



über uns:

das pan ist eine gründung der geschwister franco, aufgewachsen in berlin mit unvergessenen philippinischen wurzeln. die gestaltung der speisekarte basiert auf die traditionelle philippinische küche, sowie auf eigene interpretationen der heutigen asiatischen küche. sie spiegelt ebenso die vielfältigkeit der philippinischen kultur, sowie die anpassungsfähigkeit an der modernen westlichen esskultur.

wir wünschen ihnen viel spaß beim entdecken neuer kulinarischer genüsse und sagen „ kain na“!

frühstück umagahan

Mo-Fr (9:30-12:00) Sa-So (9:30-14:00)

asiatisches frühstück

(tapsilog) marinierte rinderstreifen mit spiegeleier und gebratenem jasmin duftreis 6,9€

oder

(beef-longalog) süß-pikante marinierte Rinderhackspieße, mit Spiegeleier und gebratenem jasmin duftreis 6,9€

europäisches frühstück

wurstaufschnitt, verschiedene käsesorten, butter, bio-marmelade, hausgebeizter lachs mit sahnemeerrettich, oliven und hausgemachte antipasti gemüse dazu zwei dips 8,9€

auch vegetarisch 6,9€

amerikanisches frühstück

rührei, gebratener rinderschinken¹⁾, mini-bratwürstchen²⁾ mit senf und baked-beans 6,9€

pan omelette

mit rinderschinken ¹⁾, tomaten, lauch, käseüberbacken und frischem salat der saison 5,9€
mit hausgebeiztem lachs 6,9€

pan-cakes

heiß, mit Waldbeeren und ahornsirup 4,9€

2 spiegeleier

mit toast 3,2€

croissant mit frugave bio-marmelade 2,8€

müsli mit joghurt oder milch 3,9€

obstsalat 3,5€

¹⁾ konservierungsstoffe ²⁾ Geschmacksverstärker ³⁾ mit farbstoff ⁴⁾ enthält eine Phenylalaninquelle ⁵⁾ mit süßstoff ⁶⁾ Taurin ⁷⁾ Antioxidantie

für zwischendurch merienda

empanadas

2 teigtaschen gefüllt mit rinderhackfleisch, kartoffelwürfeln, zwiebel und dill, dazu hausgemachte süß-chili-sauce 4,2€

chicken-asado siopao

gedämpfte hefe-teigtaschen hausgemacht, gefüllt mit hähnchen, ei und schalotten, an süß-pikanter hoi-sin sauce 4,5€

clubsandwich

mit gegrilltem hähnchenfilet, rinderschinken, spiegelei, salat, tomaten, hausgemachter cocktail-sauce, dazu hausgemachte pommes mit ketchup 7,5€

french-chickensandwich

sandwich im ei-mantel mit gegrilltem hähnchen, gurken, tomaten, salat, schafskäse und hausgemachter cocktailsauce, dazu hausgemachte pommes mit ketchup 7,5€
(vegetarisch ohne ei- mantel und Schafskäse)

foccacia – beef sandwich

aus gegrilltem foccacia brot, scharf angebratene marinierte rinderfiletstreifen, karamalisierte zwiebeln, tomaten, rucola salat und hausgemachte cocktailsauce, dazu hausgemachte pommes mit ketchup 8,9€

kuchen

hausgemachte kuchen 2,9€

speisen auf anfrage auch vegetarisch und außerhalb erhältlich

frisches/vorspeisen pangpangana

lumpiang sariwa

hausgemachte teigrollen gefüllt mit frischen zutaten aus salat, tomaten, gurkenstreifen, karottenstreifen, lauch, erdnüssen, dazu warme soja-knoblauch-chili-sauce mit gegrilltem hähnchen 5,5€
gegrillten tofustreifen 4,9€
gegrillten scampis 5,9€

hipon sesame

black tiger prawns im knusprigem sesam-mantel mit hausgemachtem ingwer-koriander-chili-sojabohnendip, an gurken-tom-kazu salat 6,9€

