

# paris' BAR

Liebe Gäste, liebe Weinfreunde,

willkommen in der Paris' Bar, dem „**privatesten öffentlichen Raum**“ (FAZ) der Main-Metropole.

Mit hochwertigen Produkten und herzlichem Service möchten wir Euren Besuch in eine Erfahrung mit Wohlgefühlcharakter verwandeln.

**Die Paris' Bar bringt Menschen zusammen.** Weinanfänger und Weinkenner, Fans von ausgewählten Käse- und Schinkenspezialitäten. Freunde, die einen entspannten Abend bei einem Gin Tonic ausklingen lassen wollen. Langschläfer, die am Wochenende ein Frühstück mit unseren beliebten Omeletts, Obstsalat, Müsli, Wacker's Kaffee Spezialitäten und einem Glas frisch gepresstem Orangensaft oder Crémant genießen möchten.

In diesem Sinne heißen wir Euch alle ♥lich willkommen. Wir freuen uns, dass Sie da sind und hoffen, Sie kommen bald wieder.

Das Team der Paris' Bar

---

Öffnungszeiten:

MO-FR: 16–24 Uhr / SA: 10-24 Uhr / SO: 10-20 Uhr / Feiertag: 10-24 Uhr (SO 20 Uhr)

Frühstück gibt es am Wochenende und an Feiertagen von 10-16 Uhr

---

Reservierungen werden empfohlen und können gerne telefonisch oder per email bei uns getätigt werden!

Telefon: +49 (69) 96233811

[info@parisbar-frankfurt.de](mailto:info@parisbar-frankfurt.de)  
[www.parisbar-frankfurt.de](http://www.parisbar-frankfurt.de)

I: #parisbarfrankfurt

F: parisbarfrankfurt

G: parisbarfrankfurt

**Wir akzeptieren Barzahlung und EC-Kartenzahlung**

# paris' BAR

0.1 0.2

## UNSERE OFFENEN WEINE

### CREMANT I CHAMPAGNER

CRÉMANT DE BOURGOGNE I FRANKREICH

6.9

CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ I FRANKREICH

6.9

CHAMPAGNER BRUT "L'UNIVERSELLE" BARON ALBERT I CHAMPAGNE

11.9

### WEISSWEIN

GRAUER BURGUNDER KABINETT I WEINGUT KNAB I BADEN

4.5 7.9

RIESLING ESTATE STUFF I WEINGUT BRÜSSEL I RHEINHESSEN

6.2

RIESLING KREUZNACHER NARRENKAPPE I WEINGUT MONTIGNY I NAHE

6.5

SAUVIGNON BLANC RÖMERBERG I GENHEIMER-KILTZ I NAHE

4.1 7.2

WEISSBURGUNDER I WEINGUT WALCH I SÜDTIROL

6.9

GRÜNER VELTLINER „RIED SATZ“ I WEINHOF EHN I WAGRAM

4.1 7.2

SCHEUREBE I WEINGUT FOGT I RHEINHESSEN

6.3

ERBALUCE DI CALUSO I LA RUSTIA I CANTINA ORSOLANI I PIEMONTE

5.1 8.9

LUGANA SIRMIOLO DOC I CÀ MAIOL I LOMBARDEI

4.8 8.5

CHARDONNAY I LORENZ & SÖHNE I NAHE

4.1 7.2

CHARDONNAY I MÂCON -FUISSÉ I CHÂTEAU VITALIS I BURGUND

4.8 8.5

RIESLING SPÄTLESE FRUCHTSÜSS I STEFFENSBERG I WEINGUT CASPARI I MOSEL

4.8 8.5

WEINSCHORLE

5.9

# paris' BAR

0.1 0.2

## UNSERE OFFENEN WEINE

### ROSÉ

LES FUMÉES BLANCHES I FRANCOIS LURTON I SÜDFRANKREICH	4.1	7.2
SAVEURS DU TEMPS I COSTIÈRES DE NÎMES AOP I RHÔNE	4.1	7.2
ZWEIGELT ROSÉ I WEINHOF EHN I WAGRAM	3.9	6.9

### ROTWEIN

MONTE DA RAVASQUEIRA CLÁSSICO I ALENTEJO		5.9
CALZADILLA CLASSIC I CUENCA	5.4	9.5
PRADO REY CRIANZA I RIBERA DEL DUERO	5.4	9.5
PRIMITIVO DI MANDURIA I AGRICOLA ALIBRIANZA I APULIEN	4.7	8.3
CHIANTI CLASSICO DOCG I AGRICOLA I SOLDI I TOSCANA	5.4	9.4
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES "ESPRIT GARRIGUE" I RHÔNE	4.3	7.5
MEIFORT I BUITENVERWACHTING I CONSTANTIA	5.1	8.9
SHIRAZ FLAVABOM I SCOTTS CREEK I AUSTRALIA	5.5	9.7
FRÜHBURGUNDER VOGELSANG I WEINGUT NEISS I PFALZ	4.5	7.9
SPÄTBURGUNDER I ERNST WEISSBRODT I PFALZ		6.4

