



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

Beef Tatar mit Wasabimayonnaise und Schnittlauchöl ^{a, c, j}
Beef tartare with wasabi mayonnaise and chives oil
€ 18,00

Sautiertes Kalbsbries
mit Wildkräutersalat und Traubenkerndressing ^{i, j}
Sautéed sweetbreads
with wild herb salad and grape seed dressing
€ 18,00

Lachsmosaik mit Granny Smith
und gewürztem Kefir ^{d, g, i}
Salmon mosaic with granny smith
and flavoured kefir
€ 18,00

Suppen

soups

Wildconsommé mit Rehnockerl und Shiitakepilzen ^{c, g, i, l}
Game consommé with venison dumplings and shiitake mushrooms
€ 12,00

Krustentier Bisque mit Hummerravioli ^{a, b, c, g, i, l}
Crustacean bisque with lobster ravioli
€ 14,50



Salate

salads

Kleiner Beilagensalat ^{c, g, i, j, l}

Small side salad

€ 9,50

Salat vom Buffet ^{c, g, i, j, l}

Salad buffet

€ 12,50

Vegetarisch & Vegan

vegetarian & vegan

Veganes Erdnusscurry

mit Soja Chunks und Kokosreis ^{e, f, i}

Vegan peanut curry with soy chunk and coconut rice

€ 24,00

Rote Bete Hummus mit gegrilltem Gemüse und Feta ^{a, g, i, k}

Beet hummus with grilled vegetables and feta

€ 22,00

Fischgerichte

fish dishes

Gebratener Skrei mit Guanciale,

Pak Choi und Chérie Kartoffeln ^{a, d, g, i, l}

Fried skrei with guanciale, pak choi and chérie potatoes

€ 30,00

Kürbis Fettuccine mit gegrilltem Garnelen-Lachsspieß ^{a, b, c, d, g, i, l, n}

Pumpkin fettuccine with grilled prawn
and salmon skewer

€ 28,00



Hauptgerichte

main dishes

Geschmorte Lammstelze mit Graupenrisotto und Kohl ^{a, g, i, j, l}

Braised lamb shank with pearl barley risotto
and cabbage

€ 24,00

Filet und Bauch vom hällischen Schwein

mit Erbsenpüree und Spitzkohl ^{a, g, i, j, l}

Fillet and belly of pork
with pea puree and pointed cabbage

€ 28,00

Rib Eye vom Grill mit Pommery-Senfbutter,

Okraschoten und Süßkartoffel Wedges ^{a, g, i}

Grilled rib eye with pommery mustard butter,
okras and sweet potato wedges

€ 34,00

Gebratene Maispoulardenbrust mit Safranfenchel,

wildem Brokkoli und Risolée ^{a, g, i, l}

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

€ 25,00



Und außerdem gibt ´s noch ...

and of course there is also ...

Wurstsalat

mit Brot und Butter serviert ^{a, g, i, j, l}

Sausage salad served with bread and butter

€ 14,50

Coppa vom hällischen Schwein

mit frischem Meerrettich und Mixed Pickles ^{i, l}

Coppa of pork with fresh horseradish and mixed pickles

€ 20,50

Cesar Salad

mit gebratener Hähnchenbrust und Croutons ^{a, c, j, l}

Cesar salad with fried chicken breast and croutons

€ 18,50

Smashed „WaldenBurger“

Brioche, Rindfleisch, krosser Speck, karamellisierte rote Zwiebeln,
sautierte Champignons, Cheddarkäse

dazu Süßkartoffelwedges ^{a, f, j, l}

Smashed "WaldenBurger"

Brioche, beef, crispy bacon, caramelized red onions,
sautéed mushrooms, cheddar cheese

served with sweet potato wedges

€ 25,00



Pano's Klassiker

Pano's classics

„Schwäbische Hochzeitssuppe“ a, c, g, i

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

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und Beilagensalat

a, c, g, i, l

Roasted beef steak with onions in gravy, homemade swabian spaetzles and side salad

