

Herzlich Willkommen im

PANORAMA
RESTAURANT - CAFÉ - BAR

Mit unserer mediterranen Küche, kombiniert mit neuen Foodtrends aus aller Welt, frischen Zutaten, Kräutern, Gewürzen und hochwertigen Produkten fusionieren wir zu kreativen und kulinarischen Köstlichkeiten.

Neben ausgewählten Weinen können Sie spritzig fruchtige Cocktails und Getränke genießen.

Wir wünschen einen schönen Aufenthalt
und einen guten Appetit!

Ihr Panorama Team

Menüempfehlungen

MENÜ 1

DUETT VON ANTIPASTI UND TOMATENSÜPPCHEN

Gegrilltes Gemüse | Serranoschinken | Bruschetta | Tomate-Mozzarella
Grana Padano | Tomatencremesüppchen^{2 3 A1 B G}

PANORAMA SURF & TURF TELLER

Gegrilltes Rumpsteak | Lammkotelett | Hähnchenbrust
Riesengarnelen | Lachsfilet | Kräuterbutter | Chimichurri |
Ofengemüse | Kartoffelstampf^{2 3 A1 G H2}

DESSERTVARIATIONEN^{9 A C G H}

69,90

MENÜ 2

US BLACK ANGUS RINDERCARPACCIO

Rucola | Grana Padano | Olivenöl^G

GEGRILLTES LACHSFILET

Petersiliensauce | Ofengemüse | Kartoffelstampf^{A1 G H2}

MOUSSE AU CHOCOLAT

Mousse aus dunkler Schokolade | Schokoladensauce^{C G H}

49,90

MENÜ 3

TOMATENCREMESUPPE

Geröstete Brotchips | Grana Padano^{A1 G H}

GEGRILLTE SCHWEINEFILET-MEDAILLONS

Pfefferrahm | Champignons | Zwiebeln | Kartoffelstampf^{A1 G}

TIRAMISU

Mascarpone | Espresso | Löffelbiskuit^{9 12 A C G}

39,90

Aperitifempfehlungen

APERITIF

APEROL SPRITZ

Aperol¹, Prosecco^L, Soda, Orange
8,00

HUGO

Holunderblütensirup¹, Prosecco^L, Soda
Frischer Limettensaft, Minze
8,00

LILLET WILD BERRY

Lillet Blanc^{3L}, Schweppes Russian Wildberry, Beeren
8,00

CAMPARI ORANGE/SODA

Campari mit Orangensaft oder Soda
9,00

WERMUT

Belsazar Vermouth Dry/White/Rosé/Red (19%) 5cl • 6,00

PORTWEIN

Delaforce Fine Ruby Port (20%) 5cl • 6,00
Royal Oporto Tawny Port (20%) 5cl • 6,00

SHERRY

Lustau Sherry Fino^L (15%) 5cl • 5,50
Lustau Sherry Amontillado^L (18,5%) 5cl • 5,50
Lustau Sherry Cream^L (20%) 5cl • 5,50

CHAMPAGNER

Louis Roederer Brut Premier^C
0,375 • 42,00 | 0,75 • 80,00

PROSECCO

Prosecco DOC La Ronca^L
0,1 • 5,00 | 0,75 • 28,00

VORSPEISEN

MEDITERRANE VORSPEISENPLATTE

FÜR 2 PERSONEN

Gegrilltes Gemüse | Serranoschinken | Bruschetta | Büffelmozzarella | Vitello Tonnato | Garnelen
Cremiger Hirtenkäse | Rucola | Melone | Frische Ananas | Oliven | Peperoni ^{2 3 6 A1 B G1}

25,50

ANTIPASTI

Gegrilltes Gemüse | Serranoschinken | Bruschetta
Tomate-Mozzarella | Grana Padano ^{2 3 6 A1 G}

15,00

US BLACK ANGUS RINDERCARPACCIO

Rucola | Grana Padano | Olivenöl ^G

16,00

VITELLO TONNATO

Gekochtes Kalbsfleisch | Thunfischcreme | Kapernäpfel | Zitrone ^{6 D}

16,00

BÜFFELMOZZARELLA

Strauchtomaten | Rucola | Basilikum | Olivenöl | Aceto Balsamico ^G

15,50

CREMIGER HIRTENKÄSE

überbacken mit Tomate | Honig | Peperoni | Oliven | Thymian | Rucola ^{6 G1}

14,00

BRUSCHETTA

Geröstetes Weißbrot | Tomaten | Zwiebeln | Knoblauch | Basilikum
Olivenöl | Grana Padano ^{A1 G}

