



PANORAMA

HOTEL · RESTAURANT · CAFÉ

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.

... und hier möchten wir zum Glücklichen beitragen, den zur Zeit schwierigen Alltag hinter sich zu lassen und begrüßen Sie, als liebenswerten Gast und Freund des guten Geschmacks in unserem



Zusammen mit Ihren Liebsten, aber genügend Abstand zu den weiteren Gästen, werden wir Sie mit unserem gewohnten Service verwöhnen.

Für Ihre Sicherheit wenden wir unser bekanntes und bewährtes Hygienekonzept an und tun alles, damit Sie sich auch weiterhin sicher und wohl fühlen können.

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

Unser Küchenchef Manaf Tchédre hat allerlei leckere Gerichte für Sie kreiert und freut sich - zusammen mit seinem Küchenteam – für Sie kochen zu dürfen.

Wir wünschen Ihnen bei feiner Küche und einem hervorragenden Glas Wein einen wunderschönen Aufenthalt bei uns in Boxberg und bleiben Sie gesund!

Während Sie den stimmungsvollen Panoramablick genießen, können Sie Ihre Seele baumeln und den Gedanken freien Lauf lassen, denn

„Keine Pflicht wird so sehr vernachlässigt wie die Pflicht, glücklich zu sein.“ (Robert Louis Stevenson)

Ihre Andrea Derr mit Familie & das PANORAMA-Team



... bunt wie der Herbst

Unsere Weinempfehlung

Becksteiner Winzer, Spektakulär	0,25 l	5,70
Cuvée rot, sensationell dunkles Rot, dunkle Beerenaromatik mit Kräuter- und Gewürznoten, dicht im Bukett, im Holzfass verfeinert, halbtrocken J		
Becksteiner Kirchberg Chardonnay trocken	0,25 l	6,20
Weingut BENZ – feine Noten von holziger Vanille bis hin zu tropischen Früchten; säurearm		

Suppe

Kürbiscrèmesuppe		7,50
mit Kürbiseinlage und frischer Petersilie B,E		

Hauptspeisen

Duett von gebratenem Tofu und hausgemachtem Grünkernküchle		15,50
auf gegrillten Kürbisspalten, dazu ein süß-saurer Dip VEGAN		
Gebratenes Hähnchenbrustfilet		19,20
serviert auf Gemüse aus dem Wok, dazu Basmati-Reis E,H,L		
Paniertes Hähnchenbrustfilet		19,20
gefüllt mit Feta-Käse, Knoblauch und Kräutern, serviert mit Kartoffel-Rösti A,B,C		
Gebratene Schweinemedailon		19,90
an einer Bordeaux-Sauce, serviert auf Spitzkohl, dazu Kartoffel-Kroketten A,B,C		
Gebratenes Lachsfilet		22,90
an einer Senf-Sauce, serviert mit Kürbis-Karotten, dazu Herzogin-Kartoffeln A,,B,C,F		

Suppen

Rinderkraftbrühe

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

6,90

Vorspeisen und Salate

Kleiner Marktsalat

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

5,90

Gebackene Mozzarellasticks

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

7,90

Gemischter Salat

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

14,50

Fisch

Hausgemachte Lachsmaultaschen

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

16,50

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle

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

13,50

Vegetarische Schlemmerplatte

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

16,60

Hauptgerichte aus der Pfanne

Paniertes Schweine-Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und einem kleinen Marktsalat A,B,C	14,80
Cordon Bleu mit Pommes Frites und einem kleinen Marktsalat A,B,C	16,90
Gourmet-Burger 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	17,90
PANORAMA-Pfanne Gebratenes Mini-Rumpsteak, Schweinemedailion und Hähnchenbrustfilet auf überbackenem Gemüse, dazu Herzoginkartoffeln 2,A,B,C	21,40

Steaks

Argentinisches Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und einem kleinen Marktsalat 1,3,B,C,D	25,90
Fränkischer Zwiebelrostbraten zu hausgemachten Spätzle und einem kleinen Marktsalat 11,A,C	26,90

Beilagenänderung:
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	7,90
Schweizer Wurstsalat mit Brot	1,2,3,4,6,C,D,E	8,90
„Strammer Max“		8,90
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	4,90
Hausgemachte Spätzle mit Sauce	11,A,C	5,50
Kleines Schnitzel		8,90
mit Pommes Frites und Ketchup oder Mayonnaise		
	5,A,C	
Zwei kleine Schweinemedailon		11,90
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 ...

Eiskaffee oder Eisschokolade	1,B	6,50
Gemischtes Eis mit Sahne		6,90
Vanille-, Schokoladen-, Erdbeer- und Walnusseis	1,B,M	
Nussbecher		7,40
Schokoladen- und Walnusseis mit Schokoladensauce, Sahne und Walnüssen	1,B,M	
Früchtebecher		7,40
Vanille- und Erdbeereis mit frischem Obstsalat, Sahne und Himbeersauce	1,B	
Ananasbecher		7,40
Vanille- und Schokoladeneis mit frischer Ananas, weißem Rum und Sahne	1,B	
Variation von fruchtigen Sorbets		8,20
serviert mit frischem Obst	B (laktosefrei nur Sorbet Zitrone)	
Tartufo al Limoncello		8,50
auf Beerenfrüchte-Ragout mit Schlagsahne und frischer Minze	B,C	
Warmer Apfelstrudel mit Sahne		7,40
wahlweise mit Vanilleeis oder Vanillesauce	A,B,C,K,M	
Drei kleine Marillenknödel		8,40
serviert mit Vanillesauce und Sahne	A,B,C,M,L	
(Deklaration Eiswaffel: A,B,C)		
 <i>Das etwas andere Dessert</i>		
Original Becksteiner Winzer-Trüffel (3 Stück)		6,20
zu einer Tasse Espresso		
Affogato al Caffé		3,90
Eine Kugel Vanille-Eiscreme in einer Tasse Espresso	1,B	