

PANAMA
RESTAURANT & BAR

AHOI

an den kleinen Hunger und zum Start an alle, die noch großes vorhaben

GRUSS AUS DER KOMBÜSE p.P. 13,90
unsere Vorspeisen-Variation ab 2 Personen

OKTOPUSSY 13,90
zarter Oktopus vom Grill auf kleinem Salatbouquet

BURRATTA 13,90
klassisch mit frischen Tomaten und Basilikum

CREMA DI POMODORO 5,50
Tomatensuppe mit Basilikum

BRUSCHETTA 6,00
frisch geröstet mit gehackten Tomaten und Basilikum,
wahlweise mit gratiniertem Mozzarella

SALAT IN SICHT

genießen Sie unsere frische, saisonal wechselnde und reichhaltige Salatauswahl mit ihrem individuellen Topping

GARNELEN 16,90
Salat mit Garnelen vom Grill

OKTOPUS 17,90
Salat mit zartem Oktopus vom Grill

FALAFEL 15,90
Salat mit knuspriger Falafel, orientalisch gewürzt

ZIEGENKÄSE 15,90
Salat mit Ziegenkäse, Walnüssen und Trauben

HÄHNCHENBRUSTFILET 15,90
Salat mit Hähnchenfilets vom Grill

RINDERTRANCHEN 16,90
Salat mit rosa gebratenen Rindertranchen

GUUDES AUS DER PAN A MAA

Leinen los und genießen Sie mit uns einen Streifzug durch internationale Klassiker

DORADE ROYAL 21,50
Doradenfilets mit Gemüse und Kartoffeln

PASTA GARNELEN 16,50
mit würziger Tomatensoße

VINDALOO GEMÜSE 14,50
Gemüse indischer Art mit Vindaloo-Curry,
auf Wunsch mit gegrillter Hähnchenbrust + 4,00

PILZ RISOTTO 13,50
Risotto mit saisonalen Pilzen

MEET THE GREEK 15,90
Souvlaki, Tzatziki und Bauernsalat

VERA 13,90
vegetarische Ravioli mit wechselnden Füllungen

AGLIO E OLIO 10,50
Spaghetti mit Olivenöl und Knoblauch

PASTA AL TARTUFO 16,50
getrüffelte Nudeln

WIENER SCHNITZEL 19,80
Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren,
gerne auch mit Grüner Soße + 4,00

BEEFEATER 24,90
Rumpsteak (250 g) mit Bratkartoffeln und Gemüse
darfs ein bisschen größer sein? Je 100 g + 9,50

SÜSSES AUS DER KOMBÜSE

SORBET 7,50
saisonal wechselndes Fruchtsorbet, natürlich laktosefrei

CRÈME BRÛLÉE 7,50
mit knackiger Karamellkruste

SCHOKOTRÄUMCHEN 9,50
lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanille Eis

Alle unsere Speisen und Getränke gibt es selbstverständlich auch zum Mitnehmen, sprechen Sie uns einfach darauf an.

WARMER GETRÄNKE

Alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei und / oder mit laktosefreier oder Hafer Milch

ESPRESSO

classic/Macchiato 2,00
doppelt 3,90

CAPPUCCINO

classic 2,90
groß 4,50

FRISCHER

PFEFFERMINZTEE 3,90
mit Honig und Ingwer

KAFFEE

classic 2,60
groß 4,50
Milchkaffee groß 4,50

CORTADO 2,80

LATTE
MACCHIATO 3,50

TEE VON

RONNEFELDT 3,90
Kamille/ Früchte/ Rooibos/ Grüner Tee/
Darjeeling

ERFRISCHENDES

SELTERS

laut 0,25l 2,60
medium 0,75l 6,50
leise 0,5l 4,50

APFEL

SAFT 0,25l 2,90 / 0,45l 4,80
naturtrüb von der regionalen Kelterei
Stier, gerne auch als Schorle

