

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

Flädlesuppe Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen A,,B,C,E	4,90
Ingwer-Karotten-Cremesuppe mit Kräuter-Croûtons A,B,E	6,90
Winterlicher Grünerneintopf mit Wurzelgemüse und frischer Petersilie VEGAN	7,90

Vorspeisen und Salate

Kleiner Marktsalat angemacht mit unserem hauseigenen Knoblauch-Zwiebel-Dressing 1,3,C,D	5,20
Gebackene Mozzarellasticks serviert zu einem Mango-Ananas-Dip und einer Salatgarnitur 6,A,B,C	7,60
Räucherlachs-Crêpe-Röllchen serviert zu einem Bouquet von Wintersalat mit Honig-Senf-Dressing A,B,C,E,F	9,90
Großer Marktsalat angemacht mit unserem hauseigenen Knoblauch-Zwiebel-Dressing, dazu gebackene Champignonköpfe und Baguette 1,3,A,B,C,D	10,60

Fisch

Hausgemachte Lachsmaultaschen in Butter geschwenkt, serviert mit einem großen Salatbouquet A,B,C,F	15,60
Gebratenes Zanderfilet auf Rote-Beete-Risotto, serviert zu einem Kräutersalat B,F	19,90

vegetarische und vegane Gerichte

Käsespätzle	11,20
mit gedünsteten Zwiebeln, Lauch und Karottenwürfeln, dreierlei Käse und einem kleinen Marktsalat 2,11,A,B,C	
Gebratenes Tofu	13,90
auf Linsen-Gemüse serviert zu einem kleinen Salat mit Balsamico-Vinaigrette VEGAN	
Vegetarische Schlemmerplatte	14,40
mit Fetakäse im Sesammantel, Zucchini schnitzel und gebackenen Champignons, serviert zu einem kleinen Salatbouquet und zweierlei Dips 5,A,B,C,D,H	
Gebratene Zucchini-Buletten	14,90
an Tomaten-Relish und Basmatireis A,B,C,D	

Hauptgerichte aus der Pfanne

Paniertes Schweine-Schnitzel „Wiener Art“	12,80
mit Pommes Frites und einem kleinen Marktsalat A,B	
Cordon Bleu	14,90
mit Pommes Frites und einem kleinen Marktsalat 2,3,4,A,B,C,D,E,H	
Gebratenes Hähnchenbrustfilet	15,90
an Tagliatelle, zu Brokkoli-Röschen in Rahmsauce A,B,C	
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,D,H,L,M	
Gebratene Schweinemedallion	17,90
zu Pfefferrahmsauce mit geschrotetem Pfeffer, dazu hausgemachte Spätzle und ein kleiner Marktsalat A,B,C,D,1,3	
PANORAMA-Pfanne	19,90
Gebratenes Rumpsteak, Schweinemedallion und Hähnchenbrustfilet auf überbackenem Gemüse, dazu Kartoffelkroketten 2,A,B,C	

Steaks

Gebratenes Schweinerückensteak

14,90

serviert mit frischen Champignon in Rahm,
zu hausgemachten Spätzle und einem kleinen Marktsalat 1,3,A,B,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

Klassisches Rumpsteak

23,90

mit hausgemachter Kräuterbutter, Champignon-Zwiebeln und
Bratkartoffeln B

Geschmortes

Hamburger Gulasch

16,90

mit Rindfleisch, hausgemachten Spätzle und einem kleinen Marktsalat 1,3,A,C,D,E

Beilagenänderung:

Bratkartoffeln

Aufpreis

EUR 1,50

Käsespätzle

Aufpreis

EUR 3,50

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

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.