

PANORAMA-RESTAURANT

Vorspeisen / Starters

Graved Lachs / Avocado / Radieschen <i>Graved Salmon / avocado / radishes</i>	15,50 €
Gratinierter Ziegenkäse / Rote Bete / Feldsalat / Walnuss <i>Goat cheese gratinated / beetroot / lamb's lettuce / walnut</i>	14,50 €
Geräucherte Entenbrust / Apfel-Sellerie Salat <i>Smoked duck breast / apple and celery salad</i>	18,50 €

Suppen / Soups

Rinderkraftbrühe / Maultaschen <i>Beef broth / swabian ravioli</i>	8,50 €
Kürbissuppe / Kerne / Öl <i>Pumpkin soup / pumpkin seed oil</i>	9,20 €

Hauptgerichte / Main Courses

Vegetarisch

Käsespätzle mit Röstzwiebeln / Beilagensalat 17,80 €
Cheese noodles / roasted onions / side salad

Semmelknödel / Rahmpilze / Beilagensalat 18,50 €
Bread dumplings / cream mushrooms / side salad

Vegan

Thai-Gemüse Curry / Limettenreis 19,80 €
Thai vegetable curry / lime rice

Fisch / Fish

Gegrillte Wolfsbarschfilet / Herbstgemüse / Rosmarinkartoffeln 31,50 €
Grilled sea bass fillet / autumn vegetables / rosemary potatoes

Lachsforellenfilet / Kürbis / Kräuterrisotto / Vermouthsauce 32,50 €
Salmon fillet / pumpkin / herb risotto / vermouth sauce

PANORAMA-RESTAURANT

Fleisch / Meat

„Salatteller Park-Hotel“ – Salate der Saison

Tomate / Mozzarella / gebratene Hähnchenbrust

17,50 €

Seasonal salads / tomato / mozzarella / roasted chicken breast

„Schwabenpfännle“

**Medaillons vom Schwein / Marktgemüse / Champignonrahmsauce
hausgemachte Spätzle (in der Pfanne serviert)**

26,50 €

Medallions of pork / seasonal vegetables / mushrooms cream sauce

homemade spaetzle (served in a pan)

Tafelspitz vom Kalb

Herbstgemüse / Petersilienkartoffel / Meerrettichsauce

28,50 €

Veal boiled beef / autumn vegetables / parsley potatoes / horseradish sauce

Wiener Schnitzel vom Kalb

32,80 €

Pommes frites / Beilagensalat

“Viennese schnitzel” / french fries / side salad

Zwiebelrostbraten

Rotweinsauce / Marktgemüse

hausgemachte Spätzle / Maultasche

34,50 €

“Swabian style” Roastbeef / red wine sauce / market vegetables

homemade spaetzle (Swabian pasta) / Swabian ravioli

Kalbsleber Berliner Art

26,50 €

Kartoffelpüree / Apfelspalten/ karamellisierten Zwiebeln

Veel liver Berlin style / mashed potatoes/ braised appel slices / caramelized onions

Halbe Ente / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße

28,50 €

Half duck / apple red cabbage / dumplings

Ochsenbäckchen / Marktgemüse / Kartoffelpüree

Lembergersauce

29,50 €

Ox cheeks / market vegetables / mashed potatoes / red wine sauce

PANORAMA-RESTAURANT

Desserts

Crème brûlée / Cassis-Sorbet 10,90 €

Crème brûlée / cassis sorbet

Schokoladensoufflé / Beerenragout / Vanilleeis 11,50 €

Chocolate soufflé / berry ragout / vanilla ice cream

Kaiserschmarrn / Apfelmus / Vanilleeis 13,80 €

Cut-up and sugared pancake with applesauce / vanilla ice cream

Eis / Ice cream:

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss, Joghurt, Amarena-Kirsche

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 / per scoop 2,80 €

Portion Sahne / Whipped cream 1,10 €

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.

Dear guests,

Information about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances is available on request from our service team.

They will also be happy to provide you with written documentation.