

Augenblicke des Glücks

Jeder kennt sie, diese Augenblicke, in denen einfach alles stimmt. Dieses wunderbare Hochgefühl der Unbeschwertheit, der Freude, der Leichtigkeit, des Lachens. Es sind die Momente in der freien Natur, bei einem Glas Wein, bei einem guten Essen ... allein oder mit einem geliebten Menschen.

Leider müssen Sie auf diese Momente in unseren Räumlichkeiten auch weiterhin verzichten. Allerdings soll Ihnen ein gutes Essen zusammen mit Ihren Liebsten nicht verwehrt bleiben - wir kochen für Sie und Sie genießen!

Lassen Sie sich von unseren Qualitäten, die man nicht nur sehen, sondern auch schmecken kann, überzeugen.

Unser Küchenteam - unter Leitung unseres Küchenchefs Manaf Tchédre - wird Sie mit leckeren, frischen Speisen verwöhnen.

Sie werden künftig immer wieder neue Gerichte auf unserer Speisekarte finden, die wir „zum Mitnehmen“ frisch für Sie zubereiten.

Wir freuen uns, auf diese Weise für Sie da sein zu dürfen und wünschen Ihnen alles Gute, vor allem – bleiben Sie gesund!

Ihre Familie Andrea Derr & das PANORAMA-Team

Suppen

Rinderkraftbrühe

5,90

Rinderkraftbrühe mit dreierlei Klößchen und frischer Petersilie A,,B,C,E

Rote-Beete-Chili-Crèmesuppe

6,90

mit Croûtons B

Vorspeisen und Salate

Kleiner Marktsalat

5,20

angemacht mit unserem hauseigenen PANORAMA-Dressing 1,3,C,D

Gebackene Mozzarellasticks

7,60

serviert zu einem Mango-Ananas-Dip und einer Salatgarnitur 6,A,B,C

Gemischter Salat

12,90

angemacht mit unserem hauseigenen PANORAMA-Dressing,
dazu gebackener Fetakäse und Baguette 1,3,A,B,C,D

Fisch

Hausgemachte Lachsmaultaschen

15,60

in Butter geschwenkt, serviert mit einem großen Salatbouquet A,B,C,F

Gebratenes Lachsfilet

19,50

an Riesling-Schaumsauce, Spinat und Butterkartoffeln A,B,F

Gerne können Sie unter folgender
Telefonnummer bestellen: **07930/994080**

vegetarische und vegane Gerichte

Käsespätzle

11,20

mit gedünsteten Zwiebeln, Lauch und Karottenwürfeln,
dreierlei Käse und einem kleinen Marktsalat 2,11,A,B,C

Vegetarische Schlemmerplatte

14,40

mit Fetakäse im Sesammantel, Zucchinischnitzel und gebackenen Champignons,
serviert zu einem kleinen Salatbouquet und zweierlei Dips 5,A,B,C,D,H

Quinoa-Bratlinge

14,90

an Salsa verde, serviert zu warmem Grünkernsalat VEGAN

Hauptgerichte aus der Pfanne

Paniertes Schweine-Schnitzel „Wiener Art“

12,80

mit Pommes Frites und einem kleinen Marktsalat A,B,C

Cordon Bleu

14,90

mit Pommes Frites und einem kleinen Marktsalat A,B,C

Gebratenes Putensteak

15,90

an Tomatensauce, serviert mit Thymian-Zucchini und Basmatireis 3

Gourmet-Burger

16,90

genießen Sie einen Angus Burger im Focaccia Brötchen mit
Rotwein-Zwiebelchutney, knackigem Salat, Chilli-Cheese-Burger-Sauce,
Tomaten und Cheddar-Käse, dazu Wedges und Kräuterquark 2,A,B,H

Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel

17,50

zu Champignon in Rahmsauce und hausgemachten Spätzle A,B,C,D

PANORAMA-Pfanne

19,90

Gebratenes Rumpsteak, Schweinemedallion und Hähnchenbrustfilet
auf überbackenem Gemüse, dazu Herzoginkartoffeln 2,A,B,C

Gerne können Sie unter folgender
Telefonnummer bestellen: **07930/994080**

Steaks

Gebratenes Schweinerückensteak

14,90

serviert mit frischem Grillgemüse, dazu Kartoffelrösti c

Fränkischer Zwiebelrostbraten

22,90

zu hausgemachten Spätzle und einem kleinen Marktsalat 11,A,C

Argentinisches Rumpsteak

22,90

mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und einem kleinen Marktsalat 1,3,B,C,D

Beilagenänderung:

