


# 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 Wohlühlcharakter 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 ihr da seid und hoffen, ihr kommt bald wieder.

Euer Team der Paris' Bar

---

Öffnungszeiten:

MO - MI: 16 - 24 Uhr | DO - FR: 16 - 01 Uhr | SA: 10 - 01 Uhr | SO + Feiertag: 11-21 Uhr

Frühstück gibt es am Wochenende und an Feiertagen bis 15 Uhr

---

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

Telefon: +49 (69) 96233811 (ab 16 Uhr)      [info@parisbar-frankfurt.de](mailto:info@parisbar-frankfurt.de)

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

Veranstaltungsanfragen bitte per e-mail.

I: #parisbarfrankfurt

F: parisbarfrankfurt

G: parisbarfrankfurt

**Wir akzeptieren Barzahlung und EC-Kartenzahlung**

# paris' BAR

## UNSERE OFFENEN

CREMANT	0.1	0.75
CRÉMANT DE BOURGOGNE I FRANKREICH	6.9	39
CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ I FRANKREICH	6.9	39
WEISSWEIN	0.2	0.75
MONTE DA RAVASQUEIRA WEISS I ALENTEJO I PORTUGAL	6.9	25.5
VERDEJO SANTA CRUZ I BODEGA SANTA CRUZ DE ALPERA I SPANIEN	7.9	29.5
GRAUER BURGUNDER KABINETT I WEINGUT KNAB I BADEN	8.6	32
RIESLING I WEINGUT BRÜSSEL I RHEINHESSEN	7.5	28
RIESLING STADTMAUER I WEINGUT KIRCHNER I PFALZ	7.5	28
SAUVIGNON BLANC RÖMERBERG I GENHEIMER-KILTZ I NAHE	8.3	31
CHARDONNAY I LORENZ & SÖHNE I NAHE	8.2	30.5
SCHEUREBE I WEINGUT FOGT I RHEINHESSEN	7.6	28
WEISSBURGUNDER I WEINGUT WALCH I SÜDTIROL	8.2	30.5
GRÜNER VELTLINER „RIED SATZ“ I WEINHOF EHN I WAGRAM	8.2	30.5
WEINSCHORLE	6.9	

# paris' BAR

## UNSERE OFFENEN

ROSÉ	0.2	0.75
MONTE DA RAVASQUEIRA ROSÉ I ALENTEJO I PORTUGAL	6.9	25.5
ZWEIGELT ROSÉ I WEINHOF EHN I WAGRAM	7.9	29.5
LES FUMÉES BLANCHES I FRANCOIS LURTON I SÜDFRANKREICH	8.7	32.5
ROTWEIN		
MONTE DA RAVASQUEIRA CLÁSSICO I ALENTEJO I PORTUGAL	6.9	25.5
RIOJA I EL MESON CRIANZA I SPANIEN	7.9	29.5
PRIMITIVO DI MANDURIA I AGRICOLA ALIBRIANZA I APULIA	8.9	33
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES "ESPRIT GARRIGUE" I RHÔNE	8.5	31.5
SHIRAZ FLAVABOM I SCOTTS CREEK I SOUTH AUSTRALIA	9.9	37
MERLOT GNARLY HEAD I CALIFORNIA	8.9	36

# paris' BAR

## MENU

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

### HIGHLIGHTS

ETAGERE SURPRISE KÄSE <sup>4</sup> 27  
ETAGERE SURPRISE SCHINKEN <sup>4</sup> 27  
ETAGERE SURPRISE KÄSE | SCHINKEN <sup>4</sup> 27  
ETAGERE SURPRISE KALTE & WARME VARIATIONEN <sup>4</sup> 29  
GROSSER GEMISCHTER KÄSETELLER <sup>4</sup> 17

---

### SCHINKEN

BRESAOLA <sup>4</sup> 11.9  
BRESAOLA | RUCCOLA | PARMIGIANO O. KAPERN<sup>4,5</sup> 14.9  
BUEY RINDSCHINKEN <sup>4</sup> 13.9  
SERRANO SCHINKEN <sup>4</sup> 9.2  
SÜDTIROLER SCHINKEN <sup>4</sup> 7.6

---

### KÄSE

LA TUR | FEIGEN- UND WALDBEERSENFA<sup>A,3,4,5</sup> 7.7  
GRUYERE <sup>4</sup> 8.7  
ZIEGENKÄSE MIT ROSMARINKRUSTE <sup>4</sup> 7.7  
ZIEGENKÄSE | MOSTARDA DI UVA <sup>4</sup> 7.7  
PARMIGIANO REGGIANO <sup>4</sup> 7.7  
PECORINO <sup>4</sup> 7.7  
TRÜFFELPECORINO <sup>4</sup> 8.7  
MAHON <sup>4</sup> 7.7

# paris' BAR

## MENU

### KALTE VARIATIONEN

AVOCADO <sup>K</sup> I OLIVENÖL I ZITRONENSAFT	7.5
AVOCADO I GARNELEN ODER FLUSSKREBSSCHWÄNZE <sup>B,4</sup>	14.9
GARNELEN <sup>B,4</sup>	14.5
FLUSSKREBSSCHWÄNZE <sup>B,4</sup>	14.5
TRÜFFELSALAMI <sup>4,5</sup>	8.9
FENCHELSALAMI <sup>4,5</sup>	7.9
ROSTINO VOM SPANFERKEL I TRAUBENMOSTSENF <sup>4</sup>	7.9
BÜFFELMOZZARELLA I TOMATEN I BASILIKUM <sup>G,4</sup>	10.5