# paris' BAR

## MENU

COUVERT <sup>A</sup> 4  
FrISChe Brotvariationen | Olivenöl | Oliven

### HIGHLIGHTS

ETAGERE SURPRISE KÄSE <sup>4</sup> 23  
ETAGERE SURPRISE SCHINKEN <sup>4</sup> 23  
ETAGERE SURPRISE KÄSE | SCHINKEN <sup>4</sup> 23  
ETAGERE SURPRISE KALTE & WARME VARIATIONEN <sup>4</sup> 25

---

### SCHINKEN

BRESAOLA <sup>4</sup> 9.5  
BRESAOLA | RUCCOLA | PARMIGIANO O. KAPERN<sup>4,5</sup> 11.9  
PATA NEGRA 15  
SERRANO SCHINKEN <sup>4</sup> 7.4  
SÜDTIROLER SCHINKEN <sup>4</sup> 6.4

---

### KÄSE

LA TUR | FEIGEN- UND WALDBEERSEN<sup>F,A,3,4,5</sup> 6.6  
GRUYERE <sup>4</sup> 6.9  
ZIEGENKÄSE MIT ROSMARINKRUSTE <sup>4</sup> 6.5  
ZIEGENKÄSE | MOSTARDA DI UVA <sup>4</sup> 5.5  
PARMIGIANO REGGIANO <sup>4</sup> 6.9  
PECORINO <sup>4</sup> 6.9  
TRÜFFELPECORINO <sup>4</sup> 7.5  
MAHON <sup>4</sup> 6.9

# paris' BAR

## MENU

### KALTE VARIATIONEN

PEPADEWS	4.4
AVOCADO <sup>K</sup> I OLIVENÖL I ZITRONENSAFT	6
AVOCADO I GARNELEN ODER FLUSSKREBSSCHWÄNZE <sup>B,4</sup>	12.5
GARNELEN ODER FLUSSKREBSSCHWÄNZE <sup>B,4</sup>	12.5
TRÜFFELSALAMI <sup>4,5</sup>	7.5
ROSTINO VOM SPANFERKEL I TRAUBENMOSTSENF <sup>4</sup>	7.5
BÜFFELMOZZARELLA I TOMATEN I BASILIKUM <sup>G,4</sup>	8

---

### WARME VARIATIONEN

BIRNE MIT PECORINO ÜBERBACKEN	7.9
DATTELN IM SPECKMANTEL <sup>4,5</sup>	5
MEDITERRANES GEMÜSE MIT GEHOBELTEM PARMESAN	7.9
CHORIZO VOM IBERICO SCHWEIN GEBRATEN <sup>4</sup>	7.4
ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL <sup>4,5</sup>	7.9
ZIEGENKÄSE GRATINIERT MIT LAVENDELHONIG <sup>4</sup>	7.9
QUICHE I SALATGARNITUR	7.5
PELLKARTOFFELN ÜBERBACKEN MIT REBLOCHON	6.9

---

### EXTRAS

FRANZÖSISCHES BAGUETTE ODER BROT <sup>A</sup>	2.2
OLIVENÖL	1
OLIVEN	2
PARMESAN GEHOBELT	1

# paris' BAR

## GETRÄNKE

### BIER

PRIVATBRAUEREI SCHMUCKER 'BRAUEREI DES JAHRES 2020'

#### **FASSBIER**

MEISTER PILS MIT LIEBE FRISCH GEZAPFT 0.3 L 3.4

RADLER MIT LIEBE FRISCH GEZAPFT 0.3 L 3.4

#### **FLASCHENBIER**

HEFEWEIZEN 0.5 L 4.9

HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI 0.5 L 4.9

KRISTALLWEIZEN 0.5 L 4.9

PILS ALKOHOLFREI 0.33 L 3.4

### MINERALWASSER

TAUNUSQUELLE SPRITZIG 0.25 L 2.9

TAUNUSQUELLE SPRITZIG 0.75 L 6.5

TAUNUSQUELLE NATURELL 0.25 L 2.9

TAUNUSQUELLE NATURELL 0.75 L 6.5

### ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

COCA COLA 0.2 L <sup>1,3</sup> 3.4

COCA COLA LIGHT 0.2 L <sup>1,3,6,9</sup> 3.4

ORANGINA CLASSIC 0.25 L 3.7

ORANGINA ROUGE 0.25 L <sup>3</sup> 3.7

THOMAS HENRY TONIC 0.2 L <sup>2</sup> 3.7

THOMAS HENRY BITTER LEMON 0.2 L <sup>2,5</sup> 3.7

# paris' BAR

## GETRÄNKE

### FRUCHTSÄFTE

TRAUBENSAFT WEISS VOM WINZER 0.25 L	3.9
TRAUBENSAFT ROT VOM WINZER 0.25 L	3.9
RHABARBERSAFT 0.25 L <sup>5</sup>	3.5
JOHANNISBEERSAFT 0.25 L <sup>5</sup>	3.5
APFELSAFT KLAR 0.25 L	3.5
ORANGENSAFT 0.25 L	3.5
MARACUJASAFT 0.25 L	3.5
Alle Säfte auch als Schorle 0.3 L	3.5

# paris' BAR

0.1 0.2 0.75

## CRÉMANT I CHAMPAGNER

### CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE NOIR I FRANKREICH

AC Brut Méthode champenoise I Aus den besten hellgekelterten Pinot Noir-Trauben gekeltert; klassisch handgerüttelt und flaschenvergoren.

