

PANAMA
RESTAURANT & BAR

VORSPEISEN | STARTERS

VEGANER TAPAS TELLER 12,50

hausgemachtes Hummus, Auberginendip, Avocado, Soja-Minz Dip, Falafel und Pitabrot
homemade hummus, eggplant dip, avocado, soy mint dip, falafel and pita bread

GRUSS AUS DER KOMBÜSE p.P. 13,90

gemischte Vorspeisenplatte ab 2 Personen
mixed appetizer plate for 2 persons

BRUSCHETTA 6,00

frisch geröstet mit gehackten Tomaten und Basilikum, wahlweise mit gratiniertem Mozzarella
freshly roasted with chopped tomatoes and basil, optionally with gratinated mozzarella cheese

BURRATA 13,90

klassisch mit frischen Tomaten und Basilikum
italian fresh cheese with tomatoes and basil

DREIERLEI DIP 9,00

Tsatsiki, Aubergine und Humus mit feinem Pita-Brot
tsatsiki, eggplant-dip and humus with pita bread
extra Pita-Brot +1,50

OLIVEN 6,90

kalamata olives

OKTOPUSSY 13,90

zarter Oktopus vom Grill auf kleinem Salatbouquet
tender grilled octopus on small salad bouquet

GARNELEN PROVENCIAL 13,90

mit Lauch, Kirschtomaten, Knoblauch und Chili
with leek, cherry tomatoes, garlic and chili

FRITTIERTE SARDELLEN 8,90

deep fried sardells

TUNA TATAR 13,90

SALAT | SALAD

VEGANER POWER-SALAT 14,90

mit Himbeerdressing, Couscous, Peperoni, Oliven, Gurken, Tomaten, Avocado, Kichererbsen, Granatapfel, Süßkartoffelchips und Mango Chili Chutney
salad with raspberry dressing, couscous, peppers, olives, cucumbers, tomatoes, avocado, chickpeas, pomegranate, sweet potato chips and mango chili chutney

GARNELEN 16,90

frischer Marktsalat mit Himbeerdressing, Gurken, Tomaten und Garnelen vom Grill
fresh market salad with raspberry dressing, cucumbers, tomatoes and grilled prawns

OKTOPUS 17,90

frischer Marktsalat mit Himbeerdressing, Gurken, Tomaten und zartem Oktopus vom Grill
salad with raspberry dressing, cucumbers, tomatoes and tender grilled octopus

FALAFEL 15,90

frischer Marktsalat mit Himbeerdressing, Gurken, Tomaten und knusprigen Falafel
salad with raspberry dressing, cucumbers, tomatoes and crispy falafel

ZIEGENKÄSE 15,90

frischer Marktsalat mit Himbeerdressing, Gurken, Tomaten und Ziegenkäse
salad with raspberry dressing, cucumbers, tomatoes and goat cheese

HÄHNCHEN 15,90

frischer Marktsalat mit Himbeerdressing, Gurken, Tomaten und Hähnchenbrustfilets vom Grill
salad with raspberry dressing, cucumbers, tomatoes and grilled chicken breast fillets

RINDERTRANCHEN 16,90

frischer Marktsalat mit Himbeerdressing, Gurken, Tomaten und rosa gebratenen Rindertranchen
salad with raspberry dressing, cucumbers, tomatoes and pink roasted beef shanks

HAUPTGERICHTE | MAINS

VINDALOO GEMÜSE 15,50

Gemüse indischer Art mit Vindaloo-Curry | *vegetables with curry*
mit gegrillter Hähnchenbrust | *grilled chicken breast* + 4,50

PILZ RISOTTO 14,90

Risotto mit saisonalen Pilzen | *with seasonal mushrooms*

MEET THE GREEK 16,90

Souvlaki, Tzatziki und Bauernsalat (*farmer's salad*)

VERA 14,90

vegetarische Ravioli mit wechselnden Füllungen
vegetarian ravioli with changing fillings

AGLIO E OLIO 10,50

Spaghetti mit Olivenöl und Knoblauch | *with olive oil and garlic*

PASTA AL TARTUFO 16,90

getrüffelte Nudeln | *truffled pasta*

PASTA GARNELEN 16,90

mit würziger Tomatensoße | *with spicy tomato sauce*

FALAFEL BURGER 15,90

mit hausgemachten Hummus, Salat, frischen Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln, Avocado, Peperoni und Schalenfritten
with homemade hummus, lettuce, fresh cucumbers, tomatoes, red onions, avocado, hot peppers and french fries

CHEESE BURGER 16,90

mit hausgemachter CocktailsöÙe, Salat, Cheddar, karamellisierten Zwiebeln, Gewürzgurken, Tomaten und Schalenfritten

with homemade cocktail sauce, lettuce, cheddar cheese, caramelized onions, pickles, tomatoes and french fries

CHICKEN BURGER 16,90

mit hausgemachter BurgersoÙe, Salat, Parmesan, frische Gurken, Tomaten, karamellisierten Zwiebeln und Schalenfritten

with homemade burger sauce, lettuce, parmesan cheese, fresh pickles, tomatoes, caramelized onions and french fries
wahlweise mit Süßkartoffelpommes +3,00

with sweet potato fries

WIENER SCHNITZEL 21,80

Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Grüner SoÙe
veal escalope with fried potatoes and cranberries

