

PANORAMA-RESTAURANT

Vorspeisen / Starters

Hausegeizter Lachs auf bunten Blattsalaten mit Dijon-Senf-Mayonnaise Sauce	15,50 €
<i>Home-marinated salmon on salad with Dijon-mustard-mayonnaise sauce</i>	
Karamellierter Ziegenkäse	
mit gebackenen Kräutersaitlingen, Ei und Friséesalat	16,50 €
<i>baked oyster mushrooms with caramelised goat's cheese, egg and frisée salad</i>	
Rinder-Carpaccio mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen	18,50 €
<i>Beef carpaccio with rocket, parmesan and pine nuts</i>	

Suppen / Soups

Rinderkraftbrühe mit Maultasche, Flädle und Markklößchen	8,50 €
<i>Beef broth with swabian ravioli, pancake stripes and bone marrow dumplings</i>	

PANORAMA-RESTAURANT

Hauptgerichte / Main Courses

Vegetarisch

**Bergkäsespätzle
mit Röstzwiebeln und grünem Salat** 17,80 €
Mountain cheese noodles with roasted onions and green salad

**Gebratene Serviettenknödel
mit cremigen Pilzragout und Beilagensalat** 18,50 €
Fried napkin dumplings with cream chanterelles and salad

Vegan

**Gemüse Curry
mit frisch gebackenem Naan (indisches Fladenbrot)** 19,80€
Vegetable Curry with homemade Naan



Fisch / Fish

**Kabeljau-Filet auf der Haut gebraten mit Linguine
und feinem Ratatouille** 31,50 €
Cod filet with linguine and fine ratatouille

**Lachtranche mit Pesto gratiniert,
auf Krustentier Risotto, sautiertem Broccoli, und Kirschtomaten** 32,50 €
Salmonfilet with crustacean risotto, broccoli and cherry tomatos

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 €
„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 €
Kalbsgeschnetzeltes in feiner Pilzrahmsauce Rösti-Taler und Marktgemüse <i>Thin strips of veal, cooked in a creamy sauce with mushrooms, 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 €

PANORAMA-RESTAURANT

Desserts

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

Zweierlei Mousse au Chocolat mit Waldbeerenragout **10,20 €**
Two types of chocolate mousse with inlaid apricots

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,

PANORAMA-RESTAURANT

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.