8,50

SUPPEN

MEDITERRANE FISCHSUPPE

Lachs / Garnelen / Meeresfrüchte / Gemüse / Frische Kräuter ^{A1 B D}

16,00

TOMATENCREMESUPPE

Geröstete Brotchips / Grana Padano ^{A1 G H}

9,50

SALATE

MEDITERRAN

Thunfisch | Gurke | Strauchtomate | Paprika | Oliven | Rucola | Blattsalate
rote Zwiebeln | frische Kräuter | Zitronensaft | Olivenöl ^{6 D}
16,50

PANORAMA

Champignons | Gurke | Tomate | Paprika | Orange | Karotte | Oliven | Melone
Blattsalate | rote Zwiebeln | Zitronenvinaigrette ^{6 A1 J L M}
16,00

CAESAR

Römersalat | Cherrytomaten | Crôutons | Grana Padano | Caesar-Dressing ^{1 A1 D G J}
15,50

KLEINER BEILAGENSALAT

7,50

- TOPPINGS -

gegrillte Hähnchenbrust 5,00
gegrilltes Lachsfilet 8,00
Pro Gamba ^B 4,50
Büffelmozzarella ^G 5,00
cremiger Hirtenkäse ^{G1} 5,00
Serranoschinken ^{2 3} 4,50
Thunfisch 4,50

BUDDHA BOWLS

GEGRILLTES LACHSFILET

Babyspinat | Avocado | frische Ananas | Cherrytomate | Rucola
Granatapfelkerne | Chiasamen | Ofengemüse | Basmatireis | Zitronen-Joghurd dressing ^{H1,2 N L}
24,00

CURRY HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

Babyspinat | Kichererbsen | Rucola | frische Ananas | Cherrytomate
Sesam | Walnüsse | Ofengemüse | Basmatireis | Süßkartoffel | Mango-Currydressing ^{F N G H1,2}
23,00

VEGETARISCHE BOWL

Cherrytomate | Gurke | Paprika | rote Zwiebel | Melone | Kichererbsen
Granatapfelkerne | Rucola | Babyspinat | Walnüsse | Zartweizen | Grillkäse
Kräuter-Joghurd dressing ^{C A1 G G1 H1}
23,50

KIDS (bis 12 Jahre)

PASTA BAMBINO

Spaghetti oder Penne | Tomatensauce ^{A1 G}
8,00

PIZZA MARGHERITA

Tomatensauce | Mozzarella ^{A1 G}
8,00

HÄHNCHENSCHNITZEL

Kleines paniertes Schnitzel | Gemüse | Kartoffelstampf ^{A C G}
8,00

FISCH

FISCHVARIATION

Lachsfilet | Kabeljau | Zanderfilet | Garnelenspieß | Hummersauce
frischer grüner Spargel | Basmatireis ^{A1 B G}
36,00

GEGRILLTES LACHSFILET

Petersiliensauce | Ofengemüse | Kartoffelstampf ^{A1 G H2}
31,00

GEGRILLTE ZANDERFILETS

Pikante Currysauce | Wok-Gemüse | Basmatireis ^{A1 G}
28,50

GEBRATENE ROTBARSCHFILETS

Hummersauce | Ofengemüse | Basmatireis ^{A1 B G J}
26,50

GAMBAS

Mediterrane Kartoffeln | Cherrytomaten | Paprika
Peperoni | Chili | frischer Knoblauch | frische Kräuter | Olivenöl | Zitronensaft ^{B H2}
29,00

GEBRATENE SCHOLLENFILETS

Buttersauce | Ofengemüse | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^{2 3 8 A1}
26,00

GRILLGERICHTE

PANORAMA SURF & TURF TELLER

gegrilltes Rumpsteak | Lammkotelett | Hähnchenbrust | Riesengarnelen | Lachsfilet
Kräuterbutter | Chimichurri | Ofengemüse | Kartoffelstampf^{2 3 A1 G H2}
44,00