Bratkartoffeln (auf Nachfrage und nach Verfügbarkeit)
Käsespätzle

Aufpreis	EUR 1,50
Aufpreis	EUR 3,50

Gerne können Sie unsere Hauptgerichte auch als Seniorenteller bestellen!
Preisreduktion EUR 2,00

Gerne können Sie unter folgender
Telefonnummer bestellen: **07930/994080**

Zum Abend etwas Kleines? (ab 17.00 Uhr)

Pikant angemachter Wurstsalat mit Brot 1,2,3,4,6,C,E,D **6,50**

Schweizer Wurstsalat mit Brot 1,2,3,4,6,C,D,E **7,40**

„Strammer Max“ **7,40**

Brot mit rohem oder gekochtem Schinken und Spiegelei 2,3,4,6,B,C,D,E,H

Für unsere jungen Gäste

Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise 5,B,C **4,50**

Hausgemachte Spätzle mit Sauce 11,A,C **4,50**

Kleines Schnitzel **7,90**

mit Pommes Frites und Ketchup oder Mayonnaise 5,A,C

Kleines gebratenes Schweinerückensteak **9,50**

serviert mit frischen Champignon in Rahm,
zu hausgemachten Spätzle 11,A,B,C

Zwei kleine Schweinemedallion **10,50**

mit Kroketten und Rahmsauce A,B,1

Sind Sie Allergiker?
Sprechen Sie bitte unser Service-Personal an. Gerne stehen wir Ihnen zur
Beratung und für Auskünfte zur Verfügung.

Hinweise: Wir braten unsere Gerichte in Butterschmalz an,
dieses enthält Farb- und Aromastoffe.

Alle frittierten Speisen können Spuren von
Gluten und Sesam enthalten.

Öffnungszeiten:
Bitte, entnehmen Sie diese unseren aktuellen Aushängen
bzw. unserer Homepage!

Etwas Süßes zum Schluss ...

Gemischtes Eis mit Sahne 6,90
Vanille-, Schokoladen-, Erdbeer- und Walnusseis 1,B,M

„Heiß auf Eis“ 6,90
Vanilleeis wahlweise mit heißen Himbeeren oder Kirschen dazu Sahne 1,B

Birne „Helene“ 6,90
Vanille- und Schokoladeneis, dazu Williamsbirne, Schokosauce und Sahne 1,B

Früchtebecher 6,90
Vanille- und Erdbeereis mit frischem Obstsalat, Sahne und Himbeersauce 1,B

Nussbecher 6,90
Schokoladen- und Walnusseis mit Schokoladensauce, Sahne und Walnüssen 1,B,M

Ananasbecher 6,90
Vanille- und Schokoladeneis mit frischer Ananas, weißem Rum und Sahne 1,B

Variation von fruchtigen Sorbets 7,80
serviert mit frischem Obst B (laktosefrei nur Sorbet Zitrone)

Eiskaffee oder Eisschokolade 5,90 1,B

Warmer Apfelstrudel mit Sahne 6,90
wahlweise mit Vanilleeis oder Vanillesauce A,B,C,K,M

Drei kleine Topfenknödel 7,90
wahlweise mit Nougat- oder Marillenfüllung,
serviert mit Vanillesauce und Sahne A,B,C,M,L

(Deklaration Eiswaffel: A,B,C)

Das etwas andere Dessert

Original Becksteiner Winzer-Trüffel (3 Stück) 5,80
zu einer Tasse Espresso

Affogato al Caffé 3,90
Eine Kugel Vanille-Eiscreme in einer Tasse Espresso 1,B

Inhaltsstoffe

- 1 Farbstoff**
- 2 Konservierungsstoffe**
- 3 Antioxidationsmittel**
- 4 Geschmacksverstärker**
- 5 Süßungsmittel**
- 6 Phosphat**
- 7 koffeinhaltig**
- 8 chininhaltig**
- 9 geschwefelt**
- 10 Taurin**
- 11 E 100 Curcumin**

Allergenkennzeichnungen

- A Glutenhaltiges Getreide**
- B Laktose, Milch und Milcherzeugnisse**
- C Ei und Eierzeugnisse**
- D Senf und Senferzeugnisse**
- E Sellerie und Sellerieerzeugnisse**
- F Fisch und Fischerzeugnisse**
- G Krebstiere und Krebstiererzeugnisse**
- H Sesam und Sesamerzeugnisse**
- I Weichtiere**
- J Schwefeldioxid und Sulfit**
- K Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse**
- L Soja und Sojaerzeugnisse**
- M Schalenfrüchte (Nüsse)**
- N Lupine**

Hinweise: Wir braten unsere Gerichte in Butterschmalz an, dieses enthält Farb- und Aromastoffe.

Alle frittierten Speisen können Spuren von Gluten und Sesam enthalten.