



# 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 Kräuteröl  
Beef tartare with wasabi mayonnaise and herb oil  
€ 18,00

Beten Carpaccio mit Ziegenkäse, Walnüssen  
und Wildkräutersalat  
Beet carpaccio with goat's cheese, walnuts  
and wild herb salad  
€ 18,00

## Suppen

soups

Kürbis-Kokossuppe mit gerösteten Kernen  
und Ingwer Espuma  
„Pumpkin-coconut soup with roasted seeds  
and ginger espuma  
€ 10,00

Steinpilzessenz mit Ricotta Cappelletti  
Porcini mushroom essence with ricotta cappelletti  
€ 12,00

## Salate

salads

Kleiner Beilagensalat  
Small side salad  
€ 9,50

Salat vom Buffet  
Salad buffet  
€ 12,50



# Vegetarisch & Vegan

vegetarian & vegan

Karamellierte Pastinake mit Kürbis-Misosauce  
und gepickelter Birne

Caramelized parsnip with pumpkin-miso sauce  
and pickled pear

€ 20,00

Petersilienrisotto an Salbeischaum  
und gegrilltem Kräuterseitling

Parsley risotto with sage foam  
and grilled king oyster mushrooms

€ 20,00

## Fischgerichte

fish dishes

Loup de mer mit schwarzem Reis und Edamame

Loup de mer with black rice and edamame

€ 28,50

Spaghettini an Kaffirlimettensauce, Brokkolini  
und Garnelen-Jakobsmuschelspieß

Spaghettini with kaffir lime sauce, broccolini  
and Prawn and scallop skewer

€ 32,00



# Hauptgerichte

main dishes

Gratinierter Lammrücken mit Ratatouille  
und Würfelkartoffeln

Rack of lamb au gratin with ratatouille  
and diced potatoes

€ 34,00

Steak und Ragout vom heimischen Reh  
mit Schwarzwurzeln und Maronenpüree

Steak and ragout of local venison  
with black salsify and chestnut puree

€ 28,00

Kürbis-Agnolotti mit Pfifferlingen und Guanciale

Pumpkin agnolotti with chanterelles and guanciale

€ 24,00

Rib Eye vom Grill mit Country Fries und Chimichurri

Grilled rib eye with country fries and chimichurri

€ 34,00

Gefüllte Poulardenbrust mit Pfifferlingrisotto und Brokkoli

Stuffed poultry breast with chanterelle risotto and broccoli

€ 22,00



## 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

Coppa vom hällischen Schwein mit frischem Meerrettich  
und Mixed Pickles

Coppa of pork with fresh horseradish and mixed pickles

€ 20,50

Ceasar Salad mit gebratener Hähnchenbrust  
und Croutons

Ceasar salad with fried chicken breast and croutons

€ 18,50

Smashed „WaldenBurger“

Brioche, Rindfleisch, krosser Speck, karamellierte rote Zwiebeln,  
sautierte Champignons, Cheddar-Käse  
dazu Trüffelpommes

Smashed "WaldenBurger"

Brioche, beef, crispy bacon, caramelized red onions,  
sautéed mushrooms, cheddar cheese  
served with truffle fries

€ 25,00



# Pano's Klassiker

Pano's classics

„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

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 baked king prawns wrapped in bacon

€ 24,00

## Unser 3-Gang-Menü

our 3 course menu

Schwäbische Hochzeitssuppe

Swabian wedding soup

\*\*\*

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



# 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



# Dessert

sweets

Pistazien Affogato

Pistachio affogato

€ 6,00

Dreierlei vom Mokka mit Cassisfeige

Three kinds of mocha with cassis figs

€ 15,00

Mousse von Valrhonaschokolade mit Kokoseis  
und Ananasragout

Valrhona chocolate mousse with coconut ice cream  
and pineapple ragout

€ 15,00

Französische Käseauswahl  
mit Feigensenf und ofenfrischem Baguette

French cheese selection with fig mustard and fresh 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

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

2 cl € 5,00 / 4 cl € 9,00

Haselnuss

2 cl € 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