STEAKS & MORE

ARGENTINISCHES ENTRECÔTE 300G
Premium Qualität
40,00

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK 250G
Premium Qualität
38,00

Alle Steaks inkl. einer Beilagenauswahl

- Pfeffersauce | gebratene Champignons | Röstzwiebeln | Französische Kartoffeln^{A1} -
- Kräuterbutter | Chimichurri | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln^{G H2} -

GEGRILLTE LAMMKOTELETTS

Pikante Honig-Rosmarinsauce | Grillkarotten | Glasierte Datteln | rote Zwiebeln
Mediterrane Kartoffeln | Walnüsse^{H1,2}
32,00

GEGRILLTE SCHWEINEFILETMEDAILLONS

Pfefferrahm | Champignons | Zwiebeln | Kartoffelstampf^{A1 G}
26,50

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST

Sesam-Chilisauce | Wok-Gemüse | Basmatireis^{G K}
24,00

PIZZA

GAMBERETTI

Tomatensauce | Garnelen | Paprika | Zucchini | Cherrytomaten
Mozzarella | Kräuterpesto | Oregano ^{A1 B G H2}
21,50

PANORAMA

Tomatensauce | Serranoschinken | getrockneten Tomaten | Rucola
Mozzarella | Grana Padano | Oregano ^{2 3 8 A1 G}
20,00

CHEF SPEZIAL

Tomatensauce | Rinderhack | cremiger Hirtenkäse | Peperoni | Chili
Knoblauch | Mozzarella | Oregano ^{A1 G1}
18,50

HAWAII

Tomatensauce | gekochter Hinterschinken | Ananas | Mozzarella | Oregano ^{2 3 8 A1 G}
17,50

PROSCIUTTO

Tomatensauce | gekochter Hinterschinken | Mozzarella | Oregano ^{2 3 8 A1 G}
17,50

SALAMI

Tomatensauce | Salami Spinata Romana | Mozzarella | Oregano ^{2 3 8 A1 G}
17,50

TONNO

Tomatensauce | Thunfisch | rote Zwiebeln | Peperoni | Mozzarella | Oregano ^{D A1 G}
17,50

VEGGIE

Tomatensauce | Champignons | Paprika | Babyspinat | Mais
getrocknete Tomaten | Mozzarella | Oregano ^{A1 G}
17,00

FUNGHI

Tomatensauce | Champignons | Mozzarella | Oregano ^{2 3 A1 G}
16,50

MARGHERITA

Tomatensauce | Mozzarella | Oregano ^{A1 G}
15,50

- TOPPINGS -

Lachsfiletwürfel 6,00

Pro Gamba ^B 4,50

Extra Käse ^G 2,50

Cremiger Hirtenkäse ^{G1} 4,00

Peperoni 1,50

Oliven 1,50

PASTA

PANORAMA

Tagliatelle | Rindersteakstreifen | Champignons | Babyspinat | Zwiebeln
Gorgonzola-Sahnesauce ^{A1 G}
21,50

FILETTO DI MAIALE

Tagliatelle | Schweinefilet | Brokkoli | Cherrytomate | Champignons
Schnittlauch-Sahnesauce ^{A1 G}
18,50

AGLIO OLIO

Spaghetti | Garnelen | Chili | Peperoni | Knoblauch | Olivenöl ^{A1 B}
19,00

PESTO

Spaghetti | Garnelen | Cherrytomaten | Rucola | Hausgemachtes Pesto ^{A1 B H2}
19,00

CARBONARA

Spaghetti | Speck | Ei | Sahnesauce ^{2 3 8 A1 C G}
16,00

BOLOGNESE

Spaghetti | Rinderhack | Zwiebeln | Knoblauch | Tomatensauce ^{A1 8}
17,00

NAPOLI

Spaghetti | Tomatensauce | Frischer Basilikum ^{A1}
14,50

FILETTO DI SALMONE

Penne | Lachsfilet | Babyspinat | cremiger Hirtenkäse | Chili-Sahnesauce ^{A1 D H G1}
19,50

