



SPEISEKARTE

SPEZIAL-ANGEBOT:

Panorama eignet sich auch hervorragend für Ihr persönliches Event.
Ob Geburtstag, Taufe, Hochzeit oder Weihnachtsfeier,
wir geben Ihrer Feier den passenden Rahmen!

Ein individueller Cateringservice durch uns bietet Ihnen
für verschiedenste Anlässe im Geschäfts- oder Privatumfeld
einen vielfältigen, kulinarischen Genuss und das
mit einem aufmerksamen und gepflegtem Service.

Von der Dekoration über den Service bis hin
zum leiblichen Wohl setzen wir Ihre Wünsche um.

Sprechen Sie uns an!



Lieber Gast!
Herzlich Willkommen im „Panorama“.

Die Wünsche und das Wohlbefinden unserer Gäste
stehen für uns im Vordergrund.

Gerne verwöhnen wir Sie mit einer Auswahl an kulinarisch
erlesenen Spezialitäten.

Ein gemütliches Ambiente rundet das Geschmackserlebnis ab.

Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Aufenthalt
in unserem Restaurant.

Ihr Panorama Team.

Unsere Öffnungszeiten:
Mittwoch - Sonntag 12 - 22 Uhr, Montag und Dienstag Ruhetag!

Glückaufstr. 67 | 44575 Castrop-Rauxel
Telefon: 02305 - 699 11 59
www.panorama-stadtgarten.de

VORSPEISEN

BAGUETTE



AIOLI

5,90 €

ITALIENISCHE BRUSCHETTA (3 STÜCK)