6.9 37.5

### CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ I FRANKREICH

AC Brut Strahlender Roséton. Himbeer- und Erdbeeraromen. Im Mund ausgewogen und mit leichten Anklängen an Vanille.

6.9 37.5

### CHAMPAGNER BRUT "L'UNIVERSELLE" I BARON ALBERT I CHAMPAGNE

Der hohe Anteil der Pinot-Meunier-Traube sorgt für ausgeprägte Frucht, der Chardonnay für Cremigkeit und Finesse, dazu ein wunderbar dichtes, feines und anhaltendes Mousseux - eine mehr als gelungene Cuvée!

11.9 33 49  
0,375 L

### CHAMPAGNER BRUT CLASSIC I CHAMPAGNE DEUTZ I CHAMPAGNE

Der rassige Brut Classic ist eine taufrisch schillernde Visitenkarte der Kellerei, ja der ganzen Region. Er zementiert den Weltruf der Champagne als Krone der Schaumwein-Schöpfung.

69

## WEISSWEIN

### DEUTSCHLAND

#### RIESLING ESTATE STUFF I WEINGUT BRÜSSEL I RHEINHESSEN

Trockener Spitzenwein mit hoher Fruchtreife. Charakter ist dicht und mineralisch.

6.2 23

#### SCHEUREBE I WEINGUT FOGT I RHEINHESSEN

Duft von Mango, Cassis, Zitronenmelisse und Holunderblüte. Am Gaumen wird ein Seil aus Frische gespannt, über das der saftig-fruchtige Geschmack hinweggleitet.

6.3 23.5

#### RIESLING KREUZNACHER NARRENKAPPE I WEINGUT MONTIGNY I NAHE

Tolle Aromen von Mirabelle, Pfirsich und Aprikose. Am Gaumen ungemein saftig und präsent, viel Kraft und einen beachtlich mineralischen Nachhall.

6.5 24

#### CHARDONNAY EDITION „JOHANNA LORENZ“ I LORENZ & SÖHNE I NAHE

Sehr reife und saftige Birne, Biskuit, helle Blüten und etwas frisches Heu. Klar und fein- bis saftig.

4.1 7.2 26.5



# paris' BAR

	0.1	0.2	0.75
<b>WEISSWEIN</b>			
<b>DEUTSCHLAND</b>			
<b>SAUVIGNON BLANC GK RÖMERBERG   GEHNHEIMER KILTZ   NAHE</b>	4.1	7.2	26.5
Duft nach Stachelbeere, Orange und Zitrone dazu exotische Noten. Am Gaumen ist er frisch und kräftig mit einem Apfel-Limetten-Nachklang.			
<b>GRAUER BURGUNDER KABINETT   WEINGUT KNAB   BADEN</b>	4.5	7.9	29.5
Endinger Engelsberg. Knackige Apfelaromen und fein ausbalancierte Säure. Siegerwein beim Grand Vines MERCURE 2020.			
<b>RIESLING SPÄTLESE   STEFFENSBERG   WEINGUT CASPARI MOSEL</b>	4.8	8.5	31.5
Edelsüße Spezialität aus der Steillage. Außergewöhnlich mit nur 8,5 % Alkohol.			
<b>FRANKREICH</b>			
<b>CHARDONNAY   MÂCON -FUISSÉ   CHÂTEAU VITALLIS   BURGUND</b>	4.8	8.5	31.5
In der Nase Anklänge von Weißer Rose, Akazie, Farn und Birne. Im Mund mineralische Frische, ausgeprägte Frucht und langer, eleganter Ausgang.			
<b>CHABLIS VIEILLES VIGNES "LA PAULIÈRE"   BURGUND</b>			39
S.A. Jean Durup Père & Fils. Geschliffene Eleganz, der seine meisterhaft komponierten Fruchtnoten und die flirrende Mineralik wie zarte Aquarelltöne auf den Gaumen tupft.			
<b>SANCERRE LES CAILLOTES   DOMAINE BERNARD REVERDY   LOIRE</b>			39
Verführt mit duftigen Rebsortenaromen von saftigen Zitrusfrüchten, schwarzen Johannisbeeren und einem Hauch von Minze. Am Gaumen aromatisch erfrischend mit exzellenter Struktur und feiner Mineralität im Finale.			