POLLO

Penne | Hähnchen | Brokkoli | pikante Tomatensauce ^{A1 8}
18,00

SPINACHI

Penne | Babyspinat | cremiger Hirtenkäse | Knoblauch-Sahnesauce ^{A1 G G1}
18,00

MOZZARELLA DI BUFALA

Gnocci | Büffelmozzarella | Cherrytomaten | Rucola | Kräuterpesto ^{A1 G H2}
18,50

HAUSGEMACHTE LASAGNE

Rinderhack | Mozzarella | Tomatensauce | Sahnesauce ^{A1 G G1 8}
18,00

DESSERT

PANORAMA

Dessertvariationen^{9 A C G H}

16,50

MOUSSE AU CHOCOLAT

Mousse aus dunkler Schokolade | Schokoladensauce^{C G H}

9,50

PANNA COTTA

Italienischer Pudding | Himbeersauce^{A G}

9,50

CRÈME BRULÉE

Bourbon Vanillecreme | gebrannte Zuckerkruste^{C G}

9,50

TIRAMISU

Mascarpone | Espresso | Löffelbiskuits^{9 A C G}

9,50

Getränke

COCKTAILS

CAIPIRINHA

Limette, Rohrzucker, Vehlo Barreiro Cachaca

11,50

SEX ON THE BEACH

Smirnoff Red Label Vodka, Pfirsichlikör, Ananassaft, Cranberrysaft

11,50

PINA COLADA

Pampero Blanco Rum, Ananassaft, Kokossirup^H, Sahne^G

11,50

COSMOPOLITAN

Smirnoff Red Label Vodka, Cointreau², Limettensaft, Cranberrysaft

11,00

NEGRONI

Tanqueray London Dry Gin, Campari^{2 L}, Belzasar Red^L

11,00

NON-ALCOHOLIC DRINKS

PANORAMA KING

Limette, Grenadine¹, Limettensaft, Maracujanektar

Orangensaft, Apfelsaft

9,50

VIRGIN COLADA

Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup^H, Sahne^G

9,50

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

- Pinot Grigio IG^L
Italien, Sizilien, La Marea
- trocken -
0,2 • 7,80 | 0,5 • 15,60
- Chardonnay IGT^L
Italien, Venetien, Villa Santa Flavia
- trocken -
0,2 • 7,50 | 0,5 • 15,00
- Müller-Thurgau QbA^L
Deutschland, Rheinhessen, A. Landgraf
- halbtrocken -
0,2 • 7,50 | 0,5 • 15,00
- Weinschorle^L
0,2 • 6,50

ROSÉWEIN

- Rosato Corte Delle Calli IGT^L
Italien, Venetien, Corte Delle Calli
- trocken -
0,2 • 7,50 | 0,5 • 15,00
- Heroldrebe Rosé QbA^L
Deutschland, Pfalz, Studier
- halbtrocken -
0,2 • 8,00 | 0,5 • 16,00

ROTWEIN

- Bordeaux AOP^L
Frankreich, Le Berteau
- trocken -
0,2 • 8,50 | 0,5 • 17,00
- Chianti DOCG^L
Italien, Toskana, Trambusti
- trocken -
0,2 • 8,00 | 0,5 • 16,00
- Spätburgunder^L
Deutschland, Baden, Graf Von Kageneck
- halbtrocken -
0,2 • 7,50 | 0,5 • 15,00

BIER

VOM FASS

- König Pilsener^A
0,3 • 4,60 | 0,4 • 5,30 | 0,5 • 5,90
- König Alster^A
0,3 • 4,60 | 0,4 • 5,30 | 0,5 • 5,90
- Benediktiner Weissbier^A
0,3 • 4,60 | 0,5 • 5,90
- Köstritzer Schwarzbier^A
0,3 • 4,60 | 0,5 • 5,90

FLASCHEN

- Benediktiner Weissbier alkoholfrei^A
0,5 • 5,90
- König Pilsener alkoholfrei^A
0,33 • 4,90

SOFTDRINKS

- Gerolsteiner Medium / Naturell
0,25 • 3,10 | 0,75 • 7,50
- Coca Cola^{2 3 13}, Coca Cola Zero^{2 3 13}
0,2 • 3,50 | 0,33 • 4,50
- Mezzo Mix^{2 3 13}, Fanta^{2 3}, Sprite³
0,2 • 3,50 | 0,33 • 4,50
- Schweppes Bitter Lemon^{2 11 10} / Ginger Ale^{1 2 11}
Indian Tonic Water^{2 10} / Dry Tonic Water^{2 10}
Russian Wild Berry^{1 2}
0,2 • 3,60
- Red Bull^{1 3 13} / Zero
Red Bull Edition^{1 3 13} (variiert nach Jahreszeit)
0,2 • 4,00
- Vitamalz^{2 D}
0,33 • 4,50