€ 36,00

Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln,

Preiselbeeren und kleinem Beilagensalat a, c, g

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 b, c, g, i, j

Colorful leaf salad with fried king prawns wrapped in bacon

€ 24,00

Unser 3-Gang-Menü

our 3 course menu

Crèmesuppe vom Frühlingslauch mit Lachsklößchen a, d, g, i

Cream soup of spring leek with salmon dumplings

Filetspitzen vom Rind und Schwein in grünem Pfefferrahm,

Brokkoli und Spätzle a, c, g, i, j, l

Fillet tips of beef and pork in green pepper cream,

broccoli and spaetzle

Karamellisierter Cheesecake mit Beerenragout und Frozen Yoghurt a, c, g, h

Caramelized cheesecake with berry ragout and frozen yoghurt

€ 47,00



Kinderkarte

childrens menu

Rinderkraftbrühe mit geschmelzter Maultasche ^{a, c, g, i}

Beef broth with swabian ravioli

€ 5,00

Hausgemachte Spätzle mit Sauce ^{a, c, i}

Homemade spaetzles with sauce

€ 5,00

Nudeln mit Tomatensauce und Reibekäse ^{a, c, g, i}

Pasta with tomato sauce and grated cheese

€ 6,00

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites ^{a, c, g}

Escalope of pork with french fries

€ 9,50



Dessert

sweets

Affogato ^{c, g}

Affogato

€ 6,00

Spiral Tarte Tatin

mit Olivenöl-Eis ^{a, c, g, h}

Spiral tarte tatin

with olive oil ice cream

€ 12,00

Moelleux au chocolate mit Rosmarin, Himbeersorbet und süßem Pesto ^{a, c, g, h, i}

Moelleux au chocolate with rosemary, raspberry sorbet and sweet pesto

€ 15,00

Französische Käseauswahl

mit Feigensenf und ofenfrischem Baguette ^{a, g, h, i}

French cheese selection with fig mustard and fresh baguette

€ 15,00

Eis

(Vanille, Schokolade, Pistazie, Zitrone, Walnuss, Erdbeere) ^{c, g, h}

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
+
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

2 cl € 5,00 / 4 cl € 9,00

Haselnuss

2 cl € 5,50 / 4 cl € 9,50



Offene Weine

Wine

Weißweine

Unser -Balkonwein-

Grauburgunder, trocken

Weingut Dr. Baumann / Affaltrach, Württemberg

0,2l € 8,00

Weissburgunder

trocken

Weingut Landerer / Oberrottweil, Baden

0,2l € 8,00

Grauburgunder

trocken

Weingut Landgraf / Saulheim, Rheinhessen

0,2l € 8,00

Riesling

trocken

Weingut Fürst Hohenlohe / Öhringen, Württemberg

0,2l € 8,00

Cuvee Weiss

Chardonnay, Weißburgunder / trocken

Weingut Pfaffmann / Walsheim, Pfalz

0,2l € 8,00

Chardonnay

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

0,2l € 8,00

Sauvignon Blanc

trocken

Weingut Lergenmüller / Heinfeld, Pfalz

0,2l € 7,00



Roséweine

Unser -Balkonwein-
Weißherbst / Spätburgunder
Weingut Dr. Baumann / Affaltrach, Württemberg
0,2l € 7,00

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

Rotwein

Unser -Balkonwein-
(Merlot, Dornfelder)
Weingut Dr. Baumann / Affaltrach, Württemberg
0,2l € 8,00

Merlot
Weingut Graf Adelman / Steinheim, Württemberg
0,2l € 8,00

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

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

Cabernet Sauvignon - Syrah
Gérard Bertrand / Narbonne, Frankreich
0,2l € 9,00

Shiraz Cabernet
Penfolds / Koonunga Hill, Australien
0,2l € 9,00



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