



## VORSPEISEN

**Rindercarpaccio** <sup>2, 4</sup>  
auf Rucolasalat mit Himbeervinaigrette,  
Parmesanspänen und gerösteten Pinienkernen  
€ 13,90

**Hamburger Labskaus** <sup>2</sup>  
mit Rote Bete, Corned beef, Gewürzgurke,  
Spiegelei und Rollmops  
€ 9,60

**Dreierlei Matjes**  
Matjestatar, Hausfrauenart und Dill Senfsoße  
mit Kartoffelrösti  
€ 11,60

## KNACKIGE SALATE

**Panorama Blattsalate**  
mit Kräutervinaigrette  
und gerösteten Pinienkernen  
€ 4,70

**Nizza Salat**  
Gemischter Blattsalat, Oliven,  
Kapern, Thunfisch, Sardellenfilets  
und gekochtes Ei  
€ 9,80

**Caesar Salat** <sup>3, 4</sup>  
Römersalat, gereifter Parmesan,  
Sardellenfilets, hausgemachtes  
Caesardressing und Croûtons  
€ 9,80  
mit Putenbruststreifen  
€ 12,90  
mit 3 gegrillten Garnelen  
€ 12,90

**Warmer Couscous Salat**  
mit Kräutern, Minzjoghurt und  
3 Garnelen am Spieß  
€ 13,50

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff  
2 mit Konservierungsstoff  
3 mit Antioxidationsmittel  
4 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln  
5 mit Geschmacksverstärker

## SUPPEN

**Vierländer Hochzeitssuppe**  
mit Eierstich, Gemüsestreifen  
und Klößchen  
€ 6,20

**Florentiner Tomatensuppe**  
mit frischem Basilikum  
€ 5,90

**Pikante Gulaschsuppe**  
in der Terrine mit Brot  
€ 7,40

## PASTA UND VEGETARISCHES

**Tagliatelle**  
mit Kirschtomaten, Paprika, Zucchini,  
gerösteten Cashewkernen und Pesto  
€ 12,90

**Gefüllte Ofenkartoffel**  
mit Blattspinat und Champignons in Rahm  
und Käse überbacken  
€ 9,80

**Gemüseteller „Brasserie“**  
gegrillte Zucchini, Auberginen, Paprika,  
Champignons und Möhrchen mit  
frischem Basilikum und Kartoffelrösti  
€ 13,80

**Gratiniertes, milder Ziegenkäse**  
mit Rotweinzwiebeln, Balsamico Rauke,  
Kirschtomaten und pochierter Birne  
€ 12,90

## FISCHGERICHTE

**Lachsschnitte aus dem Ofen**  
auf Wirsinggemüse in Rahm  
und Kartoffel-Selleriepüree  
€ 17,20

**Hamburger Pannfisch  
an Dijon Senfsoße** <sup>2, 3</sup>  
mit geschmorten Gemüsestreifen und  
krossen Bratkartoffeln ohne Speck  
€ 17,20

**Kutterscholle „Finkenwerder Art“** <sup>3</sup>  
mit Speckstreifen, Petersilienkartoffeln  
und Gurkensalat im Glas  
€ 19,90

## FLEISCHGERICHTE

**Südamerikanisches Rumpsteak, 250 g**  
mit Kräuterbutter, Knoblauchbaguette  
und Pommes frites  
€ 23,40

**Barbarie Entenbrust**  
an Balsamico Schalottensoße mit Zuckerschoten  
und Kartoffelgratin  
€ 20,80

**Panorama Burger** <sup>1, 3, 4, 5</sup>  
mit 220 g Rinderhack, Bacon, Eisbergsalat,  
Gewürzgurke, Zwiebelringen, Tomate  
und Hausdip, dazu Kartoffelchips  
€ 13,60

**Saltimbocca vom Schweinefilet** <sup>2, 3</sup>  
an Pestosoße mit Tagliatelle  
und Feldsalat mit Himbeervinaigrette  
€ 14,60