SÄFTE, NEKTARE

- Apfelsaft, Ananassaft, Bananennektar,
Cranberrysaft, Kirschsaf, Maracujanektar,
Orangensaft, Rhababersaft
0,2 • 3,50 | 0,4 • 5,00
- Alle Säfte auch als Schorle
0,2 • 3,20 | 0,4 • 4,90

HEIßES

KAFFEE & CO.

- Espresso⁹ • 3,00
Espresso Doppio⁹ • 4,50
Americano⁹ • 3,50
Kaffee Crema⁹ • 3,80
Cappuccino^{G 9} • 4,00
Latte Macchiato^{G 9} • 4,50
Milchkaffee^{G 9} • 4,40
Kaffee koffeinfrei • 3,80
Irish Coffee^{1 7 9} • 8,50
Heiße Schokolade • 4,50

BIOTEE Gebr. Westhoff

- Darjeeling, Friesentee, Früchtetee,
Grüner Tee, Minze, Rooibos
3,90
- Frischer Pfefferminztee
5,20

AQUAVIT — 2cl

Linie^A (41,5%) • 3,80
Malteser-Kreuz^A (40%) • 3,80

LIKÖRE — 2cl

ANIS

Pernod¹ (40%) • 3,80
Sambuca Molinari (40%) • 3,80
Sambuca Café Molinari (40%) • 3,80

KRÄUTER

Jägermeister (35%) • 3,70
Ramazotti (30%) • 3,70

WEITERE LIKÖRE

Amaretto^{1E} (28%) • 3,70
Baileys^{1B} (17%) • 3,70
Frangelico¹ (20%) • 3,70
Licor 43¹ (31%) • 3,70
Southern Comfort¹ (35%) • 3,70

BRÄNDE — 2cl

TRESTERBRAND

Marzadro le Dicioto Grappa^C (41%) • 4,00
Pisco^C (43%) • 3,50

CALVADOS

Dauphin Pays d'Auge Fine (40%) • 3,70

GEISTE/BRÄNDE

Himbeergeist (42%) • 3,70
Obstwasser (38%) • 3,70
Williams-Birne (40%) • 3,70

COGNAC/BRANDY — 2cl

Remy Martin VSOP (40%) • 6,00
Cardenal Mendoza² (Spanien) (40%) • 5,00

LONGDRINKS

Die Preise sind inkl.
4cl Spirituose und 20cl Filler

GIN

Gordon's London Dry - Schweppes Tonic^{2 10} • 9,50

VODKA

Smirnoff Red - Schweppes Bitter Lemon^{2 11 10} • 9,50
Smirnoff Red - Orangensaft • 9,50
Smirnoff Red - Red Bull^{1 3 13} • 10,50

RUM

Pampero Blanco¹ - Coca Cola^{2 3 13} • 9,50
Pampero Anejo Especial¹ - Coca Cola^{2 3 13} • 9,50
Havana Club 3 Jahre¹ - Coca Cola^{2 3 13} • 9,50
Havana Club 7 Jahre¹ - Coca Cola^{2 3 13} • 11,50

WHISKY

Johnnie Walker Red¹ - Coca Cola^{2 3 13} • 9,50
Johnnie Walker Black¹ - Coca Cola^{2 3 13} • 11,50

WHISKEY

Bulleit¹ - Coca Cola^{2 3 13} • 9,50
Jack Daniels¹ - Coca Cola^{2 3 13} • 10,50

WHISKY/WHISKEY — 4cl

SCOTCH WHISKY

Chivas Regal 12 y¹ (40%) • 8,50
Johnnie Walker Black¹ (40%) • 7,50
Johnnie Walker Red¹ (40%) • 6,00

MALT WHISKY

- HIGHLANDS –
Glenmorangie Extremely Rare 18 y¹ (43%) • 19,50
Oban 14 y¹ (43%) • 13,50
Dalwhinnie 15 y¹ (43%) • 9,00

