

PANAMA  
RESTAURANT & BAR

## APERITIF

**WINZERSEKT** 0,1l 7,00

**LILLET WILD BERRY** 9,50  
Lillet, Schwepps Wild Berry, Beeren

**CAMPARI** 8,50  
Soda/ Orangensaft

**PASTIS/ 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** 12,00  
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** 13,00  
Wodka, Kaffeeelikör, 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** 15,00  
Myers's Rum, Apricot Brandy,  
Mandel, Ananas

**LONG ISLAND ICE TEA** 15,00  
Gin, Rum, Wodka, Tequila,  
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

## 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 16,90

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 17,90

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 16,90

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 16,90

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 16,90

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 17,90

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

### (VEGANES) THAI CURRY 16,50

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

### PILZ RISOTTO 16,50

Risotto mit saisonalen Pilzen | *with seasonal mushrooms*

### MEET THE GREEK 17,90

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

### PASTA PRIMAVERA 16,50

Pasta mit Gemüse | *pasta with vegetables*

### PASTA AL TARTUFO 18,90

getrüffelte Nudeln | *truffled pasta*

### PASTA GARNELEN 18,50

mit würziger Tomatensoße | *with spicy tomato sauce*

### FISH 'N CHIPS 16,90

hausgemacht mit Schalenfritten  
*homemade with french fries*

### THUNFISCHSTEAK 29,90

mit Süsskartoffelpüree und Grillgemüse  
*with sweet potato mash and grilled vegetables*

### FALAFEL BURGER 17,90

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 17,90

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 17,90

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 29,90

Argentinisches Rumpsteak (220 g) mit Bratkartoffeln 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 2,60

doppel/ double 3,80

### CAPPUCCINO

classic 3,60

groß/ tall 4,50

### FRISCHER

PEFFERMINZTEE 3,90

mit Honig und Ingwer  
*fresh peppermint tea with honey and ginger*

### KAFFEE

classic 2,90

Milchkaffee/ white 4,50

CORTADO 3,20

LATTE

MACCHIATO 3,90

### 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 7,50  
Pfalz/ *germany*, Emil Bauer & Söhne

**LUGANA** 0,2l 7,50  
Lugana/ *italy*, Zenato

**GRAUBURGUNDER** 0,2l 7,50  
Pfalz/ *germany*, Matthias Gaul

**RIESLING** 0,2l 7,50  
Nahe/ *germany*, Weingut Tesch

**CHARDONNAY** 0,2l 7,50  
Italien/ *italy*, Cantina La Salute

### ROSÉ

**CINSAULT "LE PARADOU"** 0,2l 7,50  
Frankreich/ *french*, Château Pesquié

### ROT | RED

**TEMPRANILLO** 0,2l 7,90  
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 7,90  
Italien/ *italy*, Puglia - di SanMarzano

## ERFRISCHENDES | BEVERAGE

### SELTERS

laut | *sparkling* 0,25l 3,00

medium 0,75l 6,90

leise | *still* 0,25l 3,00

leise | *still* 0,5l 4,90

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

### THOMAS

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

### APFEL

**SAFT** 0,2l 3,20 / 0,4l 5,50  
naturtrüb von der regionalen Kelterei  
Stier, gerne auch als Schorle  
*apple juice also as spritzer*

### RAPPS

**SÄFTE** 0,2l 3,20 / 0,4l 5,50  
Orange/ Ananas/ Kirsch/ Maracuja/  
Johannisbeere/ Rhabarber  
*orange/ pineapple/ cherry/ passion fruit/  
currant/ rhubarb*

**PEPSI & CO** 0,2l 3,00  
Pepsi/ Pepsi Max/ Mirinda/ 7UP

### 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  
von Büble | *wheatbeer*

**BAYRISCH HELL** 0,5l 5,90  
von Büble | *tap beer*

**JEVER PILS** 0,3l 3,90  
friesisch-herb | *frisian bitter*

**APFELWEIN** 0,25l 2,70 / 0,5l 4,90  
von der Kelterei Stier  
PUR/ SÜSS/ SAUER | *PURE/SWEET/SOUR*

## AUS DER FLASCHE | BOTTLED BEER

**JEVER FUN** 0,33l 3,90  
alkoholfrei, gerne auch als Radler | *alcohol-free, also as shandy*

**URBAYRISCH DUNKEL** 0,5l 5,90  
von Büble | *unfiltered dark*

**HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI** 0,5l 5,90  
von Büble | *alcohol-free*

## 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
-----------------------	-------

### BOURBON

Jack Daniels, Cola	10,00
--------------------	-------

### RUM

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

## DIGESTIFS

<b>AVERNA</b>	4cl 5,00
---------------	----------

<b>RAMAZZOTTI</b>	4cl 5,00
-------------------	----------

<b>LIMONCELLO</b>	3cl 4,50
-------------------	----------

<b>GRAPPA</b>	2cl 4,00
---------------	----------

<b>SAMBUCA</b>	3cl 4,50
----------------	----------

<b>OUZO</b>	4cl 5,00
-------------	----------

<b>BAILEYS</b>	4cl 5,00
----------------	----------

<b>JÄGERMEISTER</b>	2cl 3,50
---------------------	----------

<b>OBSTBRÄNDE</b>	2cl 4,00
-------------------	----------

Williams Birne/ Mirabelle/  
Fromboise/ Quetsch

### BRANDY / COGNAC

Cardenal Mendoza	2cl 4,50
------------------	----------

Metaxa Reserve	2cl 4,50
----------------	----------

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

## SINGLE MALTS 2cl

<b>ARDBERG 10Y.</b>	6,50
---------------------	------

<b>LAGAVULIN 16Y.</b>	6,50
-----------------------	------

<b>LAPHROAIG 10Y.</b>	6,50
-----------------------	------

<b>TALISKER 10Y.</b>	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. Tip is not included.