STEAK IT EASY 24,90

Argentinisches Rumpsteak (250 g) mit Bratkartoffeln und Grillgemüse

argentine steak with french fries and vegetables

THUNFISHSTEAK 24,90

mit Süßkartoffelpüree und Grillgemüse
with sweet potato mash and grilled vegetables

DESSERTS

SORBET 7,50

saisonal wechselndes Fruchtsorbet
seasonally changing fruit sorbet

CRÈME BRÛLÉE 7,50

mit knackiger Karamellkruste
with crunchy caramel crust

SCHOKOTRAUM 8,50

lauwarmer Schokokuchen mit Vanille Eis
lukewarm chocolate cake with vanilla ice cream

WARM UND SÜSS | HOT AND SWEET

Alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei und oder mit laktosefreier oder Hafer Milch

All specialty coffees also caffeine-free and/ or with lactose-free milk.

ESPRESSO

classic/Macchiato 2,30
doppel/ *double* 3,80

KAFFEE

classic 2,70
Milchkaffee/ *white* 4,50

CAPPUCCINO

classic 3,30
groÙ/ *tall* 4,50

CORTADO 2,90

LATTE
MACCHIATO 3,60

FRISCHER

PFEFFERMINZTEE 3,90

mit Honig und Ingwer
fresh peppermint tea with honey and ginger

TEE VON

RONNEFELDT 3,90

Kamille/ Früchte/ Rooibos/
Grüner Tee/ Darjeeling
*chamomile/ fruits/ rooibos/
green tea/ darjeeling*

WEINE | WINE

WEISS | WHITE

SAUVIGNON BLANC 0,2l 7,20
Pfalz/ *germany*, Emil Bauer & Söhne

LUGANA 0,2l 6,90
Lugana/ *italy*, Zenato

GRAUBURGUNDER 0,2l 6,90
Pfalz/ *germany*, Matthias Gaul Pinot

RIESLING 0,2l 6,90
Nahe/ *germany*, Weingut Tesch

CHARDONNAY 0,2l 6,90
Pfalz/ *germany*, Weingut Ellermann Spiegel

ROSÉ

ROSÉ PINOT NOIR 0,2l 7,20
Rheinessen/ *germany*, Leitz

ROT | RED

TEMPRANILLO 0,2l 7,60
Spanien/ *spain*, Rodriguez Sanzo,

CABERNET SAUVIGNON 0,2l 7,90
Frankreich/ *french*, Domaine Saint-Georges D´lbry

MERLOT 0,2l 7,90
Frankreich/ *french*, Domaine Saint-Georges D´lbry

PRIMITIVO 0,2l 6,90
Salento/ *italy*, Ciro e Vincenzo

ERFRISCHENDES | BEVERAGE

SELTERS

laut | *sparkling* 0,25l 2,80

medium 0,75l 6,50

leise | *still* 0,5l 4,50

THOMAS

HENRY 0,2l 3,00
Bitter Lemon/ Ginger Ale/ Tonic Water/
Spicy Ginger

APFEL

SAFT 0,25l 2,90 / 0,45l 4,80

naturtrüb von der regionalen Kelterei

Stier, gerne auch als Schorle

apple juice also as spritzer

RAPPS

SÄFTE 0,25l 2,90 / 0,45l 4,80

Orange/ Ananas/ Banane/ Kirsch/

Maracuja/ Johannisbeere/ Rhabarber

orange/ pineapple/ banana/ cherry/

passion fruit/ currant/ rhubarb

PEPSI & CO 0,2l 3,00

Pepsi/ Pepsi Max/ Mirinda/ 7UP

ICED TEA

RICHARDS SUN 0,33l 3,60

Peach/ Watermelon-Pineapple/ Lemon

LIMO PANAMAA 0,5l 4,80

hausgemacht, wechselnde Sorten

homemade, changing flavors just ask

VOM FASS | ON TAP

BINDING RÖMER PILS 0,4l 4,00

auch als Radler oder Cola- Bier | *also as shandy or cola beer*

HEFEWEIZEN 0,5l 4,90

von Büble | *wheatbeer*

BAYRISCH HELL 0,5l 4,90

von Büble | *tap beer*

JEVER PILS 0,3l 3,50

friesisch-herb | *frisian bitter*

APFELWEIN 0,25l 2,60 / 0,5l 4,40

PUR/ SÜSS/ SAUER von der Kelterei Stier

AUS DER FLASCHE | BOTTLED BEER

CLAUSTHALER

EXTRAHERB 0,33l 3,00

alkoholfrei, gerne auch als Radler | *alcohol-free, also as shandy*

URBAYRISCH DUNKEL 0,5l 4,90

von Büble | *unfiltered dark*

HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI 0,5l 4,90

von Büble | *alcohol-free*

APERITIF

HIMBEER SPRITZ 7,90 Prosecco, Himbeere, Soda, Beeren	LILLET WILD BERRY 7,90 Lillet, Schwepps Wild Berry, Beeren	BASIL SPRITZ 7,90 Prosecco, Basilikum, Zitrone, Soda
HUGO 7,90 Prosecco, Holunder, Soda, Minze, Limette	CAMPARI 7,00 Soda / Orangensaft	ROSMARIN SPRITZ 7,90 Prosecco, Rosmarin, Zitrone, Soda
HUGO BLACK 7,90 Prosecco, Cassis, Holunder, Beerens	APEROL SPRITZ 7,90 Aperol, Prosecco, Soda, Orange	LIMONCELLO SPRITZ 7,90 Prosecco, Limoncello, Soda
		PASTIS / RICARD 4cl 6,00