## UNSERE KLASSIKER

**Kalbsleber**  
mit blonden Zwiebeln, Apfelspalten  
und Kartoffelstampf  
€ 17,20

**Original Wiener Schnitzel**  
mit Bratkartoffeln und  
Gurkensalat im Glas  
€ 18,90

**Rosa gebratenes Roastbeef** <sup>1, 2, 3, 4</sup>  
mit Remouladensoße und Bratkartoffeln  
€ 15,50

**Hausgemachtes Sauerfleisch** <sup>1, 2, 3, 4</sup>  
mit Remouladensoße und Bratkartoffeln  
€ 12,90

## DESSERTS

**Lauwarmer Schokoladenkuchen** <sup>1, 2</sup>  
mit flüssigem Kern, Schattenmorellen  
und Vanilleeis  
€ 7,60

**Kaiserschmarrn** <sup>2, 3</sup>  
mit Rosinen, Mandelsplittern  
und Carte D'Or Apfelsorbet  
€ 6,50

**Apfelstrudel** <sup>1, 4, 5</sup>  
mit Vanilleeis und Sahne  
€ 5,90

**Premium Pistazieneis** <sup>1, 2, 4, 5</sup>  
2 Kugeln mit heißen Schattenmorellen  
€ 6,90

## GETRÄNKE

### Alkoholfreie Getränke

Magnus Imperial „feinperlig“/„still“	0,25 l	€ 2,90
	0,75 l	€ 7,80
Afri Cola/ohne Zucker/Spezi	0,2 l	€ 3,00
	0,4 l	€ 4,90
Limonaden	0,2 l	€ 2,00
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water <sup>1, 3</sup>	0,2 l	€ 3,30
Red Bull	0,25 l	€ 4,10

### Säfte

Apfelsaft	0,2 l	€ 3,30
Orangensaft, Johannisbeersaft	0,2 l	€ 3,40
Apfel-/Orangen-/Johannisbeersaft	0,4 l	€ 5,70
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	€ 4,80
Schorlen - Apfel, Orange, Rhabarber, Johannisbeere	0,2 l	€ 3,00

### Heiße Getränke

Tasse Kaffee	€ 2,80
Kännchen Kaffee	€ 3,80
Espresso	€ 2,60
Espresso doppelt	€ 4,70
Cappuccino	€ 3,20
Milchkaffee	€ 3,60
Latte Macchiato	€ 3,60
Kännchen heiße Schokolade	€ 4,30
Schwarzer Tee, Pfefferminze, Kamille, Grüner Tee, Früchtetee, Roiboos Vanilla u.a.	Glas € 2,00
Kännchen Tee	€ 3,80
Irish Coffee	€ 5,90
Glühwein	Glas € 4,00

### Biere

Krombacher Pils	0,3 l	€ 3,30
	0,4 l	€ 4,40
Krombacher Hefeweizen hell	0,3 l	€ 3,80
	0,5 l	€ 5,10
Kellerbier, naturtrüb	0,3 l	€ 3,60
	0,4 l	€ 4,50

### Flaschenbiere

Krombacher Hefeweizen dunkel	0,5 l	€ 5,10
Krombacher Pils alkoholfrei	0,33 l	€ 3,50
Krombacher Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 5,10
Vitamalz alkoholfrei <sup>1</sup>	0,33 l	€ 3,30

### Aperitif

Aperol spritz	0,2 l	€ 6,10
Hugo	0,1 l	€ 3,90
Hugo auf Eis	0,2 l	€ 6,10
Ramazotti Rosato	4 cl	€ 5,90
Martini bianco	5 cl	€ 4,20

### Sekt, Prosecco, Champagner

Sekt Hausmarke trocken/Prosecco	0,1 l	€ 3,90
	0,75 l	€ 29,00
Sekt auf Eis	0,2 l	€ 5,20
Piccolo	0,75 l	€ 7,80
Champagner Veuve Pelletier & Fils	0,75 l	€ 69,00

### Weißweine

Weißweinschorle	0,2 l	€ 5,40
Peter Bott, Riesling	0,2 l	€ 6,20
Rheinhessen, trocken	0,75 l	€ 26,00
Leoff, Grauer Burgunder , Pfalz, ausdrucksstark	0,2 l	€ 5,90
Ca'Ernesto, Chardonnay, Italien, trocken	0,75 l	€ 24,00
	0,2 l	€ 6,20
	0,75 l	€ 26,00

### Rotweine

Claus Jakob, Spätburgunder	0,2 l	€ 7,10
Pfalz, trocken	0,75 l	€ 28,00
Vinision, Dornfelder	0,2 l	€ 6,80
Rheinhessen, lieblich	0,75 l	€ 28,00
Merlot, Veneto, Italien	0,2 l	€ 6,80
Feinfruchtig	0,75 l	€ 28,00

### Roséweine

Leoff, Dornfelder,	0,2 l	€ 6,20
Rheinhessen, halbtrocken	0,75 l	€ 26,00

Erkundigen Sie sich auch nach unserem Aktionswein

### Cocktails

Fragen Sie nach unseren Klassikern und unseren  
saisonalen Cocktails

mit Alkohol	€ 8,50
ohne Alkohol	€ 6,80

**ÖFFNUNGSZEITEN: Montag bis Sonntag von 11.00 Uhr bis 22.00 Uhr**

