten-Kokossuppe
mit Jakobsmuscheln und grünem Sellerieöl

Carrot-coconut soup
with scallops and green celery oil

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

Joghurttörtchen mit gelber Grütze und Pistazieneis

Yoghurt tartlets with yellow jelly and pistachio ice cream

€ 45,00



Dessert

sweets

Affogato

Affogato

€ 5,00

Schokoladencheesecake mit Himbeersorbet

Chocolate cheesecake with raspberry sorbet

€ 15,00

Crème brûlée von Vanille,

Schokolade und Passionsfrucht

Crème brûlée of vanilla, chocolate and passion fruit

€ 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, Erdbeere)

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

Schinken vom „Hällischen Eichelmastschwein“

mit frischem Meerrettich und Mixed Pickles

Ham from the "Hällisch" acorn-fed pig
with fresh horseradish and mixed pickles

€ 18,00

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



„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
(Waldbeersirup, Lillet Blanc, Sekt)
0,1 l € 6,90



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