

PANAMA
RESTAURANT & BAR

VORSPEISEN | STARTERS

VEGANER TAPAS TELLER 13,50

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 für 2 Personen
mixed appetizer plate for 2 persons

BRUSCHETTA 6,00

frisch geröstet mit gehackten Tomaten und Basilikum
freshly roasted with chopped tomatoes and basil

BURRATA 14,50

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

TUNA TATAR 14,50

SALAT | SALAD

VEGANER POWER-SALAT 14,90

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

GRIECHISCHER BAUERNALAT 14,90

Tomate, Gurke, Zwiebeln, Oliven Peperoni und Feta-Käse
tomatoes, cucumbers, onions, olives, pepperonis and feta cheese

GARNELEN 16,90

frischer Marktsalat mit Hausdressing (Senf, Agave), Gurken, Tomaten, Peperoni, Oliven, Granatapfelkerne, karamellisierten Nüssen und Garnelen vom Grill
fresh market salad with house dressing, cucumbers, tomatoes, peppers, olives, pomegranate, caramelized nuts and grilled prawns

OKTOPUS 17,90

frischer Marktsalat mit Hausdressing (Senf, Agave), Gurken, Tomaten, Peperoni, Oliven, Granatapfelkerne, karamellisierten Nüssen und zartem Oktopus vom Grill
salad with house dressing, cucumbers, tomatoes, peppers, olives, pomegranate, caramelized nuts and tender grilled octopus

FALAFEL 15,90

frischer Marktsalat mit Hausdressing (Senf, Agave), Avocado, Gurken, Tomaten, Peperoni, Oliven, Granatapfelkerne, karamellisierten Nüssen und knusprigen Falafel
salad with house dressing, cucumbers, avocado, tomatoes, peppers, olives, pomegranate, caramelized nuts and crispy falafel

ZIEGENKÄSE 15,90

frischer Marktsalat mit Hausdressing (Senf, Agave), Gurken, Tomaten, Peperoni, Oliven, Granatapfelkerne, karamellisierten Nüssen und Ziegenkäse
salad with house dressing, cucumbers, tomatoes, peppers, olives, pomegranate, caramelized nuts and goat cheese

HÄHNCHEN 15,90

frischer Marktsalat mit Hausdressing (Senf, Agave), Gurken, Tomaten, Peperoni, Oliven, Parmesan, Granatapfelkerne, karamellisierten Nüssen und Hähnchenbrustfilets vom Grill
salad with house dressing, cucumbers, tomatoes, peppers, olives, parmesan, pomegranate, caramelized nuts and grilled chicken breast fillets

RINDERTRANCHEN 16,90

frischer Marktsalat mit Hausdressing (Senf, Agave), Gurken, Tomaten, Peperoni, Oliven, Granatapfelkerne, karamellisierten Nüssen und rosa gebratenen Rindertranchen
salad with house dressing, cucumbers, tomatoes, peppers, olives, pomegranate, caramelized nuts 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, Bauernsalat (*farmer's salad*) und Schalenfritten (*french fries*)

VERA 14,90

vegetarische Ravioli mit wechselnden Füllungen
vegetarian ravioli with changing fillings

PASTA PRIMAVERA 14,90

Pasta mit Gemüse | *pasta with vegetables*

PASTA AL TARTUFO 16,90

getrüffelte Nudeln | *truffled pasta*

PASTA GARNELEN 16,90

mit würziger Tomatensoße | *with spicy tomato sauce*

FISCHSTÄBCHEN 14,90

hausgemacht mit Kartoffel-Gurkensalat und feiner Remoulade
homemade fish sticks with potatoes, cucumber salad and remoulade

THUNFISCHSTEAK 24,90

mit Süsskartoffelpüree und Grillgemüse
with sweet potato mash and grilled vegetables

FALAFEL BURGER 15,90

mit hausgemachtem 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 Cocktailsauce, 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 Burgersoße, 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 Soße
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

DESSERTS

SORBET 7,90

saisonal wechselndes Fruchtsorbet
seasonally changing fruit sorbet

CRÈME BRÛLÉE 7,90

mit knackiger Karamellkruste
with crunchy caramel crust

SCHOKOTRAUM 8,90

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

WARM UND SÜSS | HOT AND SWEET

Alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei, mit laktosefreier Milch oder mit Haferdrink (+0,70)

All specialty coffees also caffeine-free, with lactose-free milk or with Oat milk.

ESPRESSO

classic/Macchiato 2,60

doppel/ double 3,80

KAFFEE

classic 2,90

Milchkaffee/ white 4,50

CAPPUCCINO

classic 3,60

groß/ tall 4,50

CORTADO 3,20

LATTE
MACCHIATO 3,90

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 7,20
Lugana/ *italy*, Zenato

GRAUBURGUNDER 0,2l 7,20
Pfalz/ *germany*, Matthias Gaul

RIESLING 0,2l 7,20
Nahe/ *germany*, Weingut Tesch

CHARDONNAY 0,2l 7,20
Pfalz/ *germany*, Weingut Ellermann Spiegel

ROSÉ

ROSÉ PINOT NOIR 0,2l 7,20
Rheinhessen/ *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'Ibry

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

PRIMITIVO 0,2l 7,20
Salento/ *italy*, Ciro e Vincenzo

ERFRISCHENDES | BEVERAGE

SELTERS

laut | *sparkling* 0,25l 3,00
medium 0,75l 6,50
leise | *still* 0,25l 3,00
leise | *still* 0,5l 4,80

DETOX WASSER 0,45l 4,60
tap water, cucumber, lemon and mint

THOMAS

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

APFEL

SAFT 0,25l 3,20 / 0,45l 5,20
naturtrüb von der regionalen Kelterei
Stier, gerne auch als Schorle
apple juice also as spritzer

