

PANORAMA-RESTAURANT

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 2020“
Vanille Brownie mit hausgemachtem Himbeersorbet
und Sahne Panna Cotta
“Hot love 2020”
*Vanilla brownie with homemade raspberry sorbet
and cream panna cotta*

Menüpreis 44,50 € / pro Person

Menu price per 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 6.00 pm and 8.30 pm.

PANORAMA-RESTAURANT

Suppen / *Soups*

„Schwäbischer Tee“ 7,20 €
Doppelte Rinderkraftbrühe
mit zweierlei Teigtaschen und Kräuterflädlestrudel
*“Swabian tea” Double beef broth
with two types of dumplings and strips of herbal strudel*

Vorspeisen / *Starters*

Bunter Salatteller 9,80 €
mit gebratenen Kalbsmaultaschenstreifen und Gartenkresse
Colorful salad plate with strips of regional veal raviolis and garden cress

Praline vom regionalen Ziegenkäse 12,80 €
an saisonalen Blattsalaten und hausgemachter Zwiebelmarmelade
Praline of regional goat cheese on seasonal leaf salad and onion jam

Tatar vom Weiderind 13,80 €
mit Wachtel-Spiegelei, Avocado-Creme und Kräutercroustini
Beef tatar with quail fried egg, avocado cream and herbal crostini

PANORAMA-RESTAURANT

Hauptgerichte / *Main Courses*

Vegetarisch / *Vegetarian dishes*

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*

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*

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

PANORAMA-RESTAURANT

Unsere Klassiker / *Our classics*

Kalbsmaultaschen mit geschmälzten Zwiebeln und Kartoffel-Gurkensalat <i>Swabian veal raviolis with melted onions and potato-cucumbers salad</i>	15,80 €
„Schwabenpfännle“ 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 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit hausgemachtem Kartoffelsalat <i>“Viennese schnitzel” with homemade potato salad</i>	22,80 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachter Maultasche, Marktgemüse und hausgemachten Spätzle <i>Roastbeef “Swabian style” with homemade swabian ravioli, vegetables and swabian noodles</i>	23,80 €

Desserts

„Heiße Liebe Edition 2020“ Vanille Brownie mit hausgemachtem Himbeersorbet und Sahne Panna Cotta <i>“Hot love edition 2020” Vanilla brownie with homemade raspberry sorbet and cream panna cotta</i>	7,90 €
„Birne Helene - nach Art des Hauses“ Birne / Vanille / Schokolade <i>“Pear Helene - by house style” Pear / Vanilla / Chocolate</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.*