PEPSI & CO 0,2l 2,90

Pepsi/ Pepsi Max/Mirinda/ 7UP

THOMAS

HENRY 0,2l 2,90
Bitter Lemon/ Ginger Ale/ Tonic Water/
Spicy Ginger

RAPPS

SÄFTE 0,25l 2,90 / 0,45l 4,80
Orange/ Ananas/ Banane/ Kirsch/
Maracuja/ Johannisbeere/ Rhabarber

ICED TEA

RICHARDS SUN 0,33l 3,60
Peach/ Watermelon-Pineapple/ Lemon

LIMO PANAMAA 0,5l 4,80

hausgemacht, wechselnde Sorten

VOM FASS

BINDING RÖMER PILS 0,4l 4,00

auch als Radler oder Cola- Bier

HEFEWEIZEN 0,3l 3,50 / 0,5l 4,90

von Büble

BAYRISCH HELL 0,3l 3,50 / 0,5l 4,90

von Büble

JEVER PILS 0,3l 3,50

friesisch-herb

APFELWEIN 0,2l 2,60 / 0,5l 4,00

PUR/ SÜSS/ SAUER von der Kelterei Stier

AUS DER PULLE

CLAUSTHALER

EXTRAHERB 0,33l 3,00

alkoholfrei, gerne auch als Radler

URBAYRISCH DUNKEL 0,5l 4,90

von Büble

HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI 0,5l 4,90

von Büble

WEINE

WEISS

SAUVIGNON

BLANC 0,2l 6,50 / 0,75l 21,00

Pfalz, Emil Bauer & Söhne

LUGANA 0,2l 6,90

Lugana, Zenato

GRAUBURGUNDER 0,2l 6,00

Pfalz, Matthias Gaul Pinot

RIESLING 0,2l 6,00

Nahe, Weingut Tesch

ROSÉ

ROSÉ PINOT NOIR 0,2l 6,00 / 0,75l 21,00

Rheinhessen, Leitz

ROT

TEMPRANILLO 0,2l 6,50

Spanien, Rodriguez Sanzo,

CABERNET SAUVIGNON 0,2l 6,50

Frankreich, Domaine Saint-Georges D´Ibry

MERLOT 0,2l 6,50

Frankreich, Domaine Saint-Georges D´Ibry

COCKTAILS

Nich' lang schnacken, Kopp in Nacken

SPRITZ

HUGO BLACK 7,50
Prosecco, Cassis, Holunder, Beeren

HUGO 7,50
Prosecco, Minze, Limette, Holunder

ROSMARIN SPRITZ 7,50
Prosecco, Rosmarin, Zitrone

APEROL SPRITZ 7,50
Aperol, Prosecco, Soda, Orange

LILLET WILD BERRY 7,50
Lillet, Schwepps Wild Berry, Beeren

SOURS

FRANKFURT SOUR 10,00
Amaretto, Apfelsaft, Zucker, Zitrone

APEROL SOUR 10,00
Aperol, Orange, Zucker, Zitrone

WHISKEY SOUR 10,00
Gentleman Jack, Zucker, Zitrone

JÄGERMEISTER SOUR 10,00
Jägermeister, Zitrone, Zucker

ALKOHOLFREIES

VIRGIN COLADA 7,00
Kokos, Ananas, Sahne

COCONUT KISS 7,00
Kokos, Ananas, Kirsche, Grenadine, Sahne

VIRGIN MOJITO 7,00
Ginger Ale, Minze, Limette, brauner Zucker

SAFE DRIVE HOME 7,00
Zitrone, Orange, Ananas, Limette, Grenadine

COLADAS

PINA COLADA 10,00
Rum, Sahne, Kokos, Ananas

SWIMMING POOL 10,00
Vodka, Rum, Blue Curaçao, Sahne, Kokos, Ananas

CLASSICS

MOJITO 10,00
Rum, Minze, brauner Zucker, Limette

CAIPIRINHA 10,00
Cachaça, brauner Zucker, Limette

MAI TAI 12,50
Myers's Rum, Apricot Brandy, Mandel, Ananas

MOSCOW MULE 10,00
Vodka, Ginger Beer, Limette

LONG ISLAND ICE TEA 12,50
Gin, Rum, Vodka, Tequila, Triple Sec, Zitrone, Pepsi

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