

# PANORAMA STREET FOOD MARKET AM MONTAG

*Bedienen Sie sich nach Herzenslust am Buffet &  
unseren Frontcooking-Stationen*

## ITALIEN

Dreierlei Focaccia  
-mit Parmaschinken und Olive  
-mit Auberginen-Kaviar  
-mit Tomaten und Sardelle

Handgemachte Spaghettini  
aus dem Grana-Padano Laib  
mit Trüffelbutter

Panna Cotta vom Alpenrahm  
Mit Amarena-Kirschen



## USA

Gefüllter Burrito  
mit Avocado, Hackfleisch, Tomate und Mais

Sous vide gegartes Roastbeef  
Bacon | Beans | Potato Crunch

Key Lime Pie



## ASIA

Sashimi vom Gelbflossen Thunfisch auf  
Glasnudelsalat

Sushi Variationen mit  
Wasabi-Mayonnaise, eingelegtem Ingwer  
und Sojacreme

Zitronengras Sud  
Pak Choi | Garnele | Shiitake | Sesam

Cremiger Gewürzreis | Zitruscrunch |  
Drachenfrucht

***Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!***

## DIE PASSENDE BEGLEITUNG

### Aperitif

Gin Tonic - Mediterranean  
Bombay Sapphire Gin, Fever Tree  
Mediterranean Tonic Water, Zitrone Rosmarin,  
Eiswürfel  
0,2l € 8,00

### Italien

2018 St. Stephan  
Chardonnay Reserve, Qualitätswein  
Weingut Metzger, Grünstadt  
0,1l € 7,20

### USA

Schwarzer Ritter von Rettenberg  
Baltic Porter  
Brauerei Zötler | Rettenberg  
0,33l € 4,50

### Asien

2018 Fumé  
Sauvignon Blanc, Qualitätswein  
Weingut Zeter, Neustadt  
0,1l € 6,70

### Digestif

Vogelbeerbrand – Selection 45  
Allgäu Brennerei | Kempten  
2cl € 6,00

***Die gesamte Auswahl an Flaschenweinen  
finden Sie in unserer Weinkarte***

# PANORAMA GOURMET MENÜ AM DIENSTAG

feiner Aufstrich  
ofenfrisches Brot



Verschiedene Salate und Vorspeisen  
vom Buffet



Tartar vom Allgäuer Rind  
Bio Eigelb | Senf | Wildkräuter



Duo von Nachbars Milchkalb  
An Rosmarinjus

oder

In Aromaten gebratener Rotbarsch  
An Nussbitterschaum

dazu servieren wir:

Perlzwiebeln | Karotten | Erbse  
Krautkrapfen

Vegetarisch:

Gebackener Kohlrabi  
Perlwiebel | Karotten | Kartoffeln



Topfen trifft weiße Schokolade und Kirsche



Allgäuer Käse Variation  
Trauben | Schüttelbrot | Dips

***Wir wünschen einen Guten Appetit  
Hauptgerichte bitte morgens ankreuzen***

Zimmer: \_\_\_\_\_

# PANORAMA WEINREISE

## Aperitif

Panorama Spritz  
Aperol, Rosé-Secco, Rosmarin,  
Orange, Himbeeren, Eiswürfel  
0,2l € 6,00

## Vorspeise

2018 Saint Verain  
Chardonnay  
Chateau Fuisse | Burgund  
0,1l € 6,50

## Fleisch

2016 Meersburger Sängeralde  
Spätburgunder „Sophia“, Qualitätswein  
Weingut Aufricht, Stetten  
0,1l € 6,00

## Fisch

2017 Haus Klosterberg  
Riesling, Qualitätswein  
Weingut Markus Molitor, Berkastel  
0,1l € 5,00

## Vegetarisch

2019 Meersburger Fohrenberg – Edition  
Weißburgunder, Qualitätswein  
Weingut Geiger, Meersburg  
0,1l € 5,20

## Digestif

Edel-Bierbrand  
3 Jahre Holzfass-Reifung  
Brauerei Zötler, Rettenberg  
2cl € 6,50

Die gesamte Auswahl an Flaschenweinen  
finden Sie in unserer Weinkarte

# ALLGÄUER REGIO BUFFET AM MITTWOCH

## **Panorama Salat- & Vorspeisenbuffet**

Knackige Salate Mit Körnern und Croutons

Sülze vom Weiderind

Feine Terrinen

Allgäuer Räucherfische

Carpaccio vom Almochsen mit Rucola-Pesto



## **Hauptgerichte am Buffet**

Rosa gebratener Tafelspitz von der Färse  
Sous Vide gegart, am Buffet tranchiert,  
mit Sauce Bernaise

Gegrillte Ostallgäuer Lachsforelle  
auf Wurzelgemüse

Original Allgäuer Kässpätzle  
Mit Schmelzzwiebeln und Schnittlauch

Feines Markt Gemüse

Hopferauer Raclette-Käse  
mit La Ratte Kartoffeln  
In Nussbutter und Kräutern geschwenkt