COCKTAILS

PANAMAA SOUR 11,00 Wodka, Zucker, Waldmeister, Zitrone	TEQUILLA SUNRISE 11,00 Tequilla, Orange, Grenadine	NEGRONI 11,00 Gin, Vermuth Rosso, Campari
APEROL SOUR 11,00 Aperol, Orange, Zucker, Zitrone	PLANTERS PUNCH 11,00 Rum, Zitrone, Grenadine, Ananas, Orange	PINA COLADA 11,00 Rum, Sahne, Kokos, Ananas
FRANKFURT SOUR 11,00 Amaretto, Apfelsaft, Zucker, Zitrone	GIN BASIL SMASH 11,00 Gin, Basilikum, Zucker, Zitrone	SWIMMING POOL 11,00 Wodka, Rum, Blue Curaçao, Sahne, Kokos, Ananas
WHISKEY SOUR 11,00 Bourbon, Zucker, Zitrone	MOJITO 11,00 Rum, Minze, brauner Zucker, Limette	PANAMAA MULE 11,00 Rum, Limette, Spicy Ginger
OLD FASHION 11,00 Bourbon, Zucker, Angostura	CAIPIRINHA 11,00 Cachaça, brauner Zucker, Limette	MOSCOW MULE 11,00 Wodka, Limette, Spicy Ginger
COSMOPOLITAN 11,00 Wodka, Cointreau, Limette, Cranberry	MAI TAI 12,50 Myers's Rum, Apricot Brandy, Mandel, Ananas	LONDON MULE 11,00 Gin, Limette, Spicy Ginger
ESPRESSO MARTINI 11,00 Wodka, Kafffeelikör, Zucker, Espresso	LONG ISLAND ICE TEA 13,00 Gin, Rum, Wodka, Tequilla, Triple Sec, Zitrone, Pepsi	BLACKBERRY MULE 11,00 Gin, Brombeere, Spicy Ginger

ALKOHOLFREIES | ALCOHOL-FREE

VIRGIN COLADA 8,00 Kokos, Ananas, Sahne	COCONUT KISS 8,00 Kokos, Ananas, Kirsche, Grenadine, Sahne
SAFE DRIVE HOME 8,00 Zitrone, Orange, Ananas, Limette, Grenadine	BEACH BOY 8,00 Maracuja, Orange, Limette, Mango, Grenadine
VIRGIN MOJITO 8,00 Ginger Ale, Minze, Limette, brauner Zucker	VIRGIN CAIPIRINHA 8,00 Maracuja, Limette, brauner Zucker

LONGDRINKS 4cl

GIN & TONIC

Tanqueray	10,00
Ginsul	11,00
Hendricks	10,00
Monkey 47	11,50

ABSOLUT VODKA

Sprite / Lemon / O-Saft	10,00
-------------------------	-------

RUM

Havana Club Rum, Pepsi	10,00
------------------------	-------

BOURBON

Jack Daniels, Pepsi	10,00
---------------------	-------

DIGESTIFS

AVERNA	4cl 5,00
--------	----------

SAMBUCA	3cl 4,00
---------	----------

OBSTBRÄNDE	2cl 3,50
------------	----------

Williams Birne/ Mirabelle/ Fromboise/
Quetsch

RAMAZOTTI	4cl 5,00
-----------	----------

OUBO	4cl 5,00
------	----------

LIMONCELLO	3cl 4,00
------------	----------

ON THE ROCKS

Baileys	4cl 5,00
---------	----------

COGNAC

Metaxa Reserve	2cl 4,00
----------------	----------

GRAPPA	2cl 4,00
--------	----------

Jägermeister	4cl 6,00
--------------	----------

Pierre Ferrand	2cl 4,50
----------------	----------

SINGLE MALTS 2cl

ARDBERG 10Y.	6,00
--------------	------

LAPHROAIG 10Y.	6,00
----------------	------

LAGAVULIN 16Y.	6,00
----------------	------

TALISKER 10Y	6,00
--------------	------

VIELE WEITERE SPIRITUOSEN GERNE AUF ANFRAGE

.... AND A WIDE SELECTION OF OTHER DRINKS. JUST ASK

Bei Allergien / Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.
Eine gesonderte Zusatzstoffliste finden sie an der Bar. Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

If you suffer from allergies or intolerances, please inform our service staff. All prices include VAT.