# paris' BAR

0.1 0.2 0.75

## WEISSWEIN

### ITALIEN

#### WEISSBURGUNDER I WILHELM WALCH I SÜDTIROL

6.9 25.5

Mit fruchtigem Duft nach reifen Äpfeln und Wiesenblumen. Im Geschmack kernig, frisch und saftig überzeugt er mit einer beeindruckenden Körperfülle.

#### PINOT GRIGIO I MARAT I WILHELM WALCH I SÜDTIROL

26.5

Er schmeichelt mit seiner satten, strohgelben Farbe und überzeugt in der Nase mit einem Duft nach Nüssen und reifen Birnen. Am Gaumen rund und mit Schmelz.

#### GAVI DI GAVI I LA MEIRANA I PIEMONT

29

Broglià Società Semplice Agricola. Strohgelb mit grünlichen Reflexen, entfaltet weiße Blüten und einen typischen Mandelduft für einen frischen, fruchtigen und ausgewogenen Gaumen.

#### ERBALUCE DI CALUSO I LA RUSTIA I CANTINA ORSOLANI I PIEMONT

5.1 8.9 33

Üppig, wohlgerundet, sinnlich. Begrüßung mit dem Duft von Physalis und Mandarinenschale, eingelegten Früchten und reifem Pfirsich. Am Gaumen gesellt sich eine weiche Würzigkeit hinzu, ehe er sich mit einem langen Nachhall verabschiedet.

#### LUGANA I SIRMOLINO DOC I CÀ MAIOL I LOMBARDEI

4.8 8.5 31.5

Klarer Duft, der einen Hauch von Mandeln erkennen lässt. Er verwöhnt mit einem trockenen, frischen Geschmack mit leicht salzigen Nuancen.

### NEUSEELAND

#### SAUVIGNON BLANC I OLD COACH ROAD I NELSON

32.5

Seifried Estate. Er beschert in Nase und Gaumen eine regelrechte Fruchtexplosion: Erst betört sein saftiger Duft nach Orange, Grapefruit, Mango, Limette und - natürlich - Kiwi. Im Mund ist er dann ungemein prall und lebendig und fetzt mit bemerkenswerter Dynamik über den Gaumen.

# paris' BAR

0.1 0.2 0.75

## WEISSWEIN

### ÖSTERREICH

FRÜHROTER VELTLINER I WEINHOF EHN I WAGRAM 27.5

Frischer Duft nach Wiesenblumen, Karamellanklänge, saftig und ausgeglichen, ein Frühroter mit Ausdauer.

GRÜNER VELTLINER „RIED SATZ“ I WEINHOF EHN I WAGRAM 4.1 7.2 27.5

Zarte gelbe Apfelfrucht, ein Hauch von Papaya, etwas Wiesenkräuter, saftig frische Säurestruktur, Birnenfrucht im Abgang.

### SPANIEN

VERDEJO SANTA CRUZ I BODEGA SANTA CRUZ DE ALPERA 24

Zum einen schmeckt er nach Passionsfrucht, gleichzeitig weißt er aber eine überraschend feine Säure auf in Verbindung mit Noten reifer Bananen. Wirklich spannend zu trinken.

### SÜDAFRIKA

CHARDONNAY UNWOODED I LEOPARD'S LEAP I FRANSCHHOEK 26.5

In der Nase sind Aromen von reifer Birnen sowie Zitrusnoten zu erkennen. Am Gaumen kommen Nuancen von reifen gelben Äpfeln hinzu mit Untertönen von Buttergebäck.

## ROSÉ

ZWEIGELT ROSÉ I WAGRAM I WEINHOF EHN I ÖSTERREICH 3.9 6.9 25.5

Süßherber Rosenduft, animierendes Säurespiel, sympathisch süffige Note.

SAVEURS DU TEMPS I COSTIÈRES DE NÎMES AOP I RHÔNE I FRANKREICH 4.1 7.2 27

Vignerons Propriétés Associés. Frische Frucht, cremiges Mundgefühl und mediterrane Mineralik. Duft von Preiselbeeren, Himbeeren und einem Hauch Orangen.

LES FUMÉES BLANCHES I SÜDFRANKREICH I FRANKREICH 4.1 7.2 27

Francois Lurton. Duftig frisches Bouquet mit delikaten Aromen von roten Johannisbeeren, weißen Blüten und Pink Grapefruit. Am Gaumen elegant und angenehm frisch.

L'OPALINE I COTEAUX VARIOS EN PROVENCE AOP I FRANKREICH 28.5

Pure Provence. Rosa Pfirsichhaut, rote Waldbeeren, zarte Blüten und eine Ahnung von weißem Pfeffer. Lebendig und fruchtstark wird der Gaumen erobert.

# paris' BAR

0.1 0.2 0.75

## ROTWEIN

### AUSTRALIEN

#### SHIRAZ FLAVABOM I SCOTTS CREEK I SOUTH AUSTRALIA

5.5 9.7 35.5

Byrne Vineyards. Der Duft nach Kirschen, Rosinen und Zimt lassen taumeln. Der Geschmack ist eine Offenbarung aus mundfüllender Fruchtsüße, samtener Tiefe und machtvолlem Nachhall.