## **Panorama Käse- Und Dessertbuffet**

Allgäuer Käse vom Brett  
Trauben | Schüttelbrot | Dips

Feine Leckereien aus unserer Patisserie

***Das gesamte Panorama Team  
wünscht Ihnen einen guten Appetit***

## DIE PASSENDE BEGLEITUNG FÜR SIE AUSGEWÄHLT

### Aperitif

Gin Tonic Homeland  
Heerschild dry Gin aus Seeg, Thomas Henry  
Tonic, Limette, Eis  
0,2l € 8,50

### Vorspeise

2019 Meersburger Fohrenberg – Edition  
Grauburgunder, Qualitätswein  
Weingut Geiger, Meersburg  
0,1l € 5,20

### Fleisch

2016 Meersburger Sängeralde  
Spätburgunder „Sophia“, Qualitätswein  
Weingut Aufricht, Stetten  
0,1l € 6,00

### Fisch

2018 Escherndorfer Fürstenberg  
Silvaner, Qualitätswein  
Weinkellerei Meimberg, Iphofen  
0,1l € 5,00

### Raclette

2018 Sauvignon Blanc  
Reserve  
Weingut Aldinger | Württemberg  
0,1l € 7,30

### Digestif

Alte milde Birne  
Allgäu Brennerei | Kempten  
2cl € 4,50

***Die gesamte Auswahl an Flaschenweinen  
finden Sie in unserer Weinkarte***

# PANORAMA GOURMET MENÜ AM DONNERSTAG

feiner Aufstrich  
ofenfrisches Brot



knackige Salate und Vorspeisen  
vom Buffet



Törtchen vom Frischkäse  
Honig | Tomate | Melone



Hanging Tender vom bayerischen Färsenrind  
an Pinienkern Jus

oder

In Olivenöl gebratener Adlerfisch  
Mit Beurre blanc

dazu servieren wir:

Kartoffelbuchteln  
Weiße Zwiebeln | Zucchini | Paprika

Vegetarisch:

Kartoffelbuchteln  
Weiße Zwiebel | Zucchini | Paprika



Alpenmilch, Mascarpone, Haselnuss und  
Himbeeren



Allgäuer Käse vom Brett  
Trauben | Schüttelbrot | Dips

***Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit  
Hauptgerichte bitte am Morgen ankreuzen***

Zimmer: \_\_\_\_\_

# PANORAMA WEINEMPFEHLUNG

## Aperitif

Panorama Hausaperitif  
Secco mit Bodensee-Granatapfellikör  
0,2l € 6,00

## Vorspeise

2018 Sancerre Cuvée Silex  
Sauvignon Blanc  
Chateau Langlois | Loire  
0,1l € 6,00

## Fleisch

2016 Mano Negra  
Cuvée aus Cabernet Sauvignon & Blaufränkisch  
Qualitätswein  
Weingut Kuhn, Laumersheim  
0,1l € 6,40

## Fisch

2015 Iphöfer Julius Echter Berg  
Riesling, Erste Lage  
Weingut Hans Wirsching  
0,1l € 6,70

## Vegetarisch

2018 Alvarinho  
Weingut Künstler, Hochheim  
0,1l 6,80€

## Digestif

Grappa Barrique  
Allgäu Brennerei | Kempten  
2cl € 5,50

Die gesamte Auswahl an Flaschenweinen  
finden Sie in unserer Weinkarte



# PANORAMA GOURMETMENÜ AM FREITAG

feiner Aufstrich  
ofenfrisches Brot



knackige Salate und Vorspeisen  
vom Buffet



Gebackener Kaninchenrücken  
Seeger Steinpilze | Thymian



Rosa gebratenes Filet vom Ibericoschwein  
an Rotwein- Butter

oder

Sanft gegarter Atlantik Seeteufel  
mit Schalotten Schaum

dazu servieren wir:

ein feines Bohnen Cassoulet  
und Quiche Lorraine

Vegetarisch:

Quiche Lorraine  
mit feinem Bohnen Cassoulet



„Birne Helene“  
Panorama Style



Französische Käseauswahl vom Brett  
Trauben | Schüttelbrot | Dips

***Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit  
Hauptgerichte bitte am Morgen ankreuzen***

Zimmer: \_\_\_\_\_

## DIE PASSENDE BEGLEITUNG

### Aperitif

Panorama Spritz  
Aperol, Rosé-Secco, Rosmarin,  
Orange, Himbeeren, Eiswürfel  
0,2l € 6,00

### Vorspeise

2019 Parallèle 45  
Cuvée aus Grenache Blanc, Viognier, Marsanne  
und Bourboulenc  
Paul Jaboulet Aîné | Côtes du Rhône  
0,1l € 6,00