TOMATEN | KNOBLAUCH | RUCOLA | PARMESAN

7,90 €

VITELLO TONNATO



ART DES HAUSES | GEGRILLTE ARTISCHOCKEN | KAPERN

PARMESAN

11,90 €

GARNELEN



CHILI | KNOBLAUCH | KRÄUTER-OLIVENÖL | BAGUETTE | TOMATENSAUCE

12,00 €

GEGRILLTES GEMÜSE



TOMATEN | SCAMPI | AIOLI | BAGUETTE

12,00 €

GRATINIERTER SCHAFSKÄSE



TOMATEN | OREGANO

8,90 €

ANTIPASTI NACH ART DES HAUSES

EIN QUERSCHNITT VON KALTEN UND WARMEN ANTIPASTI

14,90 €

SUPPEN

RAFFINIERTE CURRY-CREMESUPPE



PARMESANKÄSE | BAGUETT

6,90 €

TOSKANISCHE TOMATENCREMESUPPE



PARMESANKÄSE | BAGUET

5,90 €

FISCHSUPPE



HAUSGEMACHT

11,90 €

VEGETARISCHE GERICHTE



PENNE MIT HAUSGEMACHTER PESTO-SAHNESOSSE



PARMESAN | GRILLGEMÜSE | BAGUETTE

15,90 €



VEGETARISCHER DUFTREIS



REIS | GRILLGEMÜSE | TOMATENSAUCE | PARMESAN

14,90 €



VEGGIE-TELLER

GEMÜSE DER SAISON | KRÄUTERKARTOFFELN IN OLIVENÖL

16,90 €

SALATVARIATIONEN

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen Brot und Dip

ZIEGENKÄSESALAT



SCAMPI | ZIEGENKÄSE | BLATTSALAT | GEMÜSE | PARMESAN

18,90 €

BUNTER SALATTELLER



THUNFISCH | KÄSE | EI | ZWIEBELN

14,90 €

PANORAMASALAT

BLATTSALAT | HÄHNCHENBRUST | GRILL-GEMÜSE

18,90 €

PROVENZALISCHER FISCHSALAT



BLATTSALAT | ZANDER | LACHS | GEGRILLTE GARNELEN
GRILLGEMÜSE | PARMESAN

22,90 €

SALATVARIATION VOM RIND



BLATTSALAT | RINDERFILETSTREIFEN | KIRSCHTOMATEN
ZWIEBELN | GRILLGEMÜSE | PARMESAN

21,90 €

DUETT SALATVARIATION



HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN | GEBRATENE SCAMPI | GRILLGEMÜSE
PARMESAN

19,90 €

PASTA SPEZIALITÄTEN

SPAGHETTI



KNOBLAUCH | SCAMPI | PARMESAN | TOMATEN-SAHNESAUCE | GEMÜSE 16,90 €

SPAGHETTI



TRÜFFELSAHNE SAUCE | PARMESAN 15,90 €

SPAGHETTI



FRUTTI DE MARE | MEERESFRÜCHTE | KNOBLAUCH
TOMATEN-WEISSWEINSUD 19,90 €

LINGUINE



SCHWEINEFILET | GEMÜSE | TOMATEN-SAHNESAUCE 15,90 €

RIGATONI



TOMATEN-SAHNESAUCE | THUNFISCH | PARMESAN 16,90 €

RIGATONI



HÄHNCHENBRUST | GEMÜSE | TRÜFFEL-SAHNESAUCE 16,90 €

LINGUINE



GAMBAS | GRÜNSCHALENMUSCHELN | WEISSWEINSUD 20,90 €

FLEISCHGERICHTE

DUETT VON SCHWEINEMEDAILLONS UND SCAMPI



DREI VERSCHIEDENE SAUCEN | HERZOGINKARTOFFELN | SALATBEILAGE

24,90 €

HÄHNCHENBRUSTFILET



METAXASAUCE | HERZOGINKARTOFFELN | GRILLGEMÜSE

20,90 €

HÄHNCHENBRUSTFILET



MEDITERRANES GEMÜSE | CURRYRAHM | REIS

20,90 €

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK



PFEFFERRAHMSAUCE | SCHMORZWIEBELN | GEMÜSE DER SAISON
KRÄUTERKARTOFFELN

25,90 €

RUMPSTEAK PANORAMA



LINGUINE | TRÜFFELSAUCE | PARMESAN | SALATBEILAGE

27,90 €

BITTE FRAGEN SIE UNSERE SERVICEMITARBEITER NACH TAGESANGEBOTEN.

SCHNITZEL

SCHNITZEL DREIERLEI



DREI VERSCHIEDENE SAUCEN | POMMES | SALAT

17,90 €

MADAGASKARSCHNITZEL



PFEFFERRAHMSAUCE | POMMES | SALAT

15,90 €

SCHLEMMERSCHNITZEL



SAUCE HOLLANDAISE | KÄSE ÜBERBACKEN | POMMES | SALAT

16,90 €

SCHNITZEL GRIECHISCH



METAXASAUCE | KÄSE ÜBERBACKEN | POMMES | SALAT

17,90 €

BURGER

SPEZIALBURGER „PANORAMA“



SCHMORZWIEBELN | PARMESAN | SÜSSKARTOFFEL-POMMES | SALAT
AIOLI | JALAPENOS

15,90 €

FISCHGERICHTE

LACHSFILET VOM GRILL



PROSECCO-HOLLANDAISE-SAUCE | MEDITERRANES GEMÜSE
KRÄUTERKARTOFFELN

24,90 €

KROSS GEBRATENES ZANDERFILET



MEDITERRANES GEMÜSE | PFEFFERRAHM-SAUCE
KRÄUTERKARTOFFELN

25,90 €

GAMBAS



STEINPILZ RISOTTO | SALATBEILAGE

22,90 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

(bis 12 Jahre)

KLEINES SCHNITZEL WIENER ART | POMMES



8,90 €

HÄHNCHEN-NUGGETS | POMMES



7,90 €

SPAGHETTI NOEL | TOMATENSAHNESAUCE



6,90 €

EIS | 1 KUGEL MIT SAHNE



1,50 €

DESSERT

DREIELEI SORBET

7,90 €

SCHOKOLADENSOUFFLÉ 

VANILLEEIS | FRÜCHTERAGOUT

7,90 €

CRÈME BRÛLÉE 

VANILLEEIS | FRÜCHTERAGOUT

7,90 €

DUETT VON SCHOKOLADENSOUFFLÉ & CRÈME BRÛLÉE 

FRÜCHTERAGOUT

9,90 €

DUETT VON BRAUNER & WEISSER MOUSSE AU CHOCOLAT 

FRÜCHTERAGOUT

7,90 €

GEMISCHTES EIS 

3 KUGELN MIT SAHNE

5,90 €

GEMISCHTES EIS 

3 KUGELN MIT SAHNE UND FRÜCHTEN DER SAISON

7,50 €

LIEBE GÄSTE,
GERNE KÖNNEN SIE DIE EISSORTEN WÄHLEN,
PORTION AB 3 KUGELN MÖGLICH:

VANILLE | SCHOKOLADE | NUSS | JOGHURT | ERDBEERE 

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola 0,2 l	① ⑭	2,90 €
Coca Cola light 0,2 l	① ⑪ ⑭	2,90 €
Fanta 0,2 l	① ⑤	2,90 €
Sprite 0,2 l		2,90 €
Mineralwasser 0,25 l		2,50 €
Mineralwasser 0,75 l		6,50 €
Bitter Lemon 0,2 l	①	3,00 €
Ginger Ale 0,2 l	①	3,00 €
Tonic Water 0,2 l	⑮	3,00 €
Apfelschorle 0,3 l		2,50 €
Kirschschorle 0,3 l		3,50 €
Maracujaschorle 0,3 l		3,50 €
Säfte Apfel, Orange 0,2 l		3,00 €
Johannisbeer-, Kirschschorle 0,2 l		3,00 €
Rhabarberschorle 0,3 l		3,50 €

Heißgetränke

Kaffee		2,50 €
Espresso		2,30 €
Espresso Dopp		3,50 €
Cappuccino	☕	2,90 €
Milchkaffee	☕	2,90 €
Latte Macchiato	☕	3,50 €
Heiße Schokolade	☕	2,90 €
Tee		2,50 €

Bier vom Fass

Krombacher Pils 0,3 l	🍷 🍷	3,30 €
Krombacher Pils 0,5 l	🍷 🍷	5,30 €
Hövels 0,3 l	🍷 🍷	3,50 €
Hövels 0,5 l	🍷 🍷	5,50 €
Alsterwasser 0,3 l	🍷 🍷	3,30 €
Radler 0,3 l	🍷 🍷	3,30 €
Krefelder 0,3 l	🍷 🍷	3,50 €

Aus der Flasche

Krombacher Alkoholfrei 0,33 l	🍷 🍷 🍷	3,50 €
Erdinger Hefeweizen 0,5 l	🍷 🍷	4,90 €
Erdinger Alkoholfrei 0,5 l	🍷 🍷	4,90 €
Malzbier 0,33 l	🍷 🍷	3,50 €

Digestif

Fernet Branca 2 cl	3,00 €
Ramazotti 2 cl	3,50 €
Averna 2 cl	3,50 €
Calvados 2 cl	3,00 €
Grappa 2 cl	3,80 €
Williamsbirne 2 cl	3,80 €

Whiskey

Jim Beam Bourbon 4 cl	5,50 €
Jack Daniel's Tennessee 4 cl	5,50 €

Liköre

Limoncello 2 cl	3,50 €
Amaretto 2 cl	2,50 €
Sambuca 2 cl	3,00 €
Baileys 2 cl	☕ ☕ 3,50 €

Spirituosen

Ouzo 2 cl	3,00 €
Malteser Aquavit 2 cl	3,50 €
Linie Aquavit 2 cl	3,50 €
Vodka Belvedere 0,75 l	110,00 €

Aperitif

Campari Soda / Orange 4 cl	6,90 €
Martini rosso, bianco 5 cl	① ⑩ 3,90 €
VW Martini mit Williamsbirne 5 cl	5,90 €
Sherry dry oder medium 4 cl	3,80 €
Aperol Spritz mit Prosecco	☕
und Soda aufgefüllt	6,90 €
Lillet Wild Berry	6,90 €

Cocktails

Mai Tai	8,90 €
Tequila Sunrise	8,90 €
Zombie	8,90 €

Cocktails alkoholfrei

Sportsman	8,90 €
Virgin Colada	8,90 €

Longdrinks

Gin Tonic	7,90 €
Jim Beam / Cola	7,90 €

Schaumweine

Prosecco Frizzante 0,1 l 3,90 €

Cornaro Frizzante Rose' IGT

Weingut: Cantine Vitevis | Anbaugebiet: Venetien | Rebsorte: Merlot, Raboso Rosé Frizzante, lebhafte Farbe, viel Frucht von Erdbeeren und Himbeeren, kühl, lecker und frisch. Die besondere Fruchtigkeit und Intensität der Traube gibt dem Rosato Frizzante die schöne Fruchtigkeit und den erfrischenden Charakter. Den Rosato genießen Sie gut gekühlt oder auf Eis. 0,75 l

20,90 €

1958 Prosecco Spumante DOC

Weingut: Cantine Montelliana | Anbaugebiet: Venetien | Rebsorte: Prosecco Farbe: blass strohgelb, klar und leuchtend. Duft: feines aber gut ausgeprägtes Bouquet, deutlicher Birne-Duft. Geschmack: fruchtig, geschmeidig leicht und angenehm auf zartbitterem Hauch, charaktervoll, gefälliger Abgang. 0,75 l

23,90 €

MAHES LION IMPERIAL

Der LÖWE unter den Schaumweinen – Ein trockener Sekt wie man ihn nicht erwartet . . . Ein trockener Cuvée der ausgesprochen mild schmeckt, mit einem runden aromatischen Bukett sowie feiner & gaumenfüllender Perlage.

