

PANAMA
RESTAURANT & BAR

APERITIF

WINZERSEKT 0,1l 7,00

WILD BERRY 9,50
Lillet, Wild Berry, Beeren

CAMPARI 8,50
Soda/ Orangensaft

PASTIS Henri Bardouin 4cl 7,00

RICARD 4cl 7,00

HUGO 9,50
Prosecco, Holunder, Soda, Minze, Limette

HUGO BLACK 9,50
Prosecco, Cassis, Holunder, Beeren

HIMBEER SPRITZ 9,50
Prosecco, Himbeere, Soda, Beeren

MANGO SPRITZ 9,50
Prosecco, Mango, Soda

APEROL SPRITZ 9,50
Aperol, Prosecco, Soda, Orange

BASIL SPRITZ 9,50
Prosecco, Basilikum, Zitrone, Soda

ROSMARIN SPRITZ 9,50
Prosecco, Rosmarin, Zitrone, Soda

LIMONCELLO SPRITZ 9,50
Prosecco, Limoncello, Soda

COCKTAILS

PANAMAA SOUR 12,50
Wodka, Zucker, Waldmeister, Zitrone

APEROL SOUR 12,50
Aperol, Orange, Zucker, Zitrone

FRANKFURT SOUR 12,50
Amaretto, Apfelsaft, Zucker, Zitrone

WHISKEY SOUR 12,50
Bourbon, Zucker, Zitrone, Eiweiß

OLD FASHION 12,50
Bourbon, Zucker, Angostura

COSMOPOLITAN 12,50
Wodka, Cointreau, Limette, Cranberry

ESPRESSO MARTINI 13,50
Wodka, Kaffeeликör, Zucker, Espresso

TEQUILLA SUNRISE 12,50
Tequilla, Orange, Grenadine

PLANTERS PUNCH 12,50
Rum, Zitrone, Grenadine, Ananas, Orange

GIN BASIL SMASH 12,50
Gin, frischer Basilikum, Zucker, Zitrone

MOJITO 12,50
Rum, Minze, brauner Zucker, Limette

CAIPIRINHA 12,50
Cachaça, brauner Zucker, Limette

MAI TAI 15,00
Myers's Rum, Apricot Brandy,
Mandel, Ananas

LONG ISLAND ICE TEA 15,00
Gin, Rum, Wodka, Tequilla,
Triple Sec, Zitrone, Pepsi

NEGRONI 13,00
Gin, Antica Formula, Campari

PINA COLADA 12,50
Rum, Sahne, Kokos, Ananas

SWIMMING POOL 12,50
Wodka, Rum, Blue Curaçao,
Sahne, Kokos, Ananas

PANAMAA MULE 12,50
Rum, Limette, Spicy Ginger

MOSCOW MULE 12,50
Wodka, Limette, Spicy Ginger

LONDON MULE 12,50
Gin, Limette, Spicy Ginger

BLACKBERRY MULE 12,50
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

VORSPEISEN | STARTERS

VEGANER TAPAS TELLER 14,90

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 29,80

gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen
mixed appetizer plate for 2 persons
für eine Person / for 1 person 18,90

BRUSCHETTA 6,50

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

BURRATA 14,90

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

DREIERLEI DIP 9,80

Tsatsiki, Aubergine und Humus mit feinem Pita-Brot
tsatsiki, eggplant-dip and humus with pita bread
extra Pita-Brot +1,90