manila-sake

gegrillte spieße vom hausgebeiztem lachsfilet auf eingelegtem wakame-sesam salat, dazu eine wasabi-meerrettich creme 7,5€

lumpiang shanghai

hausgemachte, knusprige teigrollen vegetarisch mit gemüse, erdnüssen und glasnudeln gefüllt, an pikanter soja-chili-knoblauchsauce 5,5€
mit rinderhackfleischfüllung, an süßem chili-dip 6,9€

aguacate salat

gegrillte rinderschinkenröllchen, gefüllt mit avocadostreifen, dazu blattsalat, hausgemachte kräuter-croustons, schafskäse, tomaten, und gurkenstreifen in hauseigenem himbeer-balsamicoglace 8,5€
veggie mit gegrilltem tofu 6,9€

kilawin

hausgebeizte lachssashimi streifen, mariniert in zitronensaft, dill, chili, schalotten, an einem salat-bouquet mit hauseigenem waldbeer-balsamico-vinaigrette 7,5€

bun bo

lauwarmer salat aus marinierten rinderstreifen, auf reismudeln, tomaten, lauch, erdnüssen, gurken, in limetten-ingwer-chili-dressing 6,9€

crispy dilis knusprige sardellen an zitrone 3,9€/6,9€

manok chicharon knusprige hühnerhaut mit grillgemüse und an süß-pikantem chili -dip 6,5€

gemischte Vorspeisenplatte ab 2 personen 8,9€ p.P

suppen sopas

sinigang

zitronengras-tamarinden suppe mit tomaten,
schalotten, kang-kong gemüse, grüne papaya, reismudeln,
lauch und chili,
wahlweise mit
hähnchen (manok) 5,9€
tofu (taho) 5,5€
scampi (hipon) 6,9€
rinderfiletstreifen 7,5€

sinigang

(als hauptgang, serviert mit reis) 7,9€

loh-mee

kräftige nudelsuppe mit rinderfiletstreifen,
hokkien-nudeln, eierflocken,
choi-sam, champignons und sojasprossen, in
austern-soya-ingwerfond, dazu calamansi-saft
7,5€

hipon gata

cremige kokosmilch suppe mit tomaten,
schalotten, scampis, koriander, curry,
curcuma und reismudeln 6,9€

hauptsache pangumakin

manok ihaw

in soja-chili-knoblauch-sesamöl marinierte
hähnchenspieße gegrillt, auf grillgemüse
in pikanter austern-sauce, serviert mit
aromatischem jasmin duftreis 8,9€

pinakbet bagoong

geschmortes gemüse aus okra-schoten, ampalya-bittermelone,
talong-aubergine, sitau-langbohnen, tomaten, schalotten und
flügelschoten, in cremiger kokosmilch-schrimpsauce, an
aromatischem jasmin duftreis 10,9€
wahlweise mit hähnchen

adobong manok

in soja, limetten, chili, und knoblauch marinierte
hähnchenkeule im Ofen geschmort und gegrillt, auf sitau-
langbohnen, tofuwürfel, schalotten, grünem pfeffer und tomaten, in
pikanter soja-lorbeer-knoblauch-sauce, serviert mit duftreis
10,9€

ginataang hipon

black tiger prawns geschmort in cremig pikanter
kokos-knoblauch-ingwer-chilisauce, auf
gegrilltem thai-spargel, an aromatischem
jasmin duftreis 12,9€

lost in boracay

knusprig doppelt gebackene hähnchenfilet streifen,
auf grillgemüse, in pikant-süßer austern- sesam-soja-
chili-sauce, serviert mit aromatischem Duftreis 10,9€

beef -tapa

in sesamöl , knoblauch, soja limette und honig marinierte
rinderfiletstreifen scharf angebraten, auf grill-gemüse und
sesam , in pikant-süßer austernsauce, serviert mit
gebratenem duftreis 12,9€

beef longanisa

mit chili, palmzucker, sojasauce, knoblauch und limette mairinierte
rinderhackspieße gegrillt, auf gegrillten auberginen scheiben und
tomaten mit calamansi-sojasauce, serviert mit gebratenem duftreis
11,9 €