- LOWLANDS –
Glenkinchie 12 y¹ (43%) • 11,50

- ISLE OF ISLAY –
Lagavulin 16 y¹ (43%) • 14,50
Bowmore 12 y¹ (40%) • 7,50

- ISLE OF JURA –
Jura Diurachs' Own 16 y¹ (40%) • 9,50

- ISLE OF SKYE –
Talisker 10 y¹ (45,8%) • 8,50

- SPEYSIDE –
Cragganmore 12 y¹ (40%) • 8,00

BOURBON WHISKEY

- KENTUCKY –
Woodford Reserve¹ (43,2%) • 8,50
Bulleit Aged 10 y¹ (45,6%) • 8,00
Bulleit 95% Rye¹ (45%) • 6,50
Bulleit¹ (45%) • 6,00

- TENNESSEE –
Jack Daniel's Single Barrel¹ (45%) • 8,00
Jack Daniel's¹ (40%) • 6,00

IRISH WHISKEY

Tullamore Dew 12 y¹ (40%) • 8,00
Tullamore Dew¹ (40%) • 6,00

CANADIAN WHISKY

Crown Royal¹ (40%) • 6,00

RUM/RHUM — 4cl

GUATEMALA

Zacapa 23 Jahre Sistema Solera¹ (40%) • 12,50

DOMINIKANISCHE REPUBLIK

Matusalem Gran Reserva 15 Jahre¹ (40%) • 10,00

MEXICO

El Ron Prohibido 15 Jahre¹ (40%) • 9,00

ANGUILLA

Pyrat XO Reserve¹ (40%) • 8,00

PHILLIPINEN

Don Papa¹ (40%) • 8,00

CUBA

Havana Club 7 Jahre¹ (40%) • 7,50

BERMUDA

Goslings Black Seal Dark¹ (40%) • 7,00

JAMAICA

Myers's Original Dark¹ (40%) • 6,50

INDIEN

Old Monk¹ (42,8%) • 6,50

MARTINIQUE

Saint James Reserve Rhum¹ (40%) • 6,50

TRINIDAD

Plantation Original Dark¹ (40%) • 6,50

VENEZUELA

Pampero Blanco (40%) • 6,00
Pampero Anejo Especial¹ (40%) • 6,00
Pampero Aniversario Reserva¹ (40%) • 7,50

VODKA — 4cl

POLEN

Belvedere (40%) • 9,00

NEUSEELAND

42 Below (40%) • 6,50

NIEDERLANDE

Ketel One (40%) • 6,50

FRANKREICH

Grey Goose (40%) • 9,00

TEQUILA — 4cl

El Jimador Blanco (38%) • 6,00
El Jimador Reposado (38%) • 6,00

FLASCHENWEINE

WEISSWEIN

Savignon Blanc AOC^L

Frankreich, Sancerre, Gerard Fiou

- trocken -

Die frischen, lebendigen Aromen sind geprägt von Grapefruit, Zitrone und frischem Gras.
Am Gaumen eine deutlich, würzig mineralische Note. Schön ausgewogen mit intensiver Aromatik.

0,75 • 41,00

Gavi di Gavi Granée DOCG^L

Italien, Piemont, Batasiolo

- trocken -

Körperreich, frisch und mit einem harmonischen Geschmack und einer feinen Säure,
die dem Wein eine zur Fruchtigkeit passende Struktur verleiht.

0,75l • 33,50

Lugana Limne DOC^L

Italien, Lombardei, Tenuta Roveglia

- trocken -

Duft nach grünen Früchten. Leicht und beschwingt, am Gaumen sehr fruchtig mit ganz weicher Säure.

0,75 • 32,00

Grauburgunder^L

Deutschland, Baden, Weingut Fohrenberg

- trocken -

Intensives gelb mit zarten grünlichen Reflexen. Geschmack nach Gurke, Tannenhonig und Birne.

0,75 • 30,50

Horgelus Blanc^L

Frankreich, Côtes de Gascogne

- trocken -

Frisches und intensives Bouquet nach Zitrus und tropischen Früchten.
Am Gaumen fruchtig und elegant mit einer lebendigen Säurestruktur

0,75 • 28,50

ROSÉWEIN

Bardolino Chiaretto DOC^L

Italien, Verona, Azienda Agricola Gorgo

- trocken -

Brillantes Rosa mit Kirschroten Reflexen. Erfrischendes Bukett

von frischen Himbeeren und Kirschen mit einem dezenten Blütenaroma.

