

PANORAMA-RESTAURANT

Speisekarte

Vorspeisen | Starters

Hausgemachte Kartoffelrösti geräucherte Lachsrosen und Preiselbeer-Meerrettich <i>homemade potato rosti with salmon rose and cranberry horseradish</i>	15,00 €
Hohenloher "Vitello Tonnato" dünn aufgeschnittener Kalbstafelspitz, Forellencreme und Kapernpopcorn <i>Thinly sliced veal boiled beef with trout cream and caper popcorn</i>	16,50 €
Rindertatar "klassisch" Eigelb, Schalotten, Essiggurke, Kapern, Sardellen und ofenfrisches Brot <i>beef tatar classic with egg yolks, shallots, pickles, capers, anchovies and homemade bread</i>	18,80 €

Suppen | Soups

Rinderkraftbrühe Markklößchen, Eierstich und Gemüsestreifen <i>Beef broth with bone marrow dumplings, egg custard and vegetable strips</i>	8,50 €
Bärlauch Cremesüppchen mit gebratener Riesengarnele <i>Crème soup of wild garlic with grilled king prawn</i>	9,50 €

PANORAMA-RESTAURANT

Hauptgerichte | Main Courses

Vegan/ Vegan | Vegetarisch/ Vegetarian

Bergkäsespätzle Röstzwiebeln und grüner Salat <i>Mountain cheese noodles with roasted onions and green salad</i>	17,80 €
Kartoffel-Oliven Kühle auf cremigem Lauchgemüse <i>Potatoe- olive cakes with creamy leek vegetables</i>	18,50 €
Ofenfrische Gemüselasagne überbacken mit Parmesan <i>Vegetable Lasagna</i>	18,50€
Gemüse Curry frisch gebackenes Naan Brot <i>vegetable curry with homemade Naan</i>	19,80€

Fisch/ Fish

Gebratenes Wolfsbarschfilet „Loup de mer“ Kartoffelpüree, mediterranes Grillgemüse und Weisswein-Espuma <i>Filet of sea bass, mashed potatoes, grilled mediterranean vegetables, whitewine sauce</i>	30,50 €
Im Sesammantel gebratenes Thunfischsteak asiatisches Pfannengemüse und Duftreis <i>Tuna steak in a sesame coating with Asian vegetables and rice</i>	34,50 €

PANORAMA-RESTAURANT

Hauptgerichte | Main Courses

Fleisch/ Meat

Hausgemachte Maultaschen	19,50 €
geschmelzte Zwiebeln und Kartoffel- & Frühlingskräutersalat <i>Homemade Maultaschen (swabian ravioli) with melted onions and potato & spring herb salad</i>	
Indisches Hähnchen Curry	24,50 €
Duftreis, Cashewkerne und frisch gebackenes Naan Brot <i>Indian chicken curry with fragrant rice, cashews and naan bread</i>	
Kalbsleber „Berliner Art“	26,50 €
geschmorte Zwiebeln, karamellierte Apfelscheiben und Kartoffelpüree <i>Calf liver „Berlin style“ braised onions, caramelized apple slices and mashed potatoes</i>	
Tafelspitz vom Kalb	26,50 €
Meerrettichsauce, Marktgemüse und Bouillon-Kartoffeln <i>boiled veal with horseradishsauce , vegetables and bouillon potatoes</i>	
„Schwabenpfännle“	26,50 €
Medaillons vom Schwein an Marktgemüse, Champignon-Rahmsauce 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>	
Wiener Schnitzel vom Kalb	31,80 €
Bratkartoffeln und Beilagensalat <i>“Viennese schnitzel” with fried potatoes and side salad</i>	
Zwiebelrostbraten	32,50 €
Rotweinsauce, Marktgemüse, hausgemachte Spätzle und Maultasche <i>Roastbeef “Swabian style” with red wine sauce, market vegetables and homemade spaetzle (Swabian pasta) and Swabian ravioli</i>	
Gebratenes Rumpsteak 250g	36,50 €
Kräuterbutter, Pfeffersauce oder Sauce béarnaise, Pommes frites und Beilagensalat <i>Roasted rump steak 250g with herb butter, pepper or Béarnaise sauce fries and side salad</i>	
Rinderfilet „Surf and Turf“	44,50 €
mit gebratener Riesengarnele, Pommes Risolées mit Rosmarin mediterranem Grillgemüse und Sauce béarnaise <i>Filet of beef „Surf and Turf“ with king prawns, rosemary potatoes mediterranean vegetables and Béarnaise sauce</i>	

PANORAMA-RESTAURANT

Desserts

Crème brûlée mit marinierten Caipirinha-Beeren 9,50 €
crème brulée with caipirinha berry's

Lauwarmes Schokoladensouffle 10,20 €
hausgemachtes Vanille-Zitronen-Sorbet und frische Früchte
chocolate souffle with homemade vanillalemonsorbet and fresh fruits

Tartelette 10,50 €
zweierlei Crème und geflammten Baiser
Tartelette with duet of cream and meringue

Feine internationale Käseauswahl 17,80 €
dazu ofenfrisches Baguette
international cheese selection with oven-fresh baguette

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: 2,80 €
per scoop

Portion Sahne: 1,10 €
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.
*Information about ingredients in our dishes that trigger allergies or intolerances
is available on request from our service team*

PANORAMA-RESTAURANT

Kinderkarte

Alvin Chicken Nuggets mit Pommes oder Kroketten	7,30 €
Tom und Jerry Schnitzel mit Pommes oder Kroketten	7,30 €
Marshal Spätzle mit Rahmsauce	5,60 €
Grizzy Fisch Nuggets mit Kartoffelrösti	7,30 €
Rapunzel Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan	6,70 €