### DEUTSCHLAND

#### 2017 CUVÉE DAS DUELL I ERNST WEISBRODT I PFALZ

25

Cuvée aus Merlot & Cabernet, kräftig & komplex. Tiefdunkles Rot, opulente beerige und kirschige Aromen, grüne Paprika, würzig-röstige Struktur mit samtiger Eleganz.

#### SPÄTBURGUNDER I ERNST WEISBRODT I PFALZ

6.4 23

Deidesheimer Maushöhle. Rote Beeren, etwas Mokka und helle Kirschen. Am Gaumen üppige Art, filigran, ausgewogen, nicht zu schwer, trotzdem sehr dicht mit Finesse.

#### 2016 SPÄTBURGUNDER VOM KALKSTEIN I WEINGUT NEISS I PFALZ

25

Im Duft ausgesprochen charmant mit Brombeer- und Erdbeeraromen, Mandeln und einem Hauch Karamell. Im Geschmack beerenfruchtig mit einem weichen und wohlfühlenden Ausklang.

#### FRÜHBURGUNDER VOGELSANG I WEINGUT NEISS I PFALZ

4.5 7.9 29

Noten von Zedernholz, fruchtig-säuerlicher Hagebutte und würzige Lakritz-Nuancen mit Noten von Himbeeren, dunklen Kirschen und einem Hauch Kakao. 18 Monate im Barrique ausgebaut.

# paris' BAR

0.1 0.2 0.75

## ROTWEIN

### FRANKREICH

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES "ESPRIT GARRIGUE" I RHÔNE 4.3 7.5 27.5

Vignerons Propriétés Associés. Dicht, kräuterwürzig, mit kompaktem samtigen Tannin und einer im Hintergrund schillernden, bezaubernden Frucht von roten Beeren.

2016 CUVÉE THREE PEAKS I ROUSSILLON 33

Domaine Treloar. 50 % Syrah, 30 % Mourverde, 20 % Grenache noir. Aromen von Zwetschge, dunkler Schokolade, Leder und einer wunderbaren Pfefferwürze.

2012 CHÂTEAU DUTRUCH I MOULIS-EN-MÉDOC I BORDEAUX 55

Grand Poujeaux. Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot. Aromen von Blumen, rote Beeren, Himbeeren und einem Hauch von Lakritze. Angenehmer Geschmack von roten, reifen Früchten. Holz gut integriert und zart, samtigen Tanninen.

2009 NIUTS SAINT GEORGES I TER CRU LES PRULIERS I BURGUND 110

Domaine Taupenot-Merme. Ein großer Wein mit einem duftenden Bouquet, genussvollen Aromen roter und schwarzer Früchte, großer Komplexität und geschmeidigen und seidigen Tanninen, die auf einem langen Abgang mit bemerkenswerter Festigkeit enden.

### ITALIEN

2018 MERLOT TERRE SICILIANE BARONIE CORALDO I SIZILIEN 24

Azienda Agricola Terre di Salemi. Wohlige Kirschnoten, Aromen von Gewürznelke und Kakao – all das wunderbar weich und herrlich anschiemig.

2017 PRIMITIVO SALENTA IGT I VECCHIO SOGNO I APULIEN 29

Tenuta Giustini. Ereignisreicher Duft nach Kirschen, roten und schwarzen Beeren, dazu Kräuternoten und ein Tupfer Vanille und Toffee. Am Gaumen zeigt er trotz seiner weichen Anmutung eine beeindruckende Präsenz und Spannkraft.

CHIANTI CLASSICO DOCG I TOSKANA 5.4 9.4 35

Azienda Agricola I Soldi. 93 % Sangiovese, 3 % Canaiolo. Toller Duft nach Kirschen, Tee und ein wenig Schokolade. Am Gaumen feiwürzig, zart-erdig mit sanfter Frucht.

2018 ACHELO CORTONA DOC ROSSO I TOSKANA 39

Antinori – La Braccessa. 100 % Syrah. Die Nase offenbart Noten von Gewürzen in schöner Balance mit Aromen von roten Johannisbeeren und Brombeeren. Der Gaumen ist geschmeidig mit weichen Tanninen und einem langen, delikaten Finale.

# paris' BAR

0.1 0.2 0.75

## ROTWEIN

### ITALIEN

2015 SANTA CROCE RISERVA I VIGNETI REALE I APULIEN 33

Sein Duft ein Aromabad mit reifer Pflaume, Cassis, mediterranen Kräutern und Schokolade. Am Gaumen körperreich, mit daunenweichen Tanninen, lang und mit wundervoll zimtiger Würze.