---

### WARME VARIATIONEN

BIRNE MIT PECORINO ÜBERBACKEN	8.5
DATTELN IM SPECKMANTEL <sup>4,5</sup>	7
MEDITERRANES GEMÜSE MIT GEHOBELTEM PARMESAN	9.5
CHORIZO VOM IBERICO SCHWEIN GEBRATEN <sup>4</sup>	8.5
ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL <sup>4,5</sup>	8.5
ZIEGENKÄSE GRATINIERT MIT LAVENDELHONIG <sup>4</sup>	8.9
QUICHE I SALATGARNITUR	9.5
PELLKARTOFFELN ÜBERBACKEN MIT REBLOCHON	8.5

---

### EXTRAS

FRANZÖSISCHES BAGUETTE ODER BROT <sup>A</sup>	1.9
OLIVENÖL	1
OLIVEN	2.5
PARMESAN GEHOBELT	2

# paris' BAR

## GETRÄNKE

### BIER

PRIVATBRAUEREI SCHMUCKER 'BRAUEREI DES JAHRES 2020'

#### **FASSBIER**

MEISTER PILS MIT LIEBE FRISCH GEZAPFT 0.3 L	3.8
FRANKFURTER CHAMPUS 0.2 L	2.9
RADLER MIT LIEBE FRISCH GEZAPFT 0.3 L	3.5

#### **FLASCHENBIER**

HEFEWEIZEN 0.5 L	4.9
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI 0.5 L	4.9
PILS ALKOHOLFREI 0.33 L	3.5

### MINERALWASSER

TAUNUSQUELLE SPRITZIG 0.25 L	3.3
TAUNUSQUELLE SPRITZIG 0.75 L	7.5
TAUNUSQUELLE NATURELL 0.25 L	3.3
TAUNUSQUELLE NATURELL 0.75 L	7.5

### ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

COCA COLA 0.2 L <sup>1,3</sup>	3.5
COCA COLA LIGHT 0.2 L <sup>1,3,6,9</sup>	3.5
ORANGINA CLASSIC 0.25 L	3.9
ORANGINA ROUGE 0.25 L <sup>3</sup>	3.9
THOMAS HENRY TONIC 0.2 L <sup>2</sup>	3.9
THOMAS HENRY BITTER LEMON 0.2 L <sup>2,5</sup>	3.9

# paris' BAR

## GETRÄNKE

### FRUCHTSÄFTE

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	0.75
<b>CRÉMANT I CHAMPAGNER</b>		
CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE NOIR I FRANKREICH	6.9	39
AC Brut Méthode champenoise I Aus den besten hellgekelterten Pinot Noir-Trauben gekeltert; klassisch handgerüffelt und flaschenvergoren.		
CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ I FRANKREICH	6.9	39
AC Brut Strahlender Roséton. Himbeer- und Erdbeeraromen. Im Mund ausgewogen und mit leichten Anklängen an Vanille.		
CHAMPAGNER BRUT "L'UNIVERSELLE" I BARON ALBERT I CHAMPAGNE	33 0.375 L	59
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!		
CHAMPAGNER BRUT CLASSIC I CHAMPAGNE DEUTZ I CHAMPAGNE		75
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.		

## ROSÉ

ZWEIGELT ROSÉ I WAGRAM I WEINHOF EHN I ÖSTERREICH		29.5
Süßherber Rosenduft, animierendes Säurespiel, sympathisch süffige Note.		
SAVEURS DU TEMPS I COSTIÈRES DE NÎMES AOP I RHÔNE I FRANKREICH		32.5
Vignerons Propriétés Associés. Frische Frucht, cremiges Mundgefühl und mediterrane Mineralik. Duft von Preiselbeeren, Himbeeren und einem Hauch Orangen.		
MONTE DA RAVASQUEIRA ROSÉ I ALENTEJO I PORTUGAL		25.5
In der Nase üppig und intensiv. Im Gaumen Noten von Kirschen, Brombeeren, wilden Himbeeren und sehr leichten Noten von weißen Gewürzen. Erfrischende Säure, cremige Textur und ein edles Finale.		
LES FUMÉES BLANCHES I SÜDFRANKREICH I FRANKREICH		32.5
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		38
Pure Provence. Rosa Pfirsichhaut, rote Waldbeeren, zarte Blüten und eine Ahnung von weißem Pfeffer. Lebendig und fruchtstark wird der Gaumen erobert.		



# paris' BAR

0.75

## WEISSWEIN

### DEUTSCHLAND

SAUVIGNON BLANC GK RÖMERBERG   GEHNHEIMER KILTZ   NAHE Duft nach Stachelbeere, Orange und Zitrone dazu exotische Noten. Am Gaumen ist er frisch und kräftig mit einem Apfel-Limetten- Nachklang.	31
GRAUER BURGUNDER KABINETT   WEINGUT KNAB   BADEN Endinger Engelsberg. Knackige Apfelaromen und fein ausbalancierte Säure. Siegerwein beim Grand Vines MERCURE 2020.	32
RIESLING ESTATE STUFF   WEINGUT BRÜSSEL   RHEINHESSEN Trockener Spitzenwein mit hoher Fruchtreife. Charakter ist dicht und mineralisch.	28
SCHEUREBE   WEINGUT FOGT   RHEINHESSEN Duft von Mango, Cassis, Zitronenmelisse