

PANORAMA-RESTAURANT

Vorspeise / Starters

Vitello Tonnato

Thunfischsauce / Kalbs Tafelspitz / Kapernäpfel /

14,80 €

Radieschen 3,4,10

Vitello Tonnato

Tuna Sauce / Boiled Beef / Capers / Radishes

Garnelen in Knoblauch-Chili-Öl 1-2

serviert mit geröstetem Brot

15,80 €

Shrimp in garlic-chili oil served with toasted bread

Suppe / Soup

Rinderkraftbrühe

Maultäschchen /Gemüse Julienne 1,3,9

8,50 €

Beef Consommé

Mini Maultaschen (swabian ravioli) / Vegetable Julienne

Fleischgerichte / Meat Dishes

Sous-vide gegarter Tafelspitz Senfkruste / Geröstetes Blumenkohlpuée / Spitzkraut / Kartoffeln /Portweinjus 1,7,9,10	29,50 €
<i>Sous-vide Cooked Boiled Beef</i> <i>Mustard Crust / Roasted Cauliflower Purée / Pointed Cabbage /</i> <i>Potato Rings / Port Wine Jus</i>	
„Schwabenpfännle“	26,50 €
Medaillons vom Schwein / Marktgemüse / Champignonrahmsauce hausgemachte Spätzle 1,3,7,9 (in der Pfanne serviert)	
<i>Medallions of pork / mushrooms cream sauce / seasonal vegetables</i> <i>homemade spaetzle (served in a pan)</i>	
Zwiebelrostbraten	34,50 €
Braten Jus / hausgemachte Spätzle / Maultasche / Marktgemüse 1,3,7,9	
<i>“Swabian style” Roastbeef / red wine sauce / market vegetables</i> <i>homemade spaetzle (Swabian pasta) / Swabian ravioli</i>	
Original Wiener Schnitzel (vom Kalb) Bratkartoffeln, gemischtem Salat und Preiselbeeren 1,3	32,80 €
<i>Breaded veal schnitzel / cranberries & parsley potatoes or spaetzle</i>	
Mafé Royal - Geschmorte Rinderschulter Erdnusssauce nach Senegal Art / Süßkartoffeln / Karotten / Okraschoten / Reis 5	30,50 €
<i>Mafé Royal – Braised Beef Shoulder / Senegal-style peanut sauce /</i> <i>sweet potato / carrots / okra pods / rice</i>	

PANORAMA-RESTAURANT

Fisch / Fish

Lachsfilet

Karottenpüree / Bimi Brokkoli / Fenchel / Riso Nero /

Orangensauce 4,7

34,50 €

*Salmon Fillet / Carrot Purée / Bimi Broccoli / Fennel / Black Rice
Orange Sauce*

Vegetarisch / Vegetarian

Steinpilz-Ravioli 1-3-7-8 23,50 €

in Salbeibutter geschwenkt, mit sautierten Steinpilzen
Parmesan, gerösteten Pinienkernen und frischen Kräutern
*Porcini Ravioli tossed in sage butter, with sautéed porcini mushrooms
Parmesan, toasted pine nuts, and fresh herbs*

23,50 €

Vegan

Mafé Bowl

Erdnusssauce nach Senegal Art / Süßkartoffeln / Karotten /

Okraschoten / Reis 5

19,50 €

Mafé Bowl

Senegal-style peanut sauce / sweet potato / carrots / okra pods / rice

Veganes Flanksteak 150 g

Rote-Bete-Gnocchi / Grillgemüse / vegane Jus 1,6

29,50 €

Vegan flank steak 150 g

Beetroot gnocchi / grilled vegetables / vegan jus

Dessert

Mousse au Chocolat

Beeren / Schokoerde / Mango 1,3,7

11,50 €

Chocolate Mousse – Berries / Chocolate Soil / Mango

Kaiserschmarrn

mit Puderzucker bestäubt, dazu Apfelmus

12,80 €

und Vanilleeis 1,3,7

Fluffy shredded pancake / powdered sugar / apple sauce / vanilla ice cream

Speise Eis / Ice cream

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

a, b, c, d, e, g, 3, 6, 7, 8

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

Je Kugel: **2,80 € per scoop**

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 der nachfolgenden Seite

PANORAMA-RESTAURANT

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- a Konservierungsstoffe
- b Farbstoffe
- c Süßstoffe
- d Geschmacksverstärker
- e Phosphat
- f Schwefel
- g Chinin
- h Koffein

Informationspflicht für Allergene.

Die nachfolgende Liste umfasst derzeit insgesamt **14 meldepflichtige Auslöser von Allergien** und Lebensmittelunverträglichkeiten.

1. Glutenthaltiges Getreide (Weizen)
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte (u.a. Mandeln, Haselnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Erdnüsse)
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg / kg bzw. 10 mg / l
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse