

PAN AM MAA

RESTAURANT & BAR

HI GUUDE

bei uns im PAN AM MAA 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.

ERFRISCHENDES | BEVERAGE

SELTERS

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

LIMO PANAMAA 0,4l 5,90

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

NEKTAR & SÄFTE

RAPPS 0,2l 3,90 / 0,4l 5,60
Orange/ Maracuja/ Johannisbeere/ Rhabarber
orange/ passion fruit/ currant/ rhubarb

SÄFTSCHE

0,2l 3,90 / 0,4l 5,60
Apfelsaft naturtrüb von der reg. Kelterei Stier
unfiltered apple juice

Alle Säfte gerne auch als Schorle
All juices also as spritzer

THOMAS

HENRY 0,2l 3,90
Bitter Lemon/ Ginger Ale/ Tonic Water

PEPSI

& CO 0,2l 3,90 / 0,4l 5,60
Pepsi/ Pepsi Max/ 7UP/ Schwipp Schwapp Orange

WEINE | WINE

WEISS | WHITE

SAUVIGNON BLANC 0,2l 8,50
Pfalz/ *germany*, Emil Bauer & Söhne

LUGANA 0,2l 8,50
Lugana/ *italy*, Zenato

GRAUBURGUNDER 0,2l 8,50
Pfalz/ *germany*, Matthias Gaul

RIESLING 0,2l 8,50
Pfalz/ *germany*, Matthias Gaul

ROSÉ

LE ROSE GAUL 0,2l 8,50
Pfalz/ *germany*, Matthias Gaul

ROT | RED

TEMPRANILLO 0,2l 9,50
Spanien/ *spain*, Rioja - Hacienda López de Haro

CABERNET SAUVIGNON 0,2l 9,50
Frankreich/ *france*, Domaine Saint-Georges D'Ibry

PRIMITIVO 0,2l 9,50
Italien/ *italy*, Puglia - Belluogo

BIER | BEER

VOM FASS | ON TAP

BINDING RÖMER PILS 0,4l 5,60
auch als Radler oder Cola- Bier | *also as shandy or beer with cola*

HEFEWEIZEN 0,5l 6,50
vom Allgäuer Brauhaus | *wheat beer*

BAYRISCH HELL 0,5l 6,50
vom Allgäuer Brauhaus | *tap beer*

JEVER PILS 0,3l 4,50
friesisch-herb | *frisian bitter beer*

APFELWEIN 0,25l 3,50 / 0,5l 5,50
von der Kelterei Stier aus Maintal Bischofsheim

AUS DER FLASCHE | BOTTLED BEER

PUR/ SÜSS/ SAUER | *PURE/SWEET/ SOUR*

JEVER FUN 0,33l 4,50
alkoholfrei | *alcohol-free beer*

URBAYRISCH DUNKEL 0,5l 6,50
vom Allgäuer Brauhaus | *unfiltered dark beer*

HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI 0,5l 6,50
von Büble | *alcohol-free beer*

APERITIF

CREMANT 0,1l 8,00
Bouvet Brut Frankreich

PASTIS
Henri Bardouin 4cl 7,50
Ricard 4cl 7,50

CAMPARI 8,50
Orange, Soda

WILD BERRY 9,50
Lillet, Wild Berry, Beeren

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

A SPRITZI 9,50
Prosecco, Soda, Aperol

VORSPEISEN | STARTERS

zu allen unseren Vorspeisen reichen wir einen Korb knuspriges gebackenes Pitabrot. Du brauchst mehr?
Kein Problem jedes weitere Pitabrot 2,50 oder Brotkorb nur 3.-

All our appetizers come with a basket of crispy baked pita bread. Need more? No problem! Each additional pita bread 2,50 or basket just 3.-

OOH LIVIA 6,90
Oliven aus Kalamata, angemacht mit Olivenöl und Oregano
marinated kalamata olives with oregano and bread

MEDITERRANE TRILOGIE 11,90
Tirokafteri-pikante Feta-Creme, Fava-Linsenhummus nach Santorini Art, Melitzanosalata-Auberginenpüree mit Walnüssen und Knoblauch
tirokafteri-spicy feta cream, fava-lentil hummus santorini style, melitzanosalata-aubergine purée with walnuts and garlic

OCTOPUSSY 15,90
zarter Oktopus vom Grill auf kleinem Salatbouquet
tender octopus from the grill on a small salad bouquet

HOT SAGANAKI 9,50
ausßen knusprig, innen geschmolzener pikanter Käse
crispy on the outside, melted spicy cheese on the inside

