

# WAT ZUM ESSE UND ZUM DRINKE

## HELLMICH's Restaurant

in der Panorama Sauna Holzweiler

traditionelle Kochkunst seit 1973

### Heute wie damals . . .

1975 hatten Josef und Heidi Schmidt, geborene Hellmich, mit unternehmerischem Mut und Eigeninitiative einen für die Gemeinde Grafschaft wichtigen Wirtschaftsfaktor geschaffen. Mit zwei Saunakabinen, einem Schwimmbad, einem

medizinischen Bad, einer Massageabteilung mit vier Kabinen, einem Restaurant mit 20 Plätzen, einem Ruheraum und etwa 5.000 m<sup>2</sup> Liegewiese eröffnete die Panorama Sauna. In der Anfangszeit führte Heidi Schmidt mit Mutter Paula Hellmich die Küche noch alleine. Erhaltung und Pflege der Gesundheit werden in Holzweiler großgeschrieben und schaffen Entspannung für Körper und Seele.

Seit 01.01.2000 führt das Ehepaar Dieter und Marianne Hellmich die Panorama Gastronomie. Der gelernte Küchenmeister und Diätkoch ist gebürtig aus dem Schwarzwald, seine Frau ist gelernte Hotelfachfrau und stammt aus der Vulkaneifel.



### ... in der ländlichen Idylle der Grafschaft!

Das Landhaus verfügt über 6 gemütliche Zimmer und 2 Studios, die viel Raum zur Entfaltung bieten. Alle Zimmer verfügen über einen herrlichen Ausblick auf die friedliche Umgebung, sowie über Dusche und WC, einen Fernseher und Internet.

Um Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten, haben wir in Zusammenarbeit mit der Panorama Sauna einige Arrangements zusammengestellt. Sprechen Sie uns gerne an!

Wo immer Menschen sich zusammenfinden, heute wie damals, unterstreicht gutes Essen und Trinken das körperliche Wohlbefinden. In dieser Tradition und im Zeichen des „Grafschafter Löwen“ heißen wir Sie herzlich willkommen zu Genuss & Qualität in Hellmich's Restaurant in der Panorama Sauna.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!  
Ihre Familie Hellmich

## Herzhaft – Deftig - Regional

|   |  |                     |                                    |        |
|---|--|---------------------|------------------------------------|--------|
| Land – Frühstück 11:00 – 12:00 Uhr  | 8,90 €   |                     |                                    |        |
| ein Heißgetränk, zwei Brötchen und Landbrot mit Schinken, Wurst und Käse – auf Wunsch mit Marmelade, Honig und Nutella dazu |  |                     |                                    |        |
| 1 Glas Orangensaft 0,1 l  | 1,00 € / 1 gekochtes Ei                                      | 1,50 € / 2 Rühreier | 2,90 € / Naturjoghurt mit Früchten | 2,20 € |
| Landbrot-Schnittchen - 1/2 Scheibe nach Wahl belegt   | 1,80 €   |                     |                                    |        |
| 3 Rühreier mit Speck 5,9, Brot und Butter   | 5,90 €   |                     |                                    |        |
| Tomatensuppe mit Sahne  | 3,50 €   |                     |                                    |        |
| Gulaschsuppe mit Brot, Portionsterrine  | 6,50 €   |                     |                                    |        |
| Bockwurst 5,9 mit Brot  | 3,30 € / Bockwurst 5,9 mit Kartoffelsalat oder Pommes frites | 6,70 €              |                                    |        |
| Currywurst 5,9 mit Pommes frites  | 7,00 €   |                     |                                    |        |
| Strammer Max, Landbrot mit gekochtem Schinken 5, 2 Spiegeleier und Kartoffelsalat   | 8,70 €   |                     |                                    |        |
| Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Brot und Butter   | 9,40 €   |                     |                                    |        |
| Heringsfilets Hausfrauen Art, Butterkartoffeln  | 9,80 €   |                     |                                    |        |
| Gebackener Fleischkäse 5 Zwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln 5,9  | 9,80 €   |                     |                                    |        |
| Frisches Gemüse aus dem Vorgebirge und Schopphof-Kartoffeln mit Hollandaise und Käse überbacken veggi                       | 9,60 €   |                     |                                    |        |
| Nur für Kinder: 1 Wunschgericht - Schnitzel – Currywurst – Spaghetti - 1 Sinalco 0,2 l, 1 Kugel Eis nach Wahl               | 6,50 €   |                     |                                    |        |