beef kare-kare

gegrilltes arg. Steak (200gr.) vom rind, auf geschmortem gemüse von
okra-schoten, sitau-langbohnen, pak-choi-, bananen-blüten,
und aubergine, in cremig -pikanter erdnuss-knoblauch – chilisauce,
serviert mit bagoong-schrimps-pesto und jasmin duftreis 16,9€

alle speisen auch vegetarisch und außerhaus erhältlich

paw-Specials

manila flame

hausgemachter burger aus rinderhackfleisch, mit tomaten, gewürzgurken, salat, philippinische barbeque sauce, cheddar käse, dazu hausgemachte pommes, serviert mit kräutermayo und philippinischem bananenketchup

auch vegetarisch

7,9€

pinakbet curry

hähnchenfilet gegrillt, dazu sitau-langbohnen, paprika, tomaten, talong-auberginen, grüner Pfeffer, und okraschoten, in cremiger, gelber curry-kokosmilchserviert mit aromatischem jasmin duftreis

9,5€

1 kg gegrilltes zufallsgemüse

mit olivenöl, fleur de sel ,drei verschiedenen hausgemachten dips und gegrillten brotscheiben

12,9€

bebek anghang

barbari ente in knoblauch, thymian, rosmarin und chili mariniert, kross gegrillt, dazu gegrilltes zufallsgemüse in sherry-honig-sesam-chilisauce, serviert mit jasmin duftreis (pikant)

14,9€

king salmon ka-sabi

hausgebeiztes lachsfilet auf der haut gegrillt, auf süßkartoffel-magopüree und gegrilltem thai-spargel, an wasabi-meerrettichcreme

13,9€

manok massala

hähnchen tandoori in einer knusprigen rosmarin- thymian panade im ofen gebacken, auf zucchini-spaghetti und süßkartoffel-würfel mit hausgemachter tomaten-honig-massala sauce, dazu geröstetes kräuterbrot an joghurt-minzdip

11,5€

kinder

gebratener gemüsereis mit oder ohne hähnchen

5,0€

hausgemachter burger mit pommes

5,9€

süßes panghimagas

leche flan

hausgemachte creme caramel philippinische art, an frischen früchten

4,9€

mayon lava cake

heißer schokoladenkuchen gefüllt mit zartschmelzender bitterschokoladensauce, dazu cremiger vanilleeis

5,9€

turon

knusprige teigrollen gefüllt mit saba-banane und langka-jackfruit, an vanille eis mit geröstetem pinipig-reis

5,5€

cassava cake

lauwarmer cassave kuchen mit eingelegten macapuno-kokosstreifen und langka-jackfruit , an ube-vanilla-eis

5,9€

alkoholfreie getränke

Vöslauer prickelnd	0,25l	1,9€
Vöslauer prickelnd	0,75l	4,5€
Vöslauer still	0,25l	1,9€
Vöslauer still	0,75l	4,5€
Coca Cola ^{2) 3)}	0,2l	2,0€
Coca Cola light ^{2) 3) 4) 5)}	0,2l	2,0€
Sinalco Zitronenlimonade	0,2l	2,0€
Bionade Holunder	0,33l	2,2€
Bionade Ingwer.Orange	0,33l	2,2€
Bionade Kräuter	0,33l	2,2€
Bio Zisch Orange	0,33l	2,2€
Schweppes Ginger Ale	0,2l	2,0€
Schweppes Bitter Lemon ^{1) 7)}	0,2l	2,0€
Schweppes Tonic Water ¹⁾	0,2l	2,0€
Red Bull ^{1) 2) 4) 6)}	0,25l	3,0€

völkel bio-säfte

Apfelsaft Naturtrüb	0,2l	2,2€
Apfel -Mangosaft	0,2l	2,2€
Apfel-Kirschsafft	0,2l	2,2€
Ananassaft	0,2l	2,2€
Pink-Grapefruitsaft	0,2l	2,2€
alle Säfte in Größe als Schorle	0,4l 0,2l/0,4l 2,0€/3,5€	4,0€