PRIMITIVO DI MANDURIA „PACATO“ I APULIEN 4.7 8.3 30.5

Agricola Alibrianza. Viel beerige Frucht, Kräuterwürze. Acht Monate im neuen Eichenfass. Goldpreis - Berliner Weintrophy.

SANGIOVESE „NOTTURNO“ I DREI DONÀ I EMILIA-ROMAGNA 34

95 % Sangiovese, 5 % Cabernet Franc. Kraftvolle zupackende Waldbeeraromen treffen auf zarte, sanfte Vanillenoten und vereinen sich zu einem würzig-fruchtigen Geschmack.

2012 PINOT NERO & NERO D´AVOLA „ASSURDO“ I SIZILIEN 34

Baglio Gibellino. Mischung aus Pinot Noir 60 % und Nero d´Avola 40 %. Aromen von Trockenfrüchten und roten Beeren.

2012 BARBERA D´ALBA „VIGNA RORETO“ I PIEMONT 46.5

Orlando Abrigo. Eine tolle Aromenvielfalt: Stroh, Nelke, rosa Pfeffer, Pflaumen; im Geschmack eine wundervolle Marzipannote

2013 AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG I VENETO 60

Vinai Italiani. 70 % Corvina, 20 % Corvinone, 10 % Rondinella. Feines Gemisch von eingelegten Früchten, Tabak und Nelken. Samtenes Mundgefühl und einen satten, langen Abgang.

2009 BAROLO DOCG „PREDA SARMASSA“ I PIEMONT 85

Virna Borgogno. Sehr tiefgründig, würzig und elegant. Aromen von Unterholz und Leder mit einem opulenten und lang anhaltenden Abgang.

### ÖSTERREICH

2018 ZWEIFELT BARRIQUE I WAGRAM 22

Weinhof Ehn. Sattes Rubinrot, reife Kirschfrucht mit dezenten Röstaromen, fein ausbalancierte Tanninstruktur, eleganter Abgang.

# paris' BAR

0.1 0.2 0.75

## ROTWEIN

### PORTUGAL

#### MONTE DA RAVASQUEIRA CLÁSSICO I ALENTEJO

5.9 22

Cuvée aus Trincadeira, Aragones und Syrah Alicante Bouschet. Im Glas zeigt er sich tiefrot und in der Nase entfaltet er sein vielschichtiges Bouquet nach dunklen reifen Waldfrüchten und Schokolade. Am Gaumen ist er zupackend und begeistert im Nachhall mit samtweichen Tanninen.

#### 2013 CHURCHILL ESTATES GRANDE RESERVA I DOURO

89

Konzentrierte, tiefgründige Aromen von schwarzen Früchten werden von einer feinwürzigen Note, erinnernd an Zimt und Muskat begleitet. Am Gaumen zeigen sich geschliffene Tannine, eine exzellente Struktur und eine dichte Komplexität.

### SPANIEN

#### 2018 SANTA CRUZ GARNACHA TINTORERA I ALPERA

25.5

Bodega Santa Cruz de Alpera. In der Nase offenbaren sich intensive Aromen nach Waldbeeren. Aromatisch und saftig weich.

#### 2018 L'EFECTE VOLADOR I JOSEP GRAU I MONTSANT - KATALONIEN

27

Pure Essenz der Frucht von Garnacha Tinta, Samsó und Syrah. Die Erdbeeren und die feine Mineralität des Terroirs, auf dem seine Trauben gewachsen sind, dominieren das Glas.

#### CALZADILLA CLASSIC I CUENCA

5.4 9.5 35

Uribes Madero S.L. 60% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Garnacha, 10% Syrah. Ausgewogen, komplex, würzig, feine Reduktionsnoten mit reifen Tanninen, langes gewürziges Finale.

#### PRADO REY CRIANZA I RIBERA DEL DUERO

5.4 9.5 35

Real Sitio de Ventosilla. 95 % Tempranillo, 3 % Cabernet Sauvignon, 2 % Merlot. Aromen von Kirsche, Brombeeren, Waldlaub und ein Hauch Karamell. 15 Monate in Barrique.

#### 2014 FINCA ÉLEZ VINO DE PAGO DO I LA MANCHA

35

Manuel Manzaneque Finca Elez. 81 % Cabernet Sauvignon, 18 % Tempranillo, 1 % Merlot. Lebhafter Duft von schwarzen Johannisbeeren, Wildkirschen, gegrillter Paprika, Schokolade und Edelholz. Im Gaumen lebendige Frucht und samtige Kräuterwürze.

# paris' BAR

0.1 0.2 0.75

## ROTWEIN

### SPANIEN

#### 2015 HERAS CORDÓN RESERVA I RIOJA

56

Er duftet einnehmend nach Pflaumen, Kirschen, Leder, Unterholz, Kokos und Lorbeer. Die edlen Barriquenoten stützen mit schokoladigem Touch, die Frucht hat eine unendliche Tiefe.

