

PANORAMA-RESTAURANT

Vorspeisen / Starters

Geflammte Trüffel-Polenta-Parmesanschnitte
Hohenloher Rosmarinschinken / Wildkräutersalat / Vinaigrette 13,50 €
Singed truffle-polenta parmesan slice / Hohenlohe local rosemary ham
wild herbs salad / vinaigrette

Saiblingstatar / Rote Bete / Granny Smith
Zwiebelgemüse und Baguette 14,50 €
char tatar / beetroot / Granny Smith apple / onion vegetables / baguette

Suppen / Soups

Klare Rinderkraftbrühe / Maultäschchen / Gemüse-Julienne 8,50 €
Beef broth / Swabian Ravioli / vegetables julienne style

Weißer Tomatensuppe / Olivenschrot / Estragon / Ei
mit Kräuter-Brotchip 9,50 €
White tomato soup / olive groat / tarragon / egg / herbs bread chip

PANORAMA-RESTAURANT

Hauptgerichte / Main Courses

Vegetarisch

Trüffel-Linguine / Kirschtomaten / Parmesan 19,80 €
Truffled linguine / cherry tomatos / parmesan

Käsespätzle / Röstzwiebeln / grüner Salat 19,80 €
Cheese spaetzle (Swabian pasta) / roasted onions / green salad

Vegan

Karamellierte Aubergine / Beluga Linsen / Miso 19,80 €
Caramelized eggplant / Beluga lentils / Miso

Kichererbsen-Curry Bowl / Koriander / Sesamreis 19,80 €
Chickpeas curry bowl / coriander / sesame rice

Fisch / Fish

Pochierter Skrei / Hummersauce / Blattspinat / Kartoffelpüree 38,50 €
Poached Norwegian winter cod / lobster sauce / spinach / mashed potatos

Gebratener Lachs / Schnittlauch Velouté / Austernpilze
Pastinaken-Mousseline 34,50 €
Roasted salmon / chives velouté / oyster mushroom / parsnips mousseline

PANORAMA-RESTAURANT

Fleisch / Meat

Regional Hausgemacht:

regional specialties

Hausgemachte Rinderroulade

Rouladensauce / Apfelrotkraut / Kartoffelklöße **27,50 €**

Home made beef roulade / roulade sauce / appled red cabbage / potato dumplings

Geschmorte Ochsenbäckchen

Balsamico-Jus / Marktgemüse / Bratkartoffelstampf **29,50 €**

Braised ox cheeks / balsamico jus / market vegetables / mashed fried potatoes

Klassiker:

Classics

„Schwabenpfännle“

**Medaillons vom Schwein / Marktgemüse / Champignonrahmsauce
hausgemachte Spätzle (in der Pfanne serviert)** **26,50 €**

*Medallions of pork / mushrooms cream sauce / seasonal vegetables
homemade spaetzle (served in a pan)*

Zwiebelrostbraten

Braten-Jus / hausgemachte Spätzle / Maultasche **34,50 €**

*“Swabian style” Roastbeef / red wine sauce / market vegetables
homemade spaetzle (Swabian pasta) / Swabian ravioli*

Kalbsschnitzel „Wiener Art“

Bratkartoffel / gemischtem Salat / Preiselbeeren **32,80 €**

Breaded veal schnitzel / cranberries fried potatoes

PANORAMA-RESTAURANT

Dessert

Kaiserschmarrn

Puderzucker / Apfelmus / Vanilleeis

12,80 €

Fluffy shredded pancake / powdered sugar / apple or plum sauce

Schokoladen Lasagne „ Schwarzwälder Art,,

11,80 €

eingelegte Kirschen | Schokoladen Biskuit | Sahne

chocolate lasagna „Black forest style“ / pickled cherries / chocolate biscuit / cream

Eis: Vanille, Schokolade, Walnuss, Joghurt, Amarena- Kirsche

Ice cream: *Vanilla, strawberry, chocolate, walnut, yogurt, amarena- cherry*

Je Kugel: *per scoop* **2,80 €**

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.

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.