### Fleisch

2016 Meersburger Sängeralde  
Spätburgunder „Sophia“, Qualitätswein  
Weingut Aufricht, Stetten  
0,1l € 6,00

### Fisch

2017 Haus Klosterberg  
Riesling, Qualitätswein  
Weingut Markus Molitor, Berkastel  
0,1l € 5,00

### Vegetarisch

2019 Meersburger Föhrenberg – Edition  
Weißburgunder, Qualitätswein  
Weingut Geiger, Meersburg  
0,1l € 5,20

### Digestif

Edel-Bierbrand  
3 Jahre Holzfass-Reifung  
Brauerei Zötler, Rettenberg  
2cl € 6,50

Die gesamte Auswahl an Flaschenweinen  
finden Sie in unserer Weinkarte

# BIG BOTTLE BBQ- ABEND AM SAMSTAG

## STARTERS

Mediterranes Grillgemüse

Tomate Mozzarella

Saisonale Salatauswahl



## AUF DER TERRASSE AM CHUCK WAGON

Mit Couscous gefüllter Champignon

Gesmokter Maiskolben

Allgäuer Schafskäse  
mit Seeger Honig und frischen Kräutern

Fränkische Bratwurst

Spareribs vom Allgäuer Heuschwein



## FRONT COOKING AM BUFFET

Pulled Pork „Panorama Style“  
mit Süßkartoffel und Gurke

gegrillte Buttermakrele  
auf pikanter Tomatensalsa

24 Stunden gegarte Ochsenschulter  
auf Parmesan-Graupen, Sellerie-Stroh und  
BBQ-Dip



## SWEETS

Peanutbutter Mousse

Saftiger Schokoladenkuchen  
mit geblähtem Marshmallow

***Wir wünschen einen Guten Appetit!***  
***Ihr Panorama Team***

AUSGESUCHTE WEINE  
AUS DER 1,5l MAGNUM FLASCHE

Aperitif

Gin Tonic - Citrus & Cinnamon  
Hendricks Gin, Schweppes Indian Tonic  
Zimt, Orange, Eis  
0,2l € 8,50

Weiß

2018 Saar Riesling  
Weingut Van Volxem  
Wiltingen, Saar  
0,1l € 6,00

Rosé

2019 Whispering Angel  
Chateau d'Esclans  
Côtes de Provence  
0,1l € 6,00

Rot

2015 Marqués de Murrieta  
Rioja Reserva  
La Rioja  
0,1l € 6,50

Digestif

Vogelbeerbrand – Selection  
Allgäu Brennerei, Kempten  
2cl € 6,00

Die gesamte Auswahl an Flaschenweinen  
finden Sie in unserer Weinkarte

# PANORAMA GOURMET MENÜ AM SONNTAG DEN 27.09.2020

feiner Aufstrich  
ofenfrisches Brot



knackige Salate und Vorspeisen  
vom Buffet



Duo von der Lachsforelle  
Gurke | Joghurt | Mandarine | Quinoa



Rosa gebratene Keule vom Juvenilferkel  
an Olivenjus

oder

Filet vom Sankt Petersfisch  
mit Basilikum Schaum

dazu servieren wir:

eine Creme vom Blumenkohl, Trüffelsalami  
und Fregola di Sarda

Vegetarisch:

Cremiges Fregola di Sarda  
Rucola | Blumenkohl | Olive



Dunkle Schokolade  
Erdbeere | Pistazie



Allgäuer Käse vom Brett  
Trauben | Schüttelbrot | Dips

***Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit  
Hauptgerichte bitte am Morgen ankreuzen***

Zimmer: \_\_\_\_\_

# PANORAMA WEINREISE

## Aperitif

Gin Tonic X-tra Dry  
The Botanist Islay Dry Gin,  
Thomas Henry Tonic, Limette, Eis  
0,2l € 8,50

## Vorspeise

2019 Chardonnay MJ  
Qualitätswein  
Weingut Jäggle, Kenzingen  
0,1l € 5,80

## Fleisch

2016 Beryll  
Cuvée aus Zweigelt, Cabernet Franc  
Cabernet Sauvignon & Merlot  
Weingut Schwegler, Korb  
0,1l € 6,70

## Fisch

2018 Cuvée „K“  
Cuvée aus Silvaner, Bacchus  
und Müller-Thurgau  
Exklusiv-Produktion unseres Sommeliers  
Weinkellerei Meimberg, Iphofen  
0,1l € 4,50

## Vegetarisch

2018 St. Stephan  
Chardonnay Reserve, Qualitätswein  
Weingut Metzger, Grünstadt  
0,1l € 7,20

## Digestif

Apfelbrand – Selection 45  
Allgäu Brennerei | Kempten  
2cl € 6,00

Die gesamte Auswahl an Flaschenweinen  
finden Sie in unserer Weinkarte