Traditionelle deutsche Handwerkskunst machen dieses Produkt zu einem einzigartigen qualitativen Geschmackserlebnis. Nur beste erlesene Trauben und deren Grundweine in Verbindung mit einer langen Lagerung, garantieren die hohe Qualität. 0,75 l

85,00 €

Moet & Chandon 0,75 l 140,00 €

Weißweine

Pinot Grigio | Le Contesse Vazzola D.O.C Veneto 0,2 l 5,90 €

Lugana 1958 IGT | Trocken 0,2 l 6,90 €

Lugana -Bulgarini DOC

Weingut: Azienda Agricola Bulgarini | Anbaugebiet: Lombardei | Rebsorte: Trebbiano Farbe: strohgelb, mit brillanten, grünlichen Reflexen. Duft: delikat, lang anhaltend mit feinem Duft nach Aprikose und Pfirsich. Das fruchtige Aroma entwickelt einen warmen Eindruck. Geschmack: Trocken, frisch, gute Struktur und lang anhaltend. 0,75 l 26,90 €

Grauer Burgunder Bastian QbA trocken

Weingut: Weingut und Weinhaus L. Bastian | Anbaugebiet: Baden | Rebsorte: Grauburgunder Aromen von Aprikose, Honigmelone, Birne und Quitte prägen diesen Grauen Burgunder vom Weingut Bastian. Der Geschmack ist angenehm mild und verbindet Frische mit der Harmonie einer feinen Burgunder-Art. Der Abgang ist durch den Körper dieses Weines gehaltvoll und lang anhaltend. 0,75 l

20,90 €

Weißweine

Riesling QbA - halbtrocken

Weingut: Karl Pfaffmann | Anbaugebiet: Walsheim | Rebsorte: Riesling

Der Pfaffmann Riesling MP halbtrocken hat eine sehr präsenze Nase mit typischen Aromen von gelbem Pfirsich, etwas Ananas und vollreifen, rotbäckigen Äpfeln. Am Gaumen recht rund, gut wahrnehmbare Süße und einem Korb frisch aufgeschnittener Früchte. Die Säure ist rund und bindet die Süße sehr gut ein. 0,75 l

20,90 €

Lugana I Frati DOC

Anzienda Agricola Ca die Frati | Anbaugebiet: Region Lombardei | Rebsorte: Trebbiano di

Lugana. Ein feiner, blumiger Duft, dazu eine angenehme Leichtigkeit und raffinierte Eleganz, so präsentiert sich der Lugana von Ca die Frati. Er schmeckt delikat nach Blüten, Honig, Gewürzen und Limettenschale und klingt mit einer feinen Mandelnote aus.

Ein ausgewogener, ungemein charmanter Lugana mit Profil. 075l

32,50 €

Vi di Romans Piere Sauvignon Blan Friuli Isonzo DOC

Anzienda Agricola Vie di Romans Gianfranco Gallo, Mariano, Friaul-Italien. Der Vie di Romans Piere Sauvignon Blanco DOC ist in der Nase sehr intensiv und erinnert an Johannisbeere und Mirabelle, im Hintergrund auch nach Feuerstein. Der im Stahltank ausgebaute Vie di Romans Piere Sauvignon ist am Gaumen sehr saftig und mit viel Druck ausgestattet, bereitet sich gut aus, viele präsenze Früchte, mächtig im Finale mit einem langen Nachhall und perfekt zu geschmackstarken Gerichten, wie Trüffel, kräftigem Käse oder schmackhafter Pasta. 075l

55,00 €

Roséweine

Rosè Miravigna IGT

Weingut: Casal Thaulero | Anbaugebiet: Region Abruzzen | Rebsorte: Montepulciano

Leicht rosig in der Farbe, Birnen- und Blumennoten in der Nase, trocken, vollmundig und frisch im Geschmack. Am Gaumen dominieren später süße Fruchtaromen. Jeder Schluck macht Lust auf mehr. Eine echte Spezialität aus den Abruzzen. 0,2 l

4,80€

Rosa Dei Frati DOC

Weingut: Azienda Agricola Cá dei Frati | Anbaugebiet: Region Lombardei

Rebsorte: Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera. Appetitlich lachsfarben, angenehmes Bouquet, am Gaumen elegant, frisch, saftige schöne Frucht, lebendige Säurestruktur, angenehme Extrakt Süße im Nachhall, ein vielseitiger Speisenbegleiter. 0,75 l

