

## PANORAMA-RESTAURANT

# Speisekarte

### Suppen | Soups

<b>Gemüseessenz</b> mit Linsenchip <i>Essence of spring vegetables with lentils chip</i>	6,80 €
<b>Cappuccino von der Petersilienwurzel</b> mit einer Knusper-Geflügelpraline <i>"Cappuccino" Cream soup of parsley root with crispy poultry praline</i>	7,80 €

### Vorspeisen | Starters

<b>Gegrillter Oktopus</b> auf Risottosalat <i>Grilled octopus on risotto salad</i>	14,80 €
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> Hauchdünnes Rinderfilet mit Limonen-Kräuter Marinade und Rucola <i>Carpaccio from beef fillet with lemon-herbs vinaigrette and rocket salad</i>	16,80 €

## PANORAMA-RESTAURANT

### Hauptgerichte | Main Courses

#### Vegan/ Vegan

**Dinkel Risotto** 16,80 €  
mit geräucherter Strauchtomate, jungem Spinat und Cashewkernen  
*Spelt risotto with smoked vine tomato, young spinach and cashew*

#### Vegetarisch/ Vegetarian

**Trüffel Ravioli** 18,80 €  
mit Texturen von Erbse und Karotte mit Ziegenkäse-Crumble  
*Truffle ravioli with texture of pea and carrots with goat cheese crumble*

#### Fisch/ Fish

**Tagesfrischer Edelfisch 2.0** 24,80 €  
mit Flusskrebs auf Frühlingsgemüse und Kartoffel-Kräuter Püree  
*Premium fresh fish of the day 2.0  
with crayfish on spring vegetables and mashed potatoes with herbs*

**Ganze Forelle (Grätenfrei)** 19,80 €  
mit Mandelbutter auf Blattspinat und Petersilienkartoffeln  
*Bones-free trout with almond butter on leaf spinach and parsley potatoes*

#### Fleisch/ Meat

**Maispouardenbrust** 19,80 €  
mit Kalamata Olive und gegrillter Artischocke auf Wildkräuter Risotto  
*Corn poulard breast with kalamata olive and grilled artichoke on wild herbs risotto*

**Duett vom Kalbsfilet und Ochsenschwanz** 25,80 €  
mit Bundmöhre und Süßkartoffeln  
*Duet of the fillet of veal and oxtail with carrots and sweet potatoes*

**„Schwabepfännle“** 20,80 €  
Medaillons vom Schwein an Marktgemüse, Rahmsauce, gebratene Champignons  
dazu hausgemachte Spätzle (in der Pfanne serviert)  
*Medallions of pork with fried mushrooms, seasonal vegetables and homemade spaetzle  
(served in a pan)*

## PANORAMA-RESTAURANT

### Hauptgerichte | Main Courses

#### Fleisch/ Meat

<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Bratkartoffeln und Beilagensalat <i>"Viennese schnitzel" with fried potatoes and salad</i>	23,80 €
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> mit hausgemachter Maultasche, Marktgemüse und hausgemachten Spätzle <i>Roastbeef "Swabian style" with homemade swabian ravioli, seasonal vegetables and spaetzle (swabian pasta)</i>	23,80 €

#### Desserts

<b>Crème Brûlée mit Früchte</b> <i>Crème brûlée with fruits</i>	6,90 €
<b>Dunkles Mousse au Chocolat mit Beerenragout und Himbeersorbet</b> <i>Dark chocolate mousse with berry ragout and raspberry sorbet</i>	7,90 €
<b>Eis: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss, Joghurt, Amarena- Kirsche</b> <i>Ice cream: Vanilla, strawberry, chocolate, walnut, yogurt, amarena- cherry</i>	
<b>Sorbets: Gerne informieren Sie unsere Servicekräfte, welche erfrischenden, hausgemachten Sorbets und weitere Eissorten wir zurzeit im Angebot haben.</b> <i>Our service team will be pleased to tell you what kind of refreshing, homemade sorbets and ice cream we serve today.</i>	
<b>Je Kugel:</b> <i>per scoop</i>	1,80 €
<b>Portion Sahne:</b> <i>Whipped cream</i>	0,90 €

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.*