

PANORAMA-RESTAURANT

Speisekarte

Suppen | Soups

Rinderkraftbrühe 6,80 €
mit Gemüsestreifen und Maultäschle
Beef bouillon with vegetable stripes and swabian ravioli

Kürbissremesuppe 6,90 €
mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl
Cream of pumpkin soup with roasted seeds and pumpkin seed oil

Vorspeisen | Starters

Carpaccio vom Rind 14,80 €
mit Limonen-Kräuter-Marinade und Rucola
Carpaccio from beef with lime and herb marinade and rocket salad

Lachstatar 13,80 €
auf geröstetem Brot mit Limettencreme und frittierten Kapern an Salat
Salmon tartare on toasted bread with lime cream and fried capers on salad

PANORAMA-RESTAURANT

Hauptgerichte | Main Courses

Vegan/ Vegan

Linguini-Nudeln mit mediterranem Gemüse und Kräutern 16,80 €
Linguini pasta with mediterranean vegetables and herbs

Vegetarisch/ Vegetarian

Graupenrisotto mit Waldpilzen, Kirschtomaten, Kräutern und Parmesan 16,80
Barley risotto with wild mushrooms, cherry tomatoes, herbs and parmesan cheese

Fisch/ Fish

Tagesfrischer Edelfisch 2.0 24,80 €
auf Fenchel-Orangengemüse mit gekräutertem Püree
Fresh fish of the day 2.0 on fennel-orange vegetables with herbed puree

Grätenfreie Forelle mit Mandelbutter 19,80 €
auf Blattspinat an Salzkartoffeln
Boneless trout with almond butter on leaf spinach with boiled potatoes

Fleisch/ Meat

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

Wiener Schnitzel vom Kalb 23,80 €
mit Bratkartoffeln und Beilagensalat
“Viennese schnitzel” with fried potatoes and salad

PANORAMA-RESTAURANT

Hauptgerichte | Main Courses

Fleisch/ Meat

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 24,80 €
mit hausgemachter Maultasche, Marktgemüse und hausgemachten Spätzle
Roastbeef "Swabian style" with homemade swabian ravioli, seasonal vegetables and spaetzle (swabian pasta)

Gebratenes Rumpsteak 250g 27,80 €
mit Kräuterbutter, Steakhouse Pommes und Beilagensalat
Roasted rump steak 250g with herb butter, steakhouse fries and side salad

Desserts

Crème Brûlée mit Früchten 6,90 €
Crème brûlée with fruits

Dunkles Mousse au Chocolat 7,90 €
mit Beerenragout und Himbeersorbet
Dark chocolate mousse with berry ragout and raspberry sorbet

Eis: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss, Joghurt, Amarena- Kirsche
Ice cream: Vanilla, strawberry, chocolate, walnut, yogurt, amarena- cherry

Sorbets: Gerne informieren Sie unsere Servicekräfte, welche erfrischenden, hausgemachten Sorbets und weitere Eissorten wir zurzeit im Angebot haben.
Our service team will be pleased to tell you what kind of refreshing, homemade sorbets and ice cream we serve today.

Je Kugel: 1,90 €
per scoop

Portion Sahne: 0,90 €
Whipped cream

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.*