



# 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

Carpaccio vom Hohenloher Rind  
Wildkräutersalat, gereifter Parmesan mit Trüffelmayonnaise  
Carpaccio of Hohenlohe beef  
wild herb salad, ripened parmesan cheese and truffel mayo  
€ 22,50

Gebeiztes Forellentatar  
mit Erbsenmousse, Kefir und Dill  
Pickled trout tatar  
with pea mousse, kefir and dill  
€ 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

Schwarzwurzelcrème  
mit Gourmandise von der Fjordforelle  
Salsify cream with gourmandise of fjord trout  
€ 10,00

## Salate

salads

Kleiner Beilagensalat  
Small side salad  
€ 9,50

Salat vom Buffet  
Salad buffet  
€ 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 small side salad from the buffet

€ 36,00

Filet und Bauch vom hällischen Landschwein  
mit Karottencreme, wildem Rosenkohl und Trüffelkroketten  
Duo of pork tenderloin and belly, with carrot cream, wild brussel sprouts and truffle croquettes

€ 26,50

Wiener Schnitzel  
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren,  
Beilagensalat vom Buffet  
Wiener Schnitzel of veal  
with parsley potatoes, cranberries and a small side salad from the buffet

€ 31,00

Rib Eye Steak mit Pimientos und Country Fries,  
dazu Chimichurri und Romescosauce

Pink roasted Rib Eye Steak  
pimientos de padron and country fries,  
with chimichurri and romesco sauce

€ 34,00

Gratinierter Lammrücken  
mit Blumenkohl und Polenta

Saddle of lamb au gratin  
with cauliflower and polenta

€ 36,00



# Vegetarisch & Vegan

vegetarian & vegan

Kichererbsen-Kürbiscurry mit Blattspinat, Cashewkernen und Jasminreis

Curry of pumpkin and chickpeas with spinach,  
cashew nuts and jasmine rice

€ 20,00

Dreierlei Knödel auf Waldpilzragout  
und gereiftem Parmesan

Three kinds of dumplings on wild mushroom ragout  
and aged parmesan cheese

€ 20,00

## Fischgerichte

fish dishes

Gebratenes Filet vom Loup de mer  
auf Venere-Risotto und Pak Choi

Pan fried loup de mer with black venere risotto and pak choi

€ 28,50

Spaghettini in Kaffir-Limettensauce  
mit Garnelenspieß und gebeiztem Eigelb

Spaghettini with kaffir-lime sauce with shrimp skewer  
and pickled egg yolk

€ 29,00



# Unser 3-Gang-Menü

our 3 course menu

Karotten-Kokossuppe  
mit Ingwersahne und Petersilienöl  
Carrot and coconut soup with ginger cream and parsley oil

\*\*\*

Filetspitzen vom Rind und Schwein in Pommery-Senf-Rahm,  
Brokkoli und Spätzle  
Fillet tips of beef and pork in pomeranian mustard cream,  
broccoli and spaetzle

\*\*\*

Tonkabohnen Crème brûlée  
mit salted Karamelleis  
Tonka bean crème brûlée with salted caramel ice cream

€ 47,00



## Dessert

sweets

Affogato

Espresso mit Vanilleeis

Espresso with vanilla ice cream

€ 6,00

Karamelisierter Cheesecake

mit Popcornespuma und Briocheeis

Caramelized cheesecake with popcorn espuma and brioche ice cream

€ 15,00

Honigparfait von Waldenburger Bergbienen

mit Schokoladencremeux

Honey parfait from Waldenburg mountain bees with chocolate crème

€ 15,00

Französische Käseauswahl

mit Feigensenf, Mostarda und ofenfrischem Baguette

French cheese selection with fig mustard and oven-fresh baguette

€ 15,00



## 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

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 Aperitifempfehlung

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

### Käppler Obstbrände

Auswahl an verschiedenen Obstbränden & Geiste  
(Fragen Sie unseren Service nach einer Empfehlung)

2 cl € 4,00 / 4 cl € 7,50



# 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

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