#### 2013 ROQUERS DE PORRERA I PRIORAT

78

Celler de l'Encastell. Aromen von reifen dunklen Früchten, Gewürzen und Mokka. Im Mund und am Gaumen sehr druckvoll mit viel Frucht, Dichte und Würze, wobei die Aromen zusätzlich reife Pflaume, Nelken und einen Hauch Eukalyptus zeigen.

### SÜDAFRIKA

#### MEIFORT I CONSTANTIA

5.1

8.9

33

Buitenverwachting. Besticht durch ein warmes und einladendes Bouquet nach Pflaumen und Kirschen, kombiniert mit würzigen Hol- und Tabaknoten. 24-monatige Lagerung in französischen Barriques.

#### 2013 EIKENDAL CLASSIQUE I STELLENBOSCH

62

Eikendal Vineyards. Cuvée der auf Cabernet Sauvignon basiert und etwas Cabernet Franc. Der Geschmack erinnert an süßreife schwarze und rote Frucht, begleitet von zarten Gewürzen und typisch erdigem, mineralischem Charakter.

#### 2015 EIKENDAL CLASSIQUE I STELLENBOSCH

62

Eikendal Vineyards. Cuvée der auf Cabernet Sauvignon basiert und etwas Cabernet Franc. Der Geschmack erinnert an süßreife schwarze und rote Frucht, begleitet von zarten Gewürzen und typisch erdigem, mineralischem Charakter.

#### 2017 RUST EN VREDE I ESTATE I STELLENBOSCH

85

"Eine der Juwelen vom Kap." (John Platter)". Gut 50 % Cabernet, knapp 40 % Syrah und ein kleiner Anteil Merlot. Ansprechendes Parfum von dunkler Beerenfrucht, Sauerkirschen, Gewürzkuchen, feiner Eiche und etwas Jasmin. Am Gaumen liefert der Wein eine fantastische Mischung aus Kraft und Eleganz.

#### BRING YOUR OWN I KORKGELD

22



# paris' BAR

## SELECTION OF OUR SPIRITS

---

TASTED, TESTED & PERFECTED

### LONGDRINKS

GIN TONIC   BLACK PIG	12
GIN TONIC   GIN SUL	13
GIN TONIC   BULLDOG	11
CUBA LIBRE   HAVANA CLUB	10
CUBA LIBRE   KRAKEN	11
WHISKY COLA   MAKER'S MARK	10
VODKA LEMON	10
PORT TONIC	7.9
CAMPARI SODA <sup>3</sup>	6.9
CAMPARI SPRITZ <sup>3</sup>	7.9
CAMPARI ORANGENSAFT <sup>3</sup>	7.9
APEROL SPRITZ <sup>2,3</sup>	7.9
MARTINI FIERO SPRITZ	7.9
MARTINI FIERO TONIC	7.9
LIMONCELLO DI CAPRI SPRITZ	7.9
LIMONCELLO DI CAPRI TONIC	7.9
AMARO MONTENEGRO SPRITZ	7.9
AMARO MONTENEGRO TONIC	7.9
ALKOHOLFREI	
MARTINI TORINO TONIC	7.9
MARTINI TORINO SODA	6.9
MONIN BITTER TONIC	7.9
MONIN BITTER SODA	6.9

# paris' BAR

## SELECTION OF OUR SPIRITS

TASTED, TESTED & PERFECTED

APERITIF   DIGESTIF	2cl	4cl
SHERRY		5
APEROL <sup>2,3</sup>		4
CAMPARI <sup>3</sup>		4.5
MARTINI <sup>7</sup>		4
MARTINI <sup>7</sup> FIERO		4
RAMAZOTTI		4.5
AVERNA		4.5
FERNET BRANCA		5
SANDEMANN WEISS   PORT		5
NIEPORT TAWNY ROT   PORT		5
PASTIS DE MARSEILLE		5
BAILEYS		5
LICOR 43		5
GRAPPA NONINO VENDEMMIA MONIVITIGNI	3.5	6.5
GRAPPA NONINO CHARDORNAY	3.5	6.5
HASELNUSSGEIST VALLENDAR	3.5	6

# paris' BAR

## SELECTION OF OUR SPIRITS

---

TASTED, TESTED & PERFECTED

APERITIF   DIGESTIF	2cl	4cl
CARLOS   IMPERIAL XO   BRANDY		8
MAKER'S MARK BOURBON   WHISKY		5
TALISKER SKYE SINGLE MALT   WHISKY		7.5
LAGAVULIN 16 YEARS SINGLE MALT   WHISKY		9.5
HAVANNA CLUB   RUM		5
THE KRAKEN   RUM		6
ABSOLUT   VODKA		5
LIMONCELLO DI CAPRI		5
AMARO MONTENEGRO		5
ALKOHOLFREI		
MARTINI TORINO		4
MONIN BITTER		4