¹⁾ chininhaltig ²⁾ koffeinhaltig ³⁾ mit farbstoff ⁴⁾ enthält eine Phenylalaninquelle

fresh drinks

pan iced Tea (grün oder schwarz)
hausgemacht mit Zitronen-
und Limettensaft, Rohrzucker und Minze 0,33l 3,2€

kalamansi Tea (grün oder schwarz)
hausgemacht mit kalamansi-saft,
Limettensaft, Rohrzucker und Minze 0,33l 3,5€

lassi
Joghurtdrink mit entweder
Mango, Waldbeeren, 0,33l 3,2€
Gurke oder Avocado

frisch gepresster Orangensaft 0,25l 2,9€
frisch gepresster Grapefruitsaft 0,25l 3,2€

apfel- ginger
aus frischem Apfel, Karotte und Ingwer 0,2l 3,2€

pan-smoothie
aus Mango, Banane, Waldbeeren, Minze 0,2l 3,2€

very berry
aus Waldbeeren, frischem Apfel und
Ananassaft 0,33l 3,5€

heißgetränke

Café crema (auch koffeinfrei) ²⁾ 1,9€
Cappuccino ²⁾ 2,2€
Moccacino ²⁾ 2,3€
Latte Macchiato ²⁾ 2,5€
Café au lait 2,5€
Espresso ²⁾ 1,9€
Espresso Doppio ²⁾ 3,2€
heiße schokolade 2,5€

¹⁾ chininhaltig ²⁾ koffeinhaltig ³⁾ mit farbstoff ⁴⁾ enthält eine Phenylalaninquelle

teekännchen

Minztee 3,2€
mit frischer Minze, Limette,
Ingwer und Honig

Darjeeling Castelton FTGFOP Second Flush 3,8€
Die goldgelbe Tassenfarbe unterstreicht
das nussige und volle Aroma dieses
außergewöhnlichen Sommerdarjeeling.

Imperial Earl Grey 3,5€
Aromatische Ceylon-China Mischung
mit dem vollen Zitrusgeschmack des Bergamottöls.

Jasmine Ting Yuan 3,5€
Dieser Grüntee mit gleichmäßigen und sehr langen
Blättern & vielen Blattspitzen enthält Jasminblüten,
die ihm einen vollen Körper geben.

Grün Matinee 3,6€
Eine faszinierende Komposition aus Sencha,
delikatsten & fruchtigen Aromen und Blüten
macht diesen Tee zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Manila Mango 2,9€
Diese Mischung von roten Früchten und Mango ruft ein
Aroma
allerfeinster Zutaten einer hausgemachten
Früchtemarmelade hervor.

Camomile 2,9€
beruhigender Kamillentee

aperitif

Martini Bianco	4cl	3,5€
Martini D'oro	4cl	3,5€
Martini Rosso ^{1) 2)}	4cl	3,5€

Aperol Sour ^{1) 3)}
mit Aperol, Zitronensaft, Rohrzucker 0,2l 5,0€

Vodka Sour
mit Absolut Vodka, Zitronensaft,
Rohrzucker 0,2l 5,0€

Whisky Sour
Bourbon, Zitronensaft, Rohrzucker 0,2l 5,0€

Sandeman Sherry Dry	4cl	3,5€
Sandeman Sherry Med. Dry	4cl	3,5€

prickelnd

Prosecco Aperol ^{1) 3)}	0,2l	5,0€
Valdo Prosecco	0,1l	4,0€

Moët & Chandon Brut	0,75l	62,0€
Moët & Chandon Rosé	0,75l	69,0€

weine

unser vielfältiges Angebot an Weine entnehmen Sie bitte aus
unserer Weinkarte

¹⁾ chininhaltig ²⁾ koffeinhaltig ³⁾ mit Farbstoff ⁴⁾ enthält eine Phenylalaninquelle

¹⁾ chininhaltig ²⁾ koffeinhaltig ³⁾ mit Farbstoff ⁴⁾ enthält eine Phenylalaninquelle