0,75 • 29,50

Rotling „Weil das Leben schön ist“^L

Deutschland, Franken, Castell-Castell

- trocken -

Ein leichter, frischer und Fruchtsüßer Wein mit niedrigem Alkoholgehalt.

In der Nase duftet es nach reifen Walderdbeeren und würzigen Rosenholz.

Ein sehr feiner und weicher Abgang mit harmonischem Nachhall.

0,75 • 29,50

FLASCHENWEINE

ROTWEIN

Barolo DOCG^L

Italien, Piemont, Mauro Molino

- trocken -

Der Wein zeigt ein facettenreiches und konzentriertes Bukett von Pflaumen, Himbeeren, Kirschen, Brombeeren, Vanille, Unterholz, Trüffel, Sandelholz, Lakritz, Mokka, Teer, Gewürze und Rosen. Am Gaumen komplex, feuriger Charakter, viel würzige Frucht, mineralisch, saftig, vielschichtig, feinkörniges Tannin, samtig, betörender Charme, unglaublich verlockend

0,75 • 61,50

Chianti Classico Pèppoli DOCG^L

Italien, Toskana, Antinori

- trocken -

Der Pèppoli verfügt über eine rubinrote Farbe mit mittlerer Tiefe. Der Duft offenbart intensive Noten von roten Früchten, vor allem Kirschen und Erdbeeren sind präsent. Zarte Noten von Gewürzen und frischen Kräutern runden das Bouquet ab. Im Mund wirkt dieser Chianti Classico lebendig und frisch. Seine Tannine wirken bereits abgeschliffen und im langen Abgang leben die attraktiven Fruchtaromen nochmals auf.

0,75 • 51,50

Rioja Crianza DOCA^L

Spanien, Rioja, Ramon Bilbao

- trocken -

Ein eleganter Crianza mit intensiven Aromen von schwarzen und roten Früchten.
Kraftvoll und doch hochelegant.

0,75 • 32,50

Primitivo di Manduria DOC^L

Italien, Apulien, Terre di Campo Sasso

- trocken -

Rubinrot mit zart bräunlichen Reflexen im Glas. Die typischen, üppigen Aromen finden sich hier in einer schönen Bandbreite. Am Gaumen weich, elegant, mit einer fruchtigen Beerencombi, zartem Feuer im Abgang und schönem Tannin Gerüst.

0,75 • 31,50

Nero d'Avola DOC^L

Italien, Sizilien, Terre di Campo Sasso

- trocken -

Dunkelrot, in der Nase mit herrlichen Noten von Kirsche und intensiven Aromen exotische Gewürze. Am Gaumen saftig und delikater. Im Abgang elegant und kräftig mit seidig-weichen Tanninen.

0,75 • 27,50

Am Alten Vorhafen 8
27568 Bremerhaven
0471 - 95 10 92 37
www.panorama-am-deich.de

Öffnungszeiten:
Montag–Sonntag von 12:00–22:00 Uhr
durchgehend warme Küche

Alle Preise sind in Euro inklusive gesetzliche Mehrwertsteuer. Alle Speisen können Spuren von Gluten und Laktose enthalten. Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt. Produkte, die Allergene oder Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Buchstaben und Zahlen gekennzeichnet:

Allergene:

A = Glutenhaltiges Getreide

- 1 Weizen
- 2 Roggen
- 3 Gerste
- 4 Hafer
- 5 Dinkel
- 6 Kamut

B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

E = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F = Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse

G = Milch/Laktose und daraus gewonnene Erzeugnisse

- 1 Weichkäse aus Kuhmilch

H = Schalenfrüchte

- 1 Walnüsse
- 2 Mandeln

I = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

J = Senf

K = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

L = Schwefeldioxid und Sulphite

M = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

N = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Geschmacksverstärker

5 = geschwefelt

6 = geschwärzt

7 = mit Phosphat


8 = mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)

9 = koffeinhaltig

10 = chininhaltig

11 = mit Süßungsmittel

13 = gewachst

 = vegan