

PANORAMA-RESTAURANT

Vorspeisen / Starters

Hausgebeizter Lachs auf Wildkräutersalat mit Dijon-Senf-Mayonnaise Sauce	15,50 €
<i>Home-marinated salmon on wild herb salad with Dijon-mustard-mayonnaise sauce</i>	
Lauwarme marinierte Pfifferlinge mit karamellisiertem Ziegenkäse, Ei und Friséesalat	16,50 €
<i>lukewarm marinated chanterelles with caramelised goat's cheese, egg and frisée salad</i>	
Rinder-Carpaccio mit Trüffel, Rucola, Parmesan und Pinienkerne	19,50 €
<i>Beef carpaccio with truffles, rocket, parmesan and pine nuts</i>	

Suppen / Soups

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Tortellini und Gemüse	8,50 €
<i>Beef broth with homemade tortellini and vegetable</i>	
Pfifferling-Cremesuppe mit Granatapfel	9,50 €
<i>Cream of chanterelle soup with pomegranate</i>	

PANORAMA-RESTAURANT

Hauptgerichte / Main Courses

Vegan /Vegetarisch

Caesar-Salat mit Radieschen, Schafskäsewürfeln und Kirschtomaten <i>Caesar salad with radishes, sheep cheese cubes and cherry tomatoes</i>	15,50 €
Bergkäsespätzle mit Röstzwiebeln und grünem Salat <i>Mountain cheese noodles with roasted onions and green salad</i>	17,80 €
Gebratene Serviettenknödel mit Rahm-Pfifferlingen und Beilagensalat <i>Fried napkin dumplings with cream chanterelles and salad</i>	18,50 €
Tagliatelle mit Pfifferlingen und Wildkräutersalat <i>Tagliatelle with chanterelles and wild-herbs salad</i>	19,50 €
Gemüse Curry  mit frisch gebackenem Naan (indisches Fladenbrot) <i>Vegetable Curry with homemade Naan</i>	19,80 €

Fisch / Fish

Kabeljau-Loins auf der Haut gebraten mit Macaire-Kartoffeln buntem Gemüse und Erbsen-Wasabi-Sauce <i>Cod Loins with macaire-potatoes, vegetables and pea-wasabi sauce</i>	31,50 €
Seeteufelfilet auf Safranrisotto mit Prosecco-Espuma und gebratener Zucchini <i>Monkfish fillet on saffron risotto with Prosecco espuma and fried zucchini</i>	36,50 €

PANORAMA-RESTAURANT

Fleisch / Meat

Hausgemachte Maultaschen mit geschmelzten Zwiebeln und Kartoffel- Gurkensalat <i>Homemade Maultaschen (swabian ravioli) with melted onions and potato and spring herb salad</i>	19,50 €
Maispouardenbrust mit Champignons Kartoffel-Erbsenpüree und Portweinsauce <i>Corn-fed chicken breast with mushrooms Potato and pea puree and port wine sauce</i>	26,50 €
„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>	26,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb Bratkartoffeln und Beilagensalat <i>„Viennese schnitzel“ with fried potatoes and side salad</i>	31,80 €
Kalbsrahmgeschnetzeltes mit frischen Pfifferlingen Rösti-Taler und Marktgemüse <i>Thin strips of veal, cooked in a creamy sauce with chanterelles, fried grated potatoes and vegetables</i>	31,80 €
Zwiebelrostbraten Rotweinsauce, Marktgemüse, hausgemachte Spätzle und Maultasche <i>„Swabian style“ Roastbeef with red wine sauce, market vegetables and homemade spaetzle (Swabian pasta) and Swabian ravioli</i>	32,50 €
Gebrautes Rumpsteak 250g Pfeffersauce oder Kräuterbutter, Herzoginkartoffeln und Grillgemüse <i>Roast rumpsteak 250g pepper sauce or herb butter, duchess potatoes and grilled vegetables</i>	36,50 €
Rinderfilet „Rossini“ mit Gänseleber, Macaire-Kartoffeln sommerliches Marktgemüse und Trüffelsauce <i>Filet of beef „Rossini“ with goose liver, macaire-potatoes, vegetables and truffles sauce</i>	55,50 €

PANORAMA-RESTAURANT

Desserts

Crème brûlée mit Obstsalat 9,50 €
Crème brulée with fruit salad

Lauwarmes Schokoladensoufflé mit hausgemachtem Vanilleeis 10,20 €
Chocolate souffle with homemade vanilla ice cream

Zweierlei Mousse au Chocolat mit eingelegten Aprikosen 10,50 €
Two types of chocolate mousse with inlaid apricots

Mille-Feuille mit Vanillecreme und frischen Beeren 10,80 €
Puff pastry with vanilla cream and fresh berries

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.