GIGANTES PAN 11,90
Riesenbohnen in einer würzig-aromatischen Tomatensoße mit Feta Mousse und Crostini
beans in a spicy, aromatic tomato sauce with feta mousse and crostini

VEGANER TAPASTELLER 17,90
hausgemachtes Hummus, Tomaten-Paprika-Mousse, Avocado, Falafel und Pitabrot
homemade hummus, tomato-pepper mousse, avocado, falafel and pita bread

SALAT | SALAD

PANAMAA SALAT 16,90

großer frischer Marktsalat mit Gurken, Tomaten, Peperoni, Kürbiskernen und unserem Hausdressing

large fresh market salad with cucumbers, tomatoes, peppers, pumpkin seeds and our house dressing

VEGAN FLAVOUR POWER 21,00

frischer Marktsalat, Kichererbsen, Gurken, Tomaten, Avocado, Peperoni, Oliven, Granatapfelkerne, karamellisierte Walnüsse, knusprigen Falafel Bällchen und Mango Chili Chutney mit Hausdressing

fresh market salad, chickpeas, cucumbers, tomatoes, avocado, peppers, olives, pomegranate seeds, caramelized walnuts, crispy falafel balls, mango chili chutney and our house dressing

unsere beiden Salate können mit Toppings individuell verfeinert werden
both salads can be customized with the following toppings

wahlweise mit: | *additional with:*

- Fetakäse knusprig, gebacken | *crispy baked feta cheese* + 6,90
- Hähnchenbrust tranchiert, gegrillt | *tender grilled chicken* + 6,90
- Oktopus gegrillt | *tender grilled octopus* + 12,90
- Garnelen natur, gebraten | *fried shrimp* + 7,90
- Rumpsteakstreifen gegrillt | *tender grilled beef strips* + 9,90

HAUPTGERICHTE | MAINS

RISOTTO NERO 27,90

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

PASTA AL TARTUFO 24,90

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

LINGUINE FELLINI 26,90

mit Meeresfrüchten in pikanter Tomatensoße

with seafood in spicy tomato sauce

FISH'N CHIPS 21,90

hausgemacht aus Rotbarschfilets, Schalenfritten und Remoulade

homemade breaded redfish fillets with french fries and tartar sauce

STEAK IT EASY 36,90

Argentinisches Rumpsteak (250 g) mit Schalenfritten und Grillgemüse
argentinian steak with french fries and vegetables

WIENER SCHNITZEL 28,90

Kalbsschnitzel mit Scheibenkartoffeln und Preiselbeeren
veal escalope with potato slices and cranberries

MEET THE GREEK 21,90

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

BIFTEKI (100% Rindfleisch) 24,90

Hacksteak gefüllt mit Feta-Käse, Scheibenkartoffeln und Krautsalat

minced steak (100% beef) stuffed with feta cheese, potato slices and coleslaw

WARM & SÜSS | HOT & SWEET

ESPRESSO

classic/Macchiato 3,00

doppel/ double 4,50

KAFFEE

classic 3,50

Milchkaffee/ white 4,90

CAPPUCCINO

classic 4,20

groß/ tall 4,90

LATTE

MACCHIATO 4,90

Alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei, oder mit Haferdrink (+0,70) *all specialty coffees also caffeine-free, or with oat milk.*

CRÈME BRÛLÉE 9,80

mit knackiger Karamellkruste | *with crunchy caramel crust*

CHOCO LOCO 12,90

lauwarmer Schokokuchen mit Vanilleeis | *chococake with vanilla ice cream*

DIGESTIFS

SIX CLASSICS

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

BRANDY & CO

Cardenal Mendoza	2cl 5,00
Metaxa Reserve	2cl 5,00
Pierre Ferrand	2cl 5,00
Gran Duque de Alba	2cl 5,00
Armagnac	2cl 6,00
Calvados	2cl 5,00

OBSTBRÄNDE 2cl 4,50

von Dietrich Wettolsheim-Elsass

Williams Birne/ Mirabelle/ Framboise/ Quetsch

SINGLE MALTS 2cl

ARDBERG 7,50

10 Y. rauchig, intensiv

LAPHROAIG ISLAY 7,50

10 Y. trocken, intensiv rauchig

LAGAVULIN 7,50

16 Y. rauchig, elegant torfig

BRUICHLADDIE THE CLASSIC LADDIE 7,50

8 Y. frisch und süß

GLENLIVET SPEYSIDE 7,50

12 Y. fruchtig

TALISKER 7,50

16 Y. rauchig, elegant torfig

LONGDRINKS 4cl

GIN & TONIC

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

VODKA

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

CUBA LIBRE

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

THE LEMMY

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

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