Digestif

Averna Amaro ^{1) 2) 3)}	4cl	3,8€
Ramazotti1 ^{1) 2) 3)}	4cl	3,8€
Grappa Nonino Chardonnay	4cl	4,5€

Spirituosen

Alpha noble vodka	4cl	3,8€
Absolut vodka	4cl	3,5€
Jägermeister ^{1) 2) 3)}	4cl	3,5€
Jack Daniels ^{1) 2) 3)}	4cl	4,0€
Talisker Whiskey	4cl	5,0€

¹⁾ chininhaltig ²⁾ kofeinhaltig ³⁾ mit farbstoff ⁴⁾ enthält eine Phenylalaninquelle

Bier

Bitburger Pils vom Fass	0,3l/0,5l	2,5€/3,5€
Rothaus Tannenzäpfle	0,33l	2,8€
Erdinger Kristallweizen	0,5l	3,0€
Erdinger Dunkel	0,5l	3,0€
Erdinger Hell	0,5l	3,0€
Erdinger alk.frei	0,5l	3,0€
San Miguel (philippines)	0,33l	3,0€

Longdrinks

Vodka Redbull ^{1) 2) 4)}	0,30l	6,5€
4cl Vodka		
Vodka Lemon ¹⁾	0,25l	5,5€
4cl Vodka		
Campari Orange ³⁾	0,25l	5,5€
4cl Campari		
Gin Tonic ¹⁾	0,25l	5,5€
4cl Gin		
Cuba Libre ¹⁾	0,25l	5,5€
Cola & 4cl Havana		

¹⁾ chininhaltig ²⁾ kofeinhaltig ³⁾ mit farbstoff ⁴⁾ enthält eine Phenylalaninquelle

Weine

Weißweine/Rosé offen 0,2l

Deutschland

Riesling Kabinett trocken

Weingut Spiess - Rheinhessen

Elegant, fruchtig und fein.

Zarte Frucht, frisch, etwas Zitrus.

Feingliedrig und pikante Säure.

4,9€

Deutschland

Weisser Burgunder QbA

Weingut Lergenmüller - Pfalz

Gute, würzige Frucht im Bukett.

Sehr klar und direkt. Viel Frucht am

Gaumen, ein harmonischer,

feiner Weißburgunder

5,5€

Südafrika

Sauvignon Blanc Stonehurst

Excelsior Estate - Robertson

Schimmerndes, zartes Grün.

Frischer Körper, Stachelbeer- und

Spargelaromen. Kräftig am Gaumen,

endet in einem frischfruchtigen Abgang.

4,9€

Italien

Rosé IGT Cuvée di Rosé

Santa Margherita - Venetien

Feine Farbreflexe, fruchtig, intensiv

und angenehm wenig.

4,9€

Flaschenwein Weiß

Deutschland

Riesling QbA Robert Weil

Weingut Robert Weil - Rheingau

Gute, klare Frucht, sehr konzentriert.

Klar auch im Mund,

gute Fülle und Frucht.

Gradliniger, feiner Riesling

28€

Deutschland

Grauburgunder, QbA trocken

Weingut M.Schneider – Pfalz

In der Nase grüner Apfel, Birne

und etwas Honig. Am Gaumen Ananas,

Kiwi und sehr frisch mit enormer

Mineralität und Power!

25€

Deutschland

Villa Bürklin Weiß QbA tr.

Dr. Bürklin-Wolf – Pfalz (Cuveé)

Fruchtig-florale Eleganz und Frische

im Duft nach gelben Äpfeln, Blüten

und Mandeln. Auf der Zunge

von charmanter Leichtigkeit

Rebsorten: Gewürztraminer, Sauvignon blanc

Silvaner, Weissburgunder, Chardonnay

23€

Frankreich

Chablis AC La Chanfleure

Maison Louis Latour - Burgund

Schöne goldene Farbe. Lebendiger

Wein mit Aromen von Zitrusfrüchten.

Mit feiner mineralischer Note.

32€

Frankreich

Entre Deux Mers Chateau Naudeau

Bordeaux - Entre deux Mers

Goldene Reflexe mit fruchtigen,

delikatsten Aromen.