## Salatbuffet - bitte abwägen und Kärtchen mitnehmen

Klein bis 300 g / 4,20 €    mittel bis 500 g / 7,00 €    groß bis 750 g / 10,50 €    über 750 g / 100 g / 1,40 €

## dazu empfehlen wir

|  |        |
|--|--------|
| Schweineschnitzel                          | 3,20 € |
| gebratene Champignons, Knoblauchdip        | 4,00 € |
| gegrillte Putenbruststreifen, Knoblauchdip | 4,70 € |

## Steaks vom Grill

mit Landbrot, Kräuterbutter, Knoblauchdip

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| Putenbruststeak               | 8,80 €  |
| Rückensteak vom EIFEL Schwein | 8,80 €  |
| Rumpsteak vom EIFEL Rind      | 15,40 € |

## Beilagen

|   |   |                      |                        |                      |        |
|---|---|----------------------|------------------------|----------------------|--------|
| Sauce Bearnaise                           | 2,20 €                                      |                      |                        |                      |        |
| Pellkartoffeln                            | 2,60 € / Pellkartoffeln mit Kräuterschmand  | 5,00 €               |                        |                      |        |
| Pommes frites                             | 3,40 €                                      |                      |                        |                      |        |
| Bratkartoffeln mit Speck 5,9 und Zwiebeln | 3,40 €                                      |                      |                        |                      |        |
| Wirsinggemüse                             | 3,00 € / frisches Gemüse aus dem Vorgebirge | 3,50 €               |                        |                      |        |
| Butter                                    | 0,50 €, Kräuterbutter                       | 1,00 €, Knoblauchdip | 0,50 €, Kräuterschmand | 0,50 €, Röstzwiebeln | 1,00 € |

## EIFEL Rind – Farbe bekennen!

Soll Rindfleisch gut schmecken, muss seine Farbe vor der Zubereitung schön rot sein. Das ist schon dem stolzen Eifeler Bauern eine Herzensangelegenheit: Seine EIFEL Rinder grasen gemütlich auf seinen saftigen Wiesen und lassen sich die gute Luft um die Nase wehen. Auch im Winter! Denn in den Freiluftställen haben sie genügend Auslauf. Der Bauer füttert dann bevorzugt sein eigenes Heu. Schließlich leisten die Eifel Metzger ihren Beitrag. Sie lassen das Fleisch mit höchster Sorgfalt und handwerklichem Verstand langsam ausreifen. So bekommt das Fleisch eine besondere Qualität: eine kräftig rote Farbe und eine feinfaserige Marmorierung. Zudem ist es sehr gesund, denn es enthält wie kein anderes Fleisch wertvolles Eisen.

## Salat-Hits & Hausspezialitäten

### Panorama - Salat

Blattsalate in Balsamicodressing mit gegrillten Putenbruststreifen,  
Mango, Melone, Mehrkornschrot \_\_\_\_\_ 10,40 € / Probierportion \_\_\_\_\_ 8,30 €

### Vulkaneifel - Salat

Blattsalate mit gegrilltem Ziegenkäse und Wildblütenhonig, Oliven, getrocknete Tomaten \_\_\_\_\_ 9,90 €

### Kottenforst - Salat

Blattsalate mit gegrillten Rumpsteakstreifen, geschmolzener Blauschimmelkäse, Apfelspalten, Walnusskerne \_\_\_\_\_ 13,40 €

alle Salate mit Kräuterbutter und Landbrot

**Eifeler Bäckerofen** \_\_\_\_\_ 12,20 €

Marinierte Schweinsteaks 9 auf Kartoffelgratin mit Schinken und Käse überbacken

**Barbarenpfanne** \_\_\_\_\_ 15,40 €

Steaks von Rind, Schwein und Pute, Grillspeck 5,9, Champignons, Bratkartoffeln, Knoblauch- und Chilidip

### Pasta Pasta

Spaghetti Alio & Olio - frische Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl und Parmesan \_\_\_\_\_ 7,60 €

Spaghetti Bolognese mit Rinderhackfleischsauce, Parmesan \_\_\_\_\_ 9,20 €

Tintenfisch in Knoblauch - Olivenöl gebraten, Zitrone, Knoblauchdip \_\_\_\_\_ 12,20 €

*unsere Stammgäste essen dazu am liebsten scharfe Spaghetti* \_\_\_\_\_ 2,60 €

### EIFEL Schwein – Schwein gehabt!

*Die Tiere werden mit großer Sorgfalt aufgezogen und mit gutem Schrot und Korn aus der Eifel gefüttert. Sie wachsen gemächlich heran, haben in ihrem Stall genügend Platz zum Suhlen und Grunzen. Bauern und Metzger kennen sich persönlich und verpflichten sich zu alten Traditionen im modernen Stil. Die Beteiligten in der Wertschöpfungskette "EIFEL Schwein" setzen sich für eine artgerechte Tierhaltung ein ( Bspw. werden die Schweine zu 70% mit Getreide und zu 30% mit Soja, Mineralien,... gefüttert.) und schützen so mit ihrem Handeln die gewachsene Naturlandschaft. Das Gebiet der Eifel erstreckt sich in Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Ostbelgien und Luxemburg. Somit ist gewährleistet, dass die Schweine nur kurze (max. 45 Minuten) Transportwege zurückgelegt haben und dadurch keinem Stress ausgesetzt waren. Eine intakte Natur mit vielfältiger Fauna und Flora, zahlreiche historische Denkmäler, die ausgeprägte Land- und Forstwirtschaft und traditionelle Ortsbilder machen die Eifel zu einer überaus abwechslungsreichen Kulturlandschaft.*

Schnitzel Wiener Art, Pommes frites \_\_\_\_\_ 9,80 €

Ardenner Schnitzel mit Majoransauce und grünem Pfeffer Pommes frites \_\_\_\_\_ 11,80 €

Schnitzel Arrabiata mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, Sambal, Spaghetti \_\_\_\_\_ 11,90 €

Bauernschnitzel mit Zwiebeln und Spiegelei, Bratkartoffeln 5,9 \_\_\_\_\_ 12,10 €

Eifeler Schnitzel mit Champignons, Grillspeck 5,9 und Zwiebelrahmsauce, Pommes frites \_\_\_\_\_ 12,10 €

alle Schnitzel auch für den kleinen Appetit \_\_\_\_\_ 8,70 €

### Die süße Versuchung

Sahnequark mit Kirschen \_\_\_\_\_ 3,60 €

Frischer Obstsalat \_\_\_\_\_ 3,80 € / mit Müsli und Naturjoghurt \_\_\_\_\_ 4,80 €

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne \_\_\_\_\_ 4,00 €

Waffeln mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne \_\_\_\_\_ 4,30 €

### Öffnungszeiten

Restaurant: Montag – Freitag 11.00 – 23.00 Uhr  
Sa, Sonn - & Feiertag 10.00 – 20.00 Uhr

Küche: Montag – Freitag 11.30 – 21.30 Uhr  
Sa, Sonn & Feiertag 11.30 – 18.30 Uhr

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff 2 Aspartam 3 Coffeinhaltig 4 Chininhaltig 5 Natruimnitrit  
6 Natriumbenzoat, Kaliumsorbat 8 Saccharin 9 Glutamat 10 geschwärzt

Auf Wunsch erhalten Sie unsere Speisekarte auch mit dem Nachweis allergener Lebensmittel sowie sonstigen Inhaltsstoffen.

Hellmich's Restaurant in der Panorama Sauna Holzweiler, Inhaber Dieter Hellmich, Küchenmeister, Diätkoch  
Email: [info@panorama-restaurant.de](mailto:info@panorama-restaurant.de) [www.hellmichs.de](http://www.hellmichs.de)



|   |          |        |
|---|----------|--------|
| Mineralco Tafelwasser   | 0,2 l    | 2,10 € |
|   | 0,4 l    | 3,20 € |
| Tönissteiner Gourmet<br>medium oder still   | 0,25 l   | 2,40 € |
| Tönissteiner Gourmet<br>classic oder medium   | 0,75 l   | 4,50 € |
| <b>Sinalco</b>  | 0,2 l    | 2,20 € |
|   | 0,4 l    | 3,40 € |
| Cola <sup>3</sup> , Cola light <sup>2,3</sup> ,<br>Zitrone, Orange <sup>1</sup> ,<br>Apfelschorle |          |        |
| Saunawasser - mit frisch<br>gepresster Zitrone  | 0,2 l    | 2,20 € |
|   | 0,4 l    | 3,40 € |
| Bitter Lemon <sup>4</sup>   | 0,2 l    | 2,30 € |
| Buttermilch mit Orangen<br>- oder Johannisbeersaft  | 0,4 l    | 3,40 € |
| <b>Frisch gepresste Säfte</b>   |          |        |
| Orangensaft, Grapefruitsaft   | 0,2 l    | 3,30 € |
| 2-Mix Orange – Grapefruit   | 0,2 l    | 3,30 € |
| <b>Milchshakes</b>  |          |        |
| Vanille, Schoko, Erdbeer  | 0,3 l    | 3,10 € |
| Buttermilch   | 0,3 l    | 1,90 € |
| Vollmilch   | 0,3 l    | 1,70 € |
| <b>Granini – Säfte</b>  |          |        |
| Orange, Apfel   | 0,2 l    | 2,40 € |
| Grapefruitsaft, Johannisbeer  | 0,2 l    | 2,60 € |
| Gaffels Fassbrause Zitrone  | 0,33 l   | 2,50 € |
| Birnen-Quittensaft vom<br>Schoppshof, kalt gepresst   | 0,2 l    | 2,40 € |
| als Schorle   | 0,4 l    | 3,60 € |
| <b>Heissgetränke</b>  |          |        |
| <b>Darboven Kaffee</b>  |          |        |
| Tasse Kaffee  | 2,10 €   |        |
| Kännchen  | 4,00 €   |        |
| Kaffee Hag  | 2,10 €   |        |
| Espresso  | 2,00 €   |        |
| Espresso Macchiato  | 2,20 €   |        |
| doppelter Espresso  | 3,00 €   |        |
| Cappuccino  |          |        |
| mit aufgeschäumter Milch  | 2,50 €   |        |
| Milchkaffee   | 3,00 €   |        |
| Latte Macchiato   | 3,30 €   |        |
| Kakao   | 1,90 €   |        |
| Grog von 4 cl Rum   | 3,80 €   |        |
| Kamillen-, Fenchel-,<br>Hagebutten-, Pfefferminztee   | Glas     | 2,10 € |
| Eilles Schwarztee,<br>Kräutertee, Grüntee Zitrus  |          |        |
| Rooibos Vanilla   | Gr. Glas | 3,10 € |

#### Biere vom Fass

|                               |       |        |
|-------------------------------|-------|--------|
| Gaffel Kölsch, Bitburger Pils | 0,2 l | 1,80 € |
|                               | 0,3 l | 2,70 € |
| Paulaner Hefeweizen           | 0,3 l | 2,70 € |
|                               | 0,5 l | 3,90 € |

#### Biere aus der Flasche

|                           |        |        |
|---------------------------|--------|--------|
| Paulaner Weißbier-Zitrone | 0,33 l | 2,50 € |
| Paulaner                  | 0,5 l  | 3,70 € |

#### Biere alkoholfrei

|                           |        |        |
|---------------------------|--------|--------|
| Bitburger, Malzbier       |        |        |
| Paulaner Weißbier Zitrone | 0,33 l | 2,50 € |
| Paulaner                  | 0,5 l  | 3,70 € |

#### Wein & Sekt

|             |       |        |
|-------------|-------|--------|
| Weinschorle | 0,2 l | 2,40 € |
|             | 0,3 l | 3,40 € |

|                             |       |        |
|-----------------------------|-------|--------|
| Edelzwicker, Elsaß, trocken | 0,2 l | 3,80 € |
|-----------------------------|-------|--------|

|                       |       |        |
|-----------------------|-------|--------|
| Ahr-Riesling          |       |        |
| Mayschoß, halbtrocken | 0,2 l | 4,50 € |

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| Terra blanc Grauburgunder<br>Rheinhessen, trocken | 0,2 l | 4,50 € |
|---|-------|--------|

|                    |       |        |
|--------------------|-------|--------|
| Blanc de Noir      |       |        |
| Mayschoß, feinherb | 0,2 l | 4,80 € |

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| Ahr-Spätburgunder<br>Halbtrocken oder trocken | 0,2 l | 4,80 € |
|---|-------|--------|

|                         |       |        |
|-------------------------|-------|--------|
| Brogsitters Bro-Seccolo | 0,2 l | 4,20 € |
| Mumm dry Piccolo        | 0,2 l | 5,00 € |
| Aperol Spritz           |       | 5,40 € |

#### Spirituosen

|               |      |        |
|---------------|------|--------|
| Ramazotti     | 2 cl | 2,10 € |
| Fernet Branca | 2 cl | 2,10 € |
| Wodka         | 2 cl | 2,30 € |
| Asbach Uralt  | 2 cl | 2,60 € |
| Remy Martin   | 2 cl | 3,80 € |
| Malteser      | 2 cl | 2,80 € |
| Jim Beam      | 4 cl | 3,80 € |

#### Brennerei Kiesling

|          |      |        |
|----------|------|--------|
| Obstler  | 2 cl | 2,60 € |
| Williams | 2 cl | 2,90 € |

#### Eifeldestillerie Schütz

|            |      |        |
|------------|------|--------|
| Eifelgold  | 2 cl | 3,20 € |
| Eifelgeist | 2 cl | 3,00 € |