



PAMAMA
RESTAURANT & BAR

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.

ERFRISCHENDES | BEVERAGE

SELTERS

laut/leise | *sparkling / still* ~ 0,25l 3,80
leise | *still* ~ 0,5l 5,50
medium ~ 0,75l 7,50

LIMO PANAMAA ~ 0,4l 5,90

Mango-Maracuja/ Basilikum-Limette/
Apfel-Holunder
*mango-passion fruit/ basil-lime/
apple-elderberry*

APFEL

SAFT ~ 0,2l 3,80 / 0,4l 5,60
naturtrüb von der regionalen Kelterei Stier
Alle Säfte gerne auch als Schorle
All juices also as spritzer

PEPSI

& CO ~ 0,2l 3,80 / 0,4l 5,60
Pepsi/ Pepsi Max/ TUP/
Schwipp Schwapp Orange

RAPPS

SÄFTE ~ 0,2l 3,80 / 0,4l 5,60
Orange/ Ananas/ Maracuja/
Johannisbeere/ Rhabarber
*orange/ pineapple/ passion fruit/
currant/ rhubarb*

THOMAS

HENRY ~ 0,2l 3,80
Bitter Lemon/ Ginger Ale/ Tonic Water

VOM FASS | ON TAP

BINDING RÖMER PILS ~ 0,4l 5,40

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

HEFEWEIZEN ~ 0,5l 6,00

vom Allgäuer Brauhaus | *wheatbeer*

BAYRISCH HELL ~ 0,5l 6,00

vom Allgäuer Brauhaus | *tap beer*

JEVER PILS ~ 0,3l 4,20

friesisch-herb | *frisian bitter*

APFELWEIN ~ 0,25l 3,20 / 0,5l 5,20

von der Kelterei Stier aus Maintal Bischofsheim
PUR/ SÜSS/ SAUER | *PURE/SWEET/SOUR*

AUS DER FLASCHE | BOTTLED BEER

JEVER FUN ~ 0,33l 4,20

alkoholfrei | *alcohol-free*

URBAYRISCH DUNKEL ~ 0,5l 6,00

vom Allgäuer Brauhaus | *unfiltered dark*

HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI ~ 0,5l 6,00

von Büble | *alcohol-free*

COCKTAILS

FRANKFURT SOUR ~ 12,50

Amaretto, Apfelsaft, Zucker, Zitrone

GIN BASIL SMASH ~ 13,00

Gin, frischer Basilikum, Zucker, Zitrone

NEGRONI ~ 13,00

Gin, Antica Formula, Campari

WHISKEY SOUR ~ 12,50

Bourbon, Zucker, Zitrone, Eiweiß

MOJITO ~ 12,50

Rum, Minze, brauner Zucker, Limette

PINA COLADA ~ 12,50

Rum, Sahne, Kokos, Ananas

OLD FASHION ~ 12,50

Bourbon, Zucker, Angostura

CAIPIRINHA ~ 12,50

Cachaça, brauner Zucker, Limette

MOSCOW MULE ~ 12,50

Wodka, Limette, Spicy Ginger

ESPRESSO MARTINI ~ 13,00

Wodka, Kaffeelikör, Zucker, Espresso

MAI TAI ~ 15,00

Myers's Rum, Apricot Brandy,
Mandel, Ananas

LONDON MULE ~ 12,50

Gin, Limette, Spicy Ginger

ALKOHOLFREIES | ALCOHOL-FREE

VIRGIN COLADA ~ 9,00

Kokos, Ananas, Sahne

BEACH BOY ~ 9,00

Maracuja, Orange, Limette, Grenadine

VIRGIN MOJITO ~ 9,00

Ginger Ale, Minze, Limette, brauner Zucker

VIRGIN CAIPIRINHA ~ 9,00

Maracuja, Limette, brauner Zucker

APERITIF

WINZERSEKT 0,1l 7,50 Weingut Emil Bauer & Söhne/ Pfalz	WILD BERRY 9,50 Lillet, Wild Berry, Beeren	CAMPARI 8,50 Orange, Soda
PASTIS Henri Bardouin 4cl 7,50	HUGO 9,50 Prosecco, Holunder, Soda, Minze, Limette	SPRITZIS 9,50 Prosecco, Soda und... Himbeer/ Mango/ Basilikum-Zitrone/ Aperol/ Limoncello/ Campari/ Sarti
RICARD 4cl 7,50		

HI GUUDE

bei uns im PAN AM MAA (Pfanne am Main) entdecken Sie unser stets wechselndes Angebot von regionalen Klassikern bis zu international inspirierten Pfannengerichten und Getränken. Begleiten Sie uns auf eine „Pfann“-tastische Geschmacksreise.

Enjoy our special dish selection, from regional classics to internationally inspired food and beverage. Join us on a 'pan'-tastic flavor journey.

VORSPEISEN | STARTERS

VEGANER TAPASTELLER 15,90 hausgemachtes Hummus, Tomaten-Paprika-Mousse, Avocado, Soja-Minz Dip, Falafel und Pitabrot <i>homemade hummus, tomato-pepper mousse, avocado, soy mint dip, falafel and pita bread</i>	KALAMATA OLIVEN 6,90 ohne Kerne schwarze und grüne <i>pitted kalamata olives</i>
GRUSS AUS DER KOMBÜSE 38,50 gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen <i>mixed appetizer plate for 2 persons</i> für eine Person / <i>for 1 person</i> 19,80	OKTOPUSSY 15,90 zarter Oktopus vom Grill auf kleinem Salatbouquet <i>tender grilled octopus on small salad bouquet</i>
	GARNELEN PROVENCIAL 15,90 mit Lauch, Kirschtomaten, Knoblauch und Chili <i>with leek, cherry tomatoes, garlic and chili</i>

SALAT | SALAD

VEGANE POWER 19,50 frischer Marktsalat, Couscous, Kichererbsen, Gurken, Tomaten, Avocado, Peperoni, Oliven, Granatapfelkerne, karamalisierte Walnüsse, Süßkartoffelchips, knusprigen Falafel Bällchen und Mango Chili Chutney mit Himbeerdressing <i>salad with raspberry dressing, couscous, chickpeas, cucumbers, tomatoes, avocado, peppers, olives, pomegranate, caramelized nuts, sweet potato chips, crispy falafel balls and mango chili chutney</i>	AMBROSIA CHICKEN 22,90 frischer Marktsalat mit knusprigem Hähnchenbrustfilet, saisonalem Obst, karamellisierten Walnüssen und einem feinen Honig-Himbeerdressing <i>fresh market salad with crispy chicken breast fillet, seasonal fruit, caramelized walnuts and a delicate honey-raspberry dressing</i>
--	--

WEINE | WINE

WEISS WHITE	ROSÉ
SAUVIGNON BLANC 0,2l 8,50 Pfalz/ <i>germany</i> , Emil Bauer & Söhne	CINSAULT "LE PARADOU" 0,2l 8,50 Frankreich/ <i>french</i> , Château Pesquié
LUGANA 0,2l 8,50 Lugana/ <i>italy</i> , Zenato	ROT RED
GRAUBURGUNDER 0,2l 8,50 Pfalz/ <i>germany</i> , Matthias Gaul	TEMPRANILLO 0,2l 9,50 Spanien/ <i>spain</i> , Rioja - Rodriguez Sanzo
RIESLING 0,2l 8,50 Nahe/ <i>germany</i> , Weingut Tesch	CABERNET SAUVIGNON 0,2l 9,50 Frankreich/ <i>french</i> , Domaine Saint-Georges D'Ibry
	PRIMITIVO 0,2l 9,50 Italien/ <i>italy</i> , Puglia - Belluogo

HAUPTGERICHTE | MAINS

(VEGANES) THAI CURRY 19,80

Gemüse mit Kokosmilch und Curry
vegetables with coconut milk and curry
mit gegrillter Hähnchenbrust | *with grilled chicken breast* + 5,90

RISOTTO NERO 27,90

mit Oktopusragout und Garnelen | *with octopus ragout and prawns*

MEET THE GREEK 19,80

Souvlaki (*pork skewers*), Tsatsiki, Bauernsalat (*farmer's salad*) und hausgemachten Schalenfritten (*homemade french fries*)

PASTA AL TARTUFO 24,90

mit Tartufata, schwarzen Trüffel und Trüffelöl | *truffled pasta*

LINGUINI FELLINI 26,90

mit Meeresfrüchten in pikanter Tomatensauce
with seafood in spicy tomato sauce

FISH`N CHIPS 19,80

hausgemacht aus Kabeljaufilets, Schalenfritten und Remoulade
homemade breaded cod fillets with french fries and tartar sauce

STEAK IT EASY 34,90

Argentinisches Rumpsteak (250 g) mit Schalenfritten
Grillgemüse und Chimichurri
argentine steak with french fries, vegetables and chimichurri

WIENER SCHNITZEL 27,90

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

BURGERLICIOUS 19,80

Alle Burger werden auf fluffigem Brioche Bun, würziger Burger-
soße, Salat, Gewürzgurken, frischen Tomaten, karamelierten
Zwiebeln und hausgemachten knusprigen Schalenfritten serviert
*all our burgers are served on brioche bun, homemade sauce, lettuce,
pickles, fresh tomatoes, caramelized onions and homemade french fries*

FALAFEL mit hausgemachtem Hummus und Avocado

with homemade hummus and avocado

EASY CHEESY Black Angus Patty mit würzigem Cheddar

black angus patty with cheddar

BELLA CHICKEN gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit
italienischem Hartkäse | *grilled chicken breast fillet with cheese*

DESSERTS

SORBET 9,00

saisonal wechselndes Fruchtsorbet
seasonally changing fruit sorbet

CRÈME BRÛLÉE 9,00

mit knackiger Karamellkruste
with crunchy caramel crust

CHOCO LOCO 12,90

Schokoladen Soufflé mit Vanilleeis
chocolate lava cake with vanilla ice cream

DIGESTIFS

SIX CLASSICS

Averna 4cl 5,00
Ramazzotti 4cl 5,00
Grappa Alligrini 2cl 4,50
Sambuca Molinar 3cl 5,00
Ouzo Plomari 4cl 5,00
Jägermeister 2cl 3,50

BRANDY / COGNAC

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

OBSTBRÄNDE 2cl 4,50

von Dietrich Wettolsheim-Elsass
Williams Birne/ Mirabelle/
Fromboise/ Quetsch

SINGLE MALTS 2cl

ARDBERG 10Y. 7,50
rauchig, torfig

LAPHROAIG 10Y. 7,50
trocken, intensiv rauchig

LAGAVULIN 16Y. 7,50
rauchig, elegant torfig

~~~~~ **VIELE WEITERE SPIRITUOSEN GERNE AUF ANFRAGE** ~~~~~  
.... AND A WIDE SELECTION OF OTHER DRINKS. JUST ASK