Schönausbalanciert und frisch.

21€

Frankreich

Sancerre Rosé AOC

Fouassier Père et Fils - Loire

Feinfruchtige Säure, gehaltvoll und

harmonisch. Lang anhaltend.

28€

Spanien

Sauvignon Blanc D. O. Nava Real

Bodegas Alvarez y Diez - Rueda

Bukett von exotischen Früchten

mit Paßionsfrucht, Guave und

leichter Zitrusnote. Fein mit

zurückhaltender Säure und trocken.

Eine wahre Fruchtbombe!

19,9€

Italien

La Segreta Bianco IGT

Planeta - Sizilien

Traumhaftes Aromenspiel

unverwechselbar

und kräftig, aber nicht

wuchtig. Eleganter, frischer Wein.

29€

Weine



Rotweine offen 0,2l

Frankreich

Moulin de Gassac Classic

Daumas Gassac - Languedoc

Leuchtendes Rubinrot mit bläulichem Schimmer. In der Nase Aromen nach reifen Früchten und Gewürzen.

Am Gaumen fruchtig, rund sehr weich und süffig. Im Abgang cremig, ausgewogen, Noten von roten Früchten und etwas Pfeffer

4,9€

Italien

Nero D'Avola IGT Cusumano

Cusumano – Sizilien

Duftet verführerisch nach Gewürzen und Kirschen. Weich, beinahe sinnlich gleitet er über die Zunge und betört den Gaumen mit weichen, ganz zarten Tanninen und langem, saftigen Abgang.

2 Gläser im Gambero Rosso!!

5€

Spanien

El Coto D.O. Rioja Crianza

Bodega El Coto - Rioja DO

Rubinrot, das Bukett mit Aromen von dunkler Frucht, Beeren und einem Hauch von Vanille, komplex,

reich und schön ausbalanciert mit weichen Tanninen und nachhaltigem Abgang

5,5€

Flaschenweine Rot

Frankreich
Mouton Cadet AOC
Baron Philippe de Rothschild
– Bordeaux
Feinfruchtig mit schöner Würze.
Trocken mit Nuancen von Erde. 26€

Frankreich
Bordeaux Rouge "Signature" AOC
Bordeaux - Bordeaux
Schöne Aromen von roten Beeren und
Gewürzen. Reichhaltig und angenehm
strukturiert mit einem langen Abgang 19€

Frankreich
Côtes-du-Rhône Village
Mommessin – Rhône
Merlot, Weich und rund mit Aromen von
schwarzen Kirschen und dunklen Beeren,
körperreich und vollmundig 20€

Deutschland
Pinot Noir
Weingut Lergenmüller - Pfalz
Feine Aromen von Himbeeren
und frühen Kirschen, erfrischend
und delikant 22€

Deutschland
Spätburgunder QbA, trocken
"Ahrweiler Forstberg"
J. J. Adeneuer - Ahr
Klare Frucht im Bukett, mit Nuancen
von Kirschen und feiner Würze.
Weich im Mund mit zurückhaltender Frucht.
Ein unkomplizierter Wein 26€

Südafrika
Shiraz Paddock Stonehurst
Excelsior Estate - Robertson
Von tief-dunkelroter Farbe mit einladenden
Vanille- und Mocca-Aromen. Am Gaumen
Lakritz und reife Kirschen, unterstützt von
weichen Tanninen und einem zartenorientalischen Duft. 24€

Chile
Cabernet Sauvignon Reserva MAPU
Baron Philippe de Rothschild - Valle Central
Satte, kräftige Noten von schwarzer
Johannisbeere, Himbeere und Süßholz in Verbindung
mit leicht rauchigen Aromen. Power,
Eleganz und aromatische Länge 26€

Italien
La Segreta Rosso IGT
Planeta - Sizilien
Herrlich Rubinrot, in der Nase Anklänge
an Johannisbeeren, Maul und Himbeeren,
die durch Zyclamen und Moschusduft
zusammengehalten werden.
Am Gaumen sehr, sehr dichte
Frucht, die Tannine süß und lebhaft 29€