# paris' BAR

## KAFFEE, KUCHEN & CO.

KUCHEN 3.9  
Fragen Sie nach unserer Kuchenauswahl

### KAFFEE AUS WACKER'S- KAFFEERÖSTEREI

TASSE KAFFEE KLEIN | GROSS 2.7 | 3.5  
ESPRESSO 1.8  
ESPRESSO MACCHIATO ☺ 2.1  
DOPPELTER ESPRESSO 2.7  
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO ☺ 3  
CAPPUCCINO KLEIN | GROSS ☺ 3.1 | 3.8  
MILCHKAFFEE ☺ 3.8  
LATTE MACCHIATO ☺ 3.8  
LATTE MACCHIATO MIT DOPPELTEM ESPRESSO ☺ 4.2

### TEE IM KÄNNCHEN

SCHWARZTEE AUS DEM HAUSE RONNEFELDT 3.8  
DARJEELING, EARL GREY, ENGLISH BREAKFAST,....  
KRÄUTERTEE AUS DEM HAUSE RONNEFELDT 3.8  
MENTHE, VERBENA, ROOIBOS, ....  
FRÜCHTETEE AUS DEM HAUSE RONNEFELD 3.8  
RED BERRIES, ....  
FRISCHER INGWERTEE MIT MINZE ODER ZITRONE 3.8

### HEISSES MIT SCHUSS

HEISSE SCHOKOLADE 3.8  
MIT BAILEYS 5.5  
MIT RUM 5.5  
SAO PAULO | ESPRESSO AUF EIS | LICOR 43 5  
ESPRESSO | BAILEYS 5

# paris' BAR

## FRÜHSTÜCK

AM WOCHENENDE UND FEIERTAGEN 10.00 UHR BIS 16.00 UHR

### BROT I CROISSANT

BROTKORB (BAGUETTE I BROT) <sup>A</sup>	2.2
BREZEL <sup>A</sup>	1.9
CROISSANT <sup>A</sup>	2.8
PAIN AU CHOCOLAT <sup>A</sup>	2.8
AVOCADOBROT <sup>A,K</sup>	6.5
AVOCADOBROT <sup>A,K</sup> MIT SERRANO-SCHINKEN <sup>A,4</sup>	8.5

### KÄSE I SCHINKEN

EINE SORTE KÄSE (Pecorino, Mahon, Gruyere) <sup>4</sup>	4.5
ZWEI SORTEN KÄSE (Pecorino, Mahon, Gruyere) <sup>4</sup>	6.5
EINE SORTE SCHINKEN (Serrano, Südtiroler, Rostino) <sup>4</sup>	4.5
ZWEI SORTEN SCHINKEN (Serrano, Südtiroler, Rostino) <sup>4</sup>	6.5

### BOWLS

GRIECHISCHER JOGHURT	3.3
MIT HONIG	3.9
MIT HONIG I BIO MÜSLI <sup>A</sup>	5.9
FRISCHER OBSTALAT	4.9
MIT GRIECHISCHEM JOGHURT	6.9
MIT GR. JOGHURT I BIO MÜSLI I HONIG <sup>A</sup>	7.9

### OMELETT

OMELETT NATUR <sup>0</sup>	4.9
OMELETT KÄSE <sup>0</sup> ODER SCHINKEN <sup>C,4</sup>	5.9
OMELETT I KÄSE I TOMATE <sup>0</sup>	6.9
OMELETT I KÄSE I SCHINKEN <sup>C,4</sup>	6.9
OMELETT I KÄSE I SCHINKEN I TOMATE <sup>C,4</sup>	7.9
OMELETT CHORIZO <sup>C,4</sup>	7.9
OMELETT MEDITERRANES GEMÜSE <sup>0</sup>	7.9

### SPECIALS

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT 0.25 L	4
EIN PAAR FRISCHE WEISSWÜRSTE MIT BREZEL <sup>A,8</sup>	6.9
AVOCADO GARNELEN I FLUSSKREBSE <sup>A</sup>	12.5

### EXTRAS

BUTTER	0.9
MARMELADE	1.5
HONIG	1.5

# paris' BAR

## Kennzeichnung der enthaltenen Zusatzstoffe

- 1 beinhaltet Koffein
- 2 beinhaltet Chinin
- 3 beinhaltet Farbstoff
- 4 beinhaltet Konservierungsstoffe
- 5 beinhaltet Antioxidationsmittel
- 6 beinhaltet Süßungsmittel
- 7 beinhaltet Sulfite
- 8 beinhaltet Geschmacksverstärker
- 9 beinhaltet Phenylalanin

## Kennzeichnung der enthaltenen Zusatzstoffe

- A beinhaltet glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer)
- B beinhaltet Krebstiere
- C beinhaltet Eier
- D beinhaltet Fische
- E beinhaltet Erdnüsse
- F beinhaltet Sojabohnen
- G beinhaltet Milch (einschließlich Laktose)
- H beinhaltet Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
- I beinhaltet Sellerie
- J beinhaltet Senf
- K beinhaltet Sesamsamen
- L beinhaltet Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro Kilogramm oder Liter)
- M beinhaltet Lupinen
- N beinhaltet Weichtiere