32,50€

Rotweine

Primitivo Castello di Lozzolo | IGT Trocken 0,2 l

6,50 €

Ronchedoone IGT

Weingut: Anzienda Agricola Ca die Frati. | Anbaugebiet: Lombardei. Der Ronchedone der Kelleri Ca die Frati zeugt sich in tiefdunkeltem, schwarzrot mit rubinrotem Reflexen. In der Nase wirkt dieser ansprechende Rotwein aus Italien, eine Cuvee aus den Rebsorten Marzemino, Sangiovese und Cabernet Sovignon, intensiv und betörend mit deutlichen Noten von Waldbeeren, Amarena Kirschen und schwarzen Johannisbeeren unterstützt von feinsten Gewürznunancen. Am Gaumen wirkt der Wein trocken, saftig, seidig und harmonisch. 0,75 l

42,00 €

Amarone della Valpolicella Classico 2015 DOC

Weingut: Cantine Santa Sofia | Anbaugebiet: Region Venetien
Rebsorte: Corvina, Rondinella, Monlinara. Der tiefrote Amarone offenbart reichhaltige Aromen nach reifen Waldbeeren, Rosinen und getrockneten Pflaumen. Der volle und elegante Charakter des Weins findet sich dann auch am Gaumen wieder. Schwarze Früchte, leichte Würze sowie Nunancen von Maronen bieten sich ebenso wie die milden Gerbstoffe. 0,75l

80,00 €

Brunelli di Montalcino La Fuga 2015 DOCG

Weingut: Tenuta Folonari | Anbaugebiet: Toscana
Ausbau nur die besten Sangiovese-Trauben (regional Brunello genannt) werden für den Königsweinder Toscana - den Brunello - verwendet. Die Maischegärung findet bei kontrollierter Temperatur in Edelstahl tanks während ca. zwei Wochen statt. Nach dem biologischen Säureanbau wird der Jungwein für zwei Jahre in großen französischen Eichenholzfässern ausgebaut. Anschließend folgen zwölf Monate Verfeinerung in der Flasche Charakter. Der Wein zeigt ein glänzendes Rubinrot in der Nase, reich duftend nach Kirschen, Zwetschgen, etwas Dörrobst und feinen Röstnunanancen. Im Gaumen vollmundig und reif mit geschmeidigen Tanninen, einer kräftigen Struktur und einem langen Finale. 0,75l

86,90 €

Cabernet Sauvignon DOC

Weingut: Casa Vinicola Antonutti | Anbaugebiet: Region Venetien | Rebsorten: Cabernet Sauvignon
Sehr intensives rubinrot. Waldbeerenbukett.
Mit Duftnoten von gerösteter Vanille und Gewürzen. Am Gaumen perfekte Harmonie durch den Gehalt an süßem Tannin, die dem Wein seinen samtigen, vollmundigen Geschmack verleihen. 0,75 l

22,00 €

PRIMO Primitivo di Manduria Riserva DOC

Weingut: Fattorie La Volpe | Anbaugebiet: Region Apulien | Rebsorte: Primitivo
Der trockene Rotwein besticht durch seine dunkle, rubinrote Farbe und seinem warmen, vollmundigen Geschmack mit den Aromen dunkler Pflaumen, saftiger Kirschen und Maulbeeren. Im Bouquet schwingen außerdem würzige Zimtaromen mit. Der Rotwein hat einen leicht herben, aromatischen Abgang, der einen langen Nachhall hat. 0,75 l

25,00 €

Ripasso Valpolicella Classico DOC

Weingut: Azienda Agricola Cottini | Anbaugebiet: Region Veneto
Rebsorten: Corvina Veronese, Rondinella
Farbintensiv und inhaltsvoll mit feingliedriger Tanninstruktur, vielschichtig, kräftig und ausgeglichen. Mit vielen Fruchtunancen und feiner Holzwürze, im Barrique gereift. 0,75l

28,90 €

Für ein erweitertes Weinangebot fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter.

Panorama

Café
Restaurant
am Stadtgarten



 Vegetarisch

Allergene

 glutenhaltiges Getreide  G Gerste  W Weizen  Krebstiere  Ei  Fisch
 Milch und Laktose  Schalenfrüchte  Sellerie  Senf  Schwefeldioxid und Sulfite  Weichtiere

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff **5** mit Antioxidationsmittel **10** mit Phosphat **11** mit Süßungsmitteln
14 coffeinhaltig **15** chininhaltig