



# 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 <sup>a, c, j</sup>  
Beef tartare with wasabi mayonnaise and chives oil  
€ 18,00

Sautiertes Kalbsbries  
mit Wildkräutersalat und Traubenkerndressing <sup>i, j</sup>  
Sautéed sweetbreads  
with wild herb salad and grape seed dressing  
€ 18,00

Lachsmosaik mit Granny Smith  
und gewürztem Kefir <sup>d, g, i</sup>  
Salmon mosaic with granny smith  
and flavoured kefir  
€ 18,00

## Suppen

soups

Wildconsommé mit Rehnockerl und Shiitakepilzen <sup>c, g, i, l</sup>  
Game consommé with venison dumplings and shiitake mushrooms  
€ 12,00

Krustentier Bisque mit Hummerravioli <sup>a, b, c, g, i, l</sup>  
Crustacean bisque with lobster ravioli  
€ 14,50



## Salate

salads

Kleiner Beilagensalat <sup>c, g, i, j, l</sup>

Small side salad

€ 9,50

Salat vom Buffet <sup>c, g, i, j, l</sup>

Salad buffet

€ 12,50

## Vegetarisch & Vegan

vegetarian & vegan

Veganes Erdnusscurry

mit Soja Chunks und Kokosreis <sup>e, f, i</sup>

Vegan peanut curry with soy chunk and coconut rice

€ 24,00

Rote Bete Hummus mit gegrilltem Gemüse und Feta <sup>a, g, i, k</sup>

Beet hummus with grilled vegetables and feta

€ 22,00

## Fischgerichte

fish dishes

Gebratener Skrei mit Guanciale,

Pak Choi und Chérie Kartoffeln <sup>a, d, g, i, l</sup>

Fried skrei with guanciale, pak choi and chérie potatoes

€ 30,00

Kürbis Fettuccine mit gegrilltem Garnelen-Lachsspieß <sup>a, b, c, d, g, i, l, n</sup>

Pumpkin fettuccine with grilled prawn  
and salmon skewer

€ 28,00



# Hauptgerichte

main dishes

Geschmorte Lammstelze mit Graupenrisotto und Kohl <sup>a, g, i, j, l</sup>

Braised lamb shank with pearl barley risotto  
and cabbage

€ 24,00

Filet und Bauch vom hällischen Schwein

mit Erbsenpüree und Spitzkohl <sup>a, g, i, j, l</sup>

Fillet and belly of pork  
with pea puree and pointed cabbage

€ 28,00

Rib Eye vom Grill mit Pommery-Senfbutter,

Okraschoten und Süßkartoffel Wedges <sup>a, g, i</sup>

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

€ 34,00

Gebratene Maispoulardenbrust mit Safranfenchel,

wildem Brokkoli und Risolée <sup>a, g, i, l</sup>

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 <sup>a, g, i, j, l</sup>

Sausage salad served with bread and butter

€ 14,50

### Coppa vom hällischen Schwein

mit frischem Meerrettich und Mixed Pickles <sup>i, l</sup>

Coppa of pork with fresh horseradish and mixed pickles

€ 20,50

### Cesar Salad

mit gebratener Hähnchenbrust und Croutons <sup>a, c, j, l</sup>

Cesar salad with fried chicken breast and croutons

€ 18,50

### Smashed „WaldenBurger“

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

dazu Süßkartoffelwedges <sup>a, f, j, l</sup>

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 <sup>a, c, g, i</sup>

Beef broth with swabian ravioli

€ 5,00

Hausgemachte Spätzle mit Sauce <sup>a, c, i</sup>

Homemade spaetzles with sauce

€ 5,00

Nudeln mit Tomatensauce und Reibekäse <sup>a, c, g, i</sup>

Pasta with tomato sauce and grated cheese

€ 6,00

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites <sup>a, c, g</sup>

Escalope of pork with french fries

€ 9,50



# Dessert

sweets

Affogato <sup>c, g</sup>

Affogato

€ 6,00

Spiral Tarte Tatin

mit Olivenöl-Eis <sup>a, c, g, h</sup>

Spiral tarte tatin  
with olive oil ice cream

€ 12,00

Moelleux au chocolate mit Rosmarin, Himbeersorbet und süßem Pesto <sup>a, c, g, h, i</sup>

Moelleux au chocolate with rosemary, raspberry sorbet and sweet pesto

€ 15,00

Französische Käseauswahl

mit Feigensenf und ofenfrischem Baguette <sup>a, g, h, i</sup>

French cheese selection with fig mustard and fresh baguette

€ 15,00

Eis

(Vanille, Schokolade, Pistazie, Zitrone, Walnuss, Erdbeere) <sup>c, g, h</sup>

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 € 8,50

-Vulkanlöss- Grauburgunder  
trocken  
Weingut Martin Schmidt / Kaiserstuhl, Baden  
0,2l € 8,00

Riesling  
trocken  
Weingut Fürst Hohenlohe / Öhringen, Württemberg  
0,2l € 8,50

Blanc Cuvée  
Riesling, Sauvignon Blanc, Scheurebe / trocken  
Weingut Klumpp / Bruchsal, Baden  
0,2l € 9,50

Chardonnay -Stadtmauer-  
trocken  
Weingut Kirchner / Freinsheim, Pfalz  
0,2l € 8,50



Sauvignon Blanc

trocken

Weingut Lergenmüller / Heinfeld, Pfalz

0,2l € 7,50

-Bacchus- Kabinett

Lieblich

Weingut Jung & Knobloch / Albig, Rheinhessen

0,2l € 7,50

### Roséweine

Unser -Balkonwein-

*Weißherbst / Spätburgunder*

Weingut Dr. Baumann / Affaltrach, Württemberg

0,2l € 8,00

Saignée

Lemberger trocken

Weingut Fürst zu Hohenlohe / Öhringen, Württemberg

0,2l € 8,00

Cherub Rosé

Syrah, Grenache

Montes / Valle Central, Chile

0,2l € 9,00



## Rotwein

Unser -Balkonwein-

(Merlot, Dornfelder)

Weingut Dr. Baumann / Affaltrach, Württemberg

0,2l € 8,00

Lemberger

trocken

Weingut Fürst zu Hohenlohe / Öhringen, Württemberg

0,2l € 9,00

Bentz Rot

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot / trocken

Weingut Aldinger / Fellbach, Württemberg

0,2l € 10,00

Primitivo Puglia IGP

Centurio Minor / Apulien, Italien

0,2l € 10,50

Cabernet Sauvignon - Syrah

Gérard Bertrand / Narbonne, Frankreich

0,2l € 9,50

Shiraz Cabernet

Penfolds / Koonunga Hill, Australien

0,2l € 9,50



# 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