

Panorama-Restaurant Menü

Praline vom regionalen Ziegenkäse
an saisonalen Blattsalaten und hausgemachter Zwiebelmarmelade
Praline of regional goat cheese on seasonal leaf salad and onion jam

Gebratenes Wolfsbarschfilet
an Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln
Fried sea bass on grilled vegetables and rosemary potatoes

oder

Zweierlei vom Rind (Filet und Backe)
mit Trollinger-Perlzwiebeln, Wurzelgemüse und Kartoffel-Selleriepüree
*Two types of beef (filet and cheek) with red wine pearl onions
root vegetables and potato-celery puree*

„Heiße Liebe Edition 2020“
Vanille / Himbeer / Sahne
“Hot love edition 2020”
Vanilla / Raspberry / Cream

Menüpreis (Menu price) 44,50 € pro Person
mit Weinbegleitung (pro Gang 0,1 Liter) 68,50 €
with wine accompa iniment per person

Dieses Menü servieren wir Ihnen gerne zwischen 18:00 Uhr und 20:30 Uhr.
This menu we serve you gladly between 6 pm and 8:30 pm.

Vorspeisen/ Starters

<i>Bunter Salatteller</i>	9,80 €
mit gebratenen Kalbsmaultaschenstreifen und Gartenkresse <i>Colorful salad plate with strips of regional veal raviolis and garden cress</i>	
<i>Hausgeräuchertes Forellenfilet</i>	12,80 €
mit Meerrettich-Vinaigrette und eingelegter Rote Beete <i>Home-smoked trout fillet with horseradish vinaigrette and pickled beetroot</i>	
<i>Praline vom regionalen Ziegenkäse</i>	12,80 €
an saisonalen Blattsalaten und hausgemachter Zwiebelmarmelade <i>Praline of regional goat cheese on seasonal leaf salad and onion jam</i>	
<i>Tatar vom Weiderind</i>	13,80 €
mit Wachtel-Spiegelei, Avocado-Creme und Kräutercroustini <i>Beef tatar with quail fried egg, avocado cream and herbal crostini</i>	

Suppen/ Soups

<i>Cappuccino von der Petersilienwurzel</i>	6,80 €
mit gerösteten Kürbiskernen und Petersilienöl <i>Cappuccino of the parsley root with roasted pumpkin seeds and parsley oil</i>	
<i>„Schwäbischer Tee“</i>	7,20 €
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Zweierlei Teigtaschen und Kräuterflädlestrudel <i>“Swabian tea” Double beef broth with two types of dumplings and strips of herbal strudel</i>	

Hauptgerichte/ *Main Courses*

Vegetarisch/ Vegetarian dishes

Knödel Trio (Spinat, Bauernkäse, Brezel) 15,80 €
mit brauner Butter und saisonalen Blattsalaten
“Dumpling trio” (Spinach, farmer cheese, pretzel)
with brown butter and seasonal leaf salad

Spinat-Käsespätzle 15,80 €
mit regionalem Bauernkäse, Röstzwiebeln und saisonalen Blattsalaten
Spinach cheese spätzle with regional farmer cheese, roasted onions and seasonal leaf salad

Fisch/ Fish

Gefüllte Regenbogenforelle (grätenfrei) 19,80 €
mit Blattspinat und Kartoffel-Kräutercreme
Filled rainbow trout (Bones free) with leaf spinach and potato-herbs-cream

Gebratenes Wolfsbarschfilet 24,80 €
mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln
Fried sea bass on grilled vegetables and rosemary potatoes

Fleisch / Meat

Maispoularde 19,80 €
mit Paprikacreme und gebackenen Kartoffelkrapfen
Corn poulard with red peppers cream and baked potato donuts

Dreierlei vom Landschwein (Bauch, Filet, gezupfte Schulter) 19,80 €
mit gebratenem Spitzkohl und hausgemachtem Brezelknödel
Three types of country pig (belly, filet, plucked shoulder)
with fried cabbage and homemade pretzel dumpling

Geschmorte Kalbshaxe 20,80 €
mit Wurzelgemüse und gebratenen Rucola-Löffelspatzen
Braised veal knuckle with root vegetables and fried rucola spoon spätzle

Ochsenbacke, 36 Std. sous vide gegart 21,50 €
mit Trollinger-Perlzwiebeln und Kartoffel-Selleriepüree
Ox cheek, sous vide cooked with red wine pearl onions and potato-celery puree

Rinderfiletsteak „Cafe de Paris“ 34,50 €
mit breiten Speckbohnen und Kartoffelgratin
Beef fillet steak “Cafe de Paris” with broad bacon beans and potato gratin

Unsere Klassiker/ Our classics

<i>Kalbsmaultaschen</i> mit geschmälzten Zwiebeln und Kartoffel-Gurkensalat <i>Swabian veal raviolis with melted onions and potato-cucumbers salad</i>	15,80 €
<i>„Schwabepfännle“</i> Medaillons vom Schwein an Marktgemüse, gebratene Champignons dazu hausgemachte Spätzle (wird in der Pfanne serviert) <i>Medallions of pork with fried mushrooms, vegetable and homemade spätzle (served in a pan)</i>	20,80 €
<i>Wiener Schnitzel</i> vom Kalb mit hausgemachtem Kartoffelsalat <i>“Viennese schnitzel” with homemade potato salad</i>	22,80 €
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</i> mit hausgemachter Maultasche, Marktgemüse und hausgemachten Spätzle <i>Roastbeef “Swabian style” with homemade swabian ravioli, vegetables and swabian noodles</i>	23,80 €

Desserts

<i>„Heiße Liebe Edition 2020“</i> Vanille / Himbeer / Sahne <i>“Hot love edition 2020” Vanilla / Raspberry / Cream</i>	7,90 €
<i>„Birne Helene - nach Art des Hauses“</i> Birne / Vanille / Schokolade <i>“Pear Helene - by house style” Pear / Vanilla / Chocolate</i>	7,90 €
<i>„Schwarzwälder Kirsch 2.0“</i> Kirsche / Biskuit / Mandel <i>“Black forest cherry 2.0” Cherry / Bisquit / Almond</i>	7,90 €

Liebe Gäste,

***Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam.
Diese stellen Ihnen gerne auch eine schriftliche Dokumentation zur Verfügung.***