

PANORAMA-RESTAURANT

Speisekarte

Vorspeisen | Starters

Karamellierter Ziegenkäse mit Avocado, Honignüssen und Granatapfelkernen <i>Caramelized goat cheese with avocado, honey must and pomegranate seeds</i>	12,50 €
Rinder-Carpaccio mit Rucola, Heumilchkäse und gerösteten Pinienkernen <i>Beef carpaccio with rocket, hay milk cheese and roasted pine nuts</i>	16,80 €

Suppen | Soups

Bärlauchcremesuppe mit Kräutercroutons <i>Wild garlic cream soup with herb croutons</i>	7,20 €
Hohenloher Festtagssuppe mit Maultasche, Kräuterflädle und Grießklößchen <i>Beef bouillon with swabian ravioli, herb crepe and semolina dumpling</i>	7,20 €

PANORAMA-RESTAURANT

Hauptgerichte | Main Courses

Vegan/ Vegan

Linguine mit Bärlauchpesto 16,80 €
Ofentomaten, Pinienkernen und Rucolasalat
Vegan linguine with wild garlic pesto, oven tomatoes, pine nuts and rocket salad

Vegetarisch/ Vegetarian

Zitronen-Thymianrisotto 17,80 €
mit gebratenen Pilzen und Tomaten- Zucchini Gemüse
Lemon Thyme Risotto with roasted mushrooms and tomato-zucchini vegetables

Hausgemachte Bergkäsespätzle 15,80 €
mit Röstzwiebeln und kleinem Salatteller
Swabian mountain cheese noodles with roasted onions and a small salad

Fisch/ Fish

Gebrautes Wolfsbarschfilet 26,80 €
mit Tomaten-Couscous und gegrillter Zucchini
Fried sea bass fillet with tomato couscous and grilled zucchini

Lachsbandnudeln 21,80 €
mit jungem Blattspinat, geschmolzenen Kirschtomaten
und geriebenen Heumilchkäse
*Salmon ribbon pasta with young spinach, melted cherry tomatoes
and grated hay milk cheese*

PANORAMA-RESTAURANT

Hauptgerichte | Main Courses

Fleisch/ Meat

„Ilshofener Cordon Bleu“ Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Kartoffel-Gurkensalat <i>Pork cutlet filed with cheese and ham, served with potato- cucumbersalat</i>	16,80 €
Geschmorte Schweinebäckchen in Lembergersoße mit Karottengemüse und hausgemachten Serviettenknödeln <i>Braised pork cheeks in Lemberger sauce with carrots and homemade dumplings</i>	19,80 €
„Hohenloher Saltimbocca“ Maishähnchenbrust in Salbei und Landschinken gebraten, Schmorgemüse und Riesling-Risotto <i>Chicken breast roasted with sage and country ham, braised vegetables and Riesling risotto</i>	23,80 €
„Schwabenpfännle“ Medaillons vom Schwein an Marktgemüse, Champignonrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle (in der Pfanne serviert) <i>Medallions of pork with mushrooms cream sauce, seasonal vegetables and homemade spaetzle (served in a pan)</i>	23,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites und Kartoffel-Blattsalat <i>“Viennese schnitzel“ with French fries and potato-leaf salad</i>	26,80 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Maultasche, Marktgemüse und hausgemachten Spätzle <i>Roastbeef “Swabian style“ with homemade swabian ravioli, seasonal vegetables and spaetzle (swabian pasta)</i>	27,80 €
Rinderfilet „Cafe de Paris“ mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln <i>Filet of beef „Cafe de Paris“, beans with bacon and rosemary potato</i>	38,50 €

PANORAMA-RESTAURANT

Desserts

Crème Brulée von der Tonkabohne mit frischen Früchten 8,50 €
Tonka bean Crème brulée with fresh fruits

Oma's Käsekuchen im Glas mit marinierten Kirschen 6,50 €

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: 2,00 €
per scoop

Portion Sahne: 1,00 €
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.*