RAPPS

SÄFTE 0,25l 3,20 / 0,45l 5,20
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/ TUP

ICED TEA

RICHARDS SUN 0,33l 3,90
Peach/ Watermelon-Pineapple/ Lemon

LIMO PANAMAA 0,5l 5,20
hausgemacht, wechselnde Sorten
homemade, changing flavors just ask

VOM FASS | ON TAP

BINDING RÖMER PILS 0,4l 4,50
auch als Radler oder Cola- Bier | *also as shandy or cola beer*

HEFEWEIZEN 0,5l 5,20
von Büble | *wheatbeer*

BAYRISCH HELL 0,5l 5,20
von Büble | *tap beer*

JEVER PILS 0,3l 3,80
friesisch-herb | *frisian bitter*

APFELWEIN 0,25l 2,60 / 0,5l 4,60
PUR/ SÜSS/ SAUER von der Kelterei Stier

AUS DER FLASCHE | BOTTLED BEER

CLAUSTHALER EXTRAHERB 0,33l 3,50
alkoholfrei, gerne auch als Radler | *alcohol-free, also as shandy*

URBAYRISCH DUNKEL 0,5l 5,20
von Büble | *unfiltered dark*

HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI 0,5l 5,20
von Büble | *alcohol-free*

APERITIF

WINZERSEKT 0,1l 6,50

PROSECCO 0,1l 6,00

LILLET WILD BERRY 8,90
Lillet, Schwepps Wild Berry, Beeren

CAMPARI 7,00
Soda/ Orangensaft

PASTIS/ RICARD 4cl 6,00

HUGO 8,90
Prosecco, Holunder, Soda, Minze, Limette

HUGO BLACK 8,90
Prosecco, Cassis, Holunder, Beeren

HIMBEER SPRITZ 8,90
Prosecco, Himbeere, Soda, Beeren

APEROL SPRITZ 8,90
Aperol, Prosecco, Soda, Orange

BASIL SPRITZ 8,90
Prosecco, Basilikum, Zitrone, Soda

ROSMARIN SPRITZ 8,90
Prosecco, Rosmarin, Zitrone, Soda

LIMONCELLO SPRITZ 8,90
Prosecco, Limoncello, Soda

COCKTAILS

PANAMAA SOUR 12,00
Wodka, Zucker, Waldmeister, Zitrone

APEROL SOUR 12,00
Aperol, Orange, Zucker, Zitrone

FRANKFURT SOUR 12,00
Amaretto, Apfelsaft, Zucker, Zitrone

WHISKEY SOUR 12,00
Bourbon, Zucker, Zitrone

OLD FASHION 12,00
Bourbon, Zucker, Angostura

COSMOPOLITAN 12,00
Wodka, Cointreau, Limette, Cranberry

ESPRESSO MARTINI 12,00
Wodka, Kafffeelikör, Zucker, Espresso

TEQUILLA SUNRISE 12,00
Tequilla, Orange, Grenadine

PLANTERS PUNCH 12,00
Rum, Zitrone, Grenadine, Ananas, Orange

GIN BASIL SMASH 12,00
Gin, Basilikum, Zucker, Zitrone

MOJITO 12,00
Rum, Minze, brauner Zucker, Limette

CAIPIRINHA 12,00
Cachaça, brauner Zucker, Limette

MAI TAI 13,50
Myers's Rum, Apricot Brandy,
Mandel, Ananas

LONG ISLAND ICE TEA 13,50
Gin, Rum, Wodka, Tequilla,
Triple Sec, Zitrone, Pepsi

NEGRONI 12,00
Gin, Vermuth Rosso, Campari

PINA COLADA 12,00
Rum, Sahne, Kokos, Ananas

SWIMMING POOL 12,00
Wodka, Rum, Blue Curaçao,
Sahne, Kokos, Ananas

PANAMAA MULE 12,00
Rum, Limette, Spicy Ginger

MOSCOW MULE 12,00
Wodka, Limette, Spicy Ginger

LONDON MULE 12,00
Gin, Limette, Spicy Ginger

BLACKBERRY MULE 12,00
Gin, Brombeere, Spicy Ginger

ALKOHOLFREIES | ALCOHOL-FREE

VIRGIN COLADA 9,00
Kokos, Ananas, Sahne

SAFE DRIVE HOME 9,00
Zitrone, Orange, Ananas, Limette, Grenadine

VIRGIN MOJITO 9,00
Ginger Ale, Minze, Limette, brauner Zucker

COCONUT KISS 9,00
Kokos, Ananas, Kirsche, Grenadine, Sahne

BEACH BOY 9,00
Maracuja, Orange, Limette, Mango, Grenadine

VIRGIN CAIPIRINHA 9,00
Maracuja, Limette, brauner Zucker

LONGDRINKS 4cl

GIN & TONIC

Tanqueray	10,00
Ginsul	11,50
Hendricks	11,00
Monkey 47	12,00

FINLANDIA VODKA

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

RUM

Havana Club Rum, Cola	10,00
-----------------------	-------

BOURBON

Jack Daniels, Cola	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
------------	----------

BAILEYS	4cl 5,00
---------	----------

BRANDY / COGNAC

Cardenal Mendoza	2cl 4,50
Metaxa Reserve	2cl 4,50
Pierre Ferrand	2cl 4,50

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

JÄGERMEISTER	2cl 3,00
--------------	----------

SINGLE MALTS 2cl

ARDBERG 10 Y.	6,50
---------------	------

LAPHROAIG 10 Y.	6,50
-----------------	------

LAGAVULIN 16 Y.	6,50
-----------------	------

TALISKER 10 Y.	6,50
----------------	------

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.