OLIVEN 6,90

kalamata olives

OKTOPUSSY 14,90

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

GARNELEN PROVENCIAL 14,90

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

TUNA TATAR 15,90

SALAT | SALAD

VEGANER POWER-SALAT 17,90

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

GARNELEN 18,90

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 19,90

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 18,90

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 18,90

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 18,90

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

RINDERTRANCHEN 18,90

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

WEINE | WINE

WEISS | WHITE

SAUVIGNON BLANC 0,2l 7,90
Pfalz/ *germany*, Emil Bauer & Söhne

LUGANA 0,2l 7,90
Lugana/ *italy*, Zenato

GRAUBURGUNDER 0,2l 7,90
Pfalz/ *germany*, Matthias Gaul

RIESLING 0,2l 7,90
Nahe/ *germany*, Weingut Tesch

CHARDONNAY 0,2l 7,90
Italien/ *italy*, Cantina La Salute

ROSÉ

CINSAULT "LE PARADOU" 0,2l 7,90
Frankreich/ *french*, Château Pesquié

ROT | RED

TEMPRANILLO 0,2l 8,50
Spanien/ *spain*, Rodriguez Sanzo,

CABERNET SAUVIGNON 0,2l 8,50
Frankreich/ *french*, Domaine Saint-Georges D'Ibry

MERLOT 0,2l 8,50
Frankreich/ *french*, Domaine Saint-Georges D'Ibry

PRIMITIVO 0,2l 8,50
Italien/ *italy*, Puglia - di SanMarzano

ERFRISCHENDES | BEVERAGE

SELTERS

laut | *sparkling* 0,25l 3,50

medium 0,75l 7,50

leise | *still* 0,25l 3,50

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

DETOX WASSER 0,4l 4,90
sparkling water, cucumber, lemon and mint

THOMAS

HENRY 0,2l 3,50

Bitter Lemon/ Ginger Ale/ Tonic Water/
Spicy Ginger

APFEL

SAFT 0,2l 3,50 / 0,4l 5,60

naturtrüb von der regionalen Kelterei

Stier, gerne auch als Schorle

apple juice also as spritzer

RAPPS

SÄFTE 0,2l 3,50 / 0,4l 5,60

Orange/ Ananas/ Kirsch/ Maracuja/

Johannisbeere/ Rhabarber

orange/ pineapple/ cherry/ passion fruit/

currant/ rhubarb

PEPSI & CO 0,2l 3,50

Pepsi/ Pepsi Max/ 7UP

Schwipp Schwapp Orange

ICED TEA

RICHARDS SUN 0,33l 4,00

Peach/ Watermelon-Pineapple/ Lemon

LIMO PANAMAA 0,4l 5,90

Mango-Maracuja/ Basilikum-Limette/

Rosmarin-Zitrone

mango-passion fruit/ basil-lime/

rosemary-lemon

VOM FASS | ON TAP

BINDING RÖMER PILS 0,4l 4,90

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

HEFEWEIZEN 0,5l 5,90

vom Allgäuer Brauhaus | *wheatbeer*

BAYRISCH HELL 0,5l 5,90

vom Allgäuer Brauhaus | *tap beer*

JEVER PILS 0,3l 4,00

friesisch-herb | *frisian bitter*

APFELWEIN 0,25l 2,90 / 0,5l 4,90

aus Maintal Bischofsheim

PUR/ SÜSS/ SAUER | *PURE/SWEET/SOUR*

AUS DER FLASCHE | BOTTLED BEER

JEVER FUN 0,33l 4,00

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

URBAYRISCH DUNKEL 0,5l 5,90

vom Allgäuer Brauhaus | *unfiltered dark*

HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI 0,5l 5,90

von Büble | *alcohol-free*

HAUPTGERICHTE | MAINS

(VEGANES) THAI CURRY 16,90

Gemüse mit Kokosmilch und Curry
vegetables with coconut milk and curry
mit gegrillter Hähnchenbrust | *with grilled chicken breast* + 4,90

PILZ RISOTTO 16,90

Risotto mit saisonalen Pilzen | *with seasonal mushrooms*

MEET THE GREEK 18,90

Souvlaki, Tsatsiki, Bauernsalat (*farmer's salad*) und Schalenfritten (*french fries*)

PASTA AL TARTUFO 18,90

getrüffelte Nudeln | *truffled pasta*

PASTA GARNELEN 18,90

mit würziger Tomatensoße | *prawns with spicy tomato sauce*

FISH`N CHIPS 18,90

hausgemacht mit Schalenfritten
homemade with french fries

THUNFISCHSTEAK 32,90

mit Süsskartoffelpüree und Grillgemüse
with sweet potato mash and grilled vegetables

ENTRECÔTE 32,90

(220 g) mit Schalenfritten und Chimichurri
with french fries and Chimichurri

FALAFEL BURGER 18,90

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 18,90

mit hausgemachter Cocktailsoße, Salat, Cheddar, karamellisierten Zwiebeln, Gewürzgurken, Tomaten und Schalenfritten
with homemade cocktail sauce, lettuce, cheddar cheese, caramelized onions, pickles, tomatoes and french fries

CHICKEN BURGER 18,90

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 24,90

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

STEAK IT EASY 32,90

Argentinisches Rumpsteak (220 g) mit Schalenfritten und Grillgemüse
argentine steak with french fries and vegetables

DESSERTS

SORBET 8,90

saisonal wechselndes Fruchtsorbet
seasonally changing fruit sorbet

CRÈME BRÛLÉE 8,90

mit knackiger Karamellkruste
with crunchy caramel crust

SCHOKOTRAUM 9,80

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 2,80
doppel/ double 3,80

CAPPUCCINO

classic 3,90
groß/ tall 4,60

FRISCHER

PFEFFERMINZTEE 3,90
mit Honig und Ingwer
fresh peppermint tea with honey and ginger

KAFFEE

classic 2,90
Milchkaffee/ white 4,60

CORTADO 3,50

LATTE

MACCHIATO 3,90

LONGDRINKS 4cl

GIN & TONIC

Tanqueray	11,00
Ginsul	11,50
Hendricks	11,50
Monkey 47	13,50

FINLANDIA VODKA

Soda/ Lemon/ O-Saft	11,00
---------------------	-------

BOURBON

Jack Daniels, Cola	11,00
--------------------	-------

CUBA LIBRE

Havana Club Rum 3J.	
Limette, Cola	11,00

DIGESTIFS

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

SAMBUCA	3cl 5,00
---------	----------

OBSTBRÄNDE	2cl 4,50
------------	----------

RAMAZZOTTI	4cl 5,00
------------	----------

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

Williams Birne/ Mirabelle/ Fromboise/ Quetsch	
--	--

LIMONCELLO	3cl 4,50
------------	----------

BAILEYS	4cl 6,00
---------	----------

BRANDY / COGNAC

GRAPPA	2cl 4,50
--------	----------

JÄGERMEISTER	2cl 3,50
--------------	----------

Cardenal Mendoza	2cl 5,00
Metaxa Reserve	2cl 5,00
Pierre Ferrand	2cl 5,00

SINGLE MALTS 2cl

ARDBERG 10 Y.	7,50
---------------	------

LAPHROAIG 10 Y.	7,50
-----------------	------

LAGAVULIN 16 Y.	7,50
-----------------	------

TALISKER 10 Y.	7,50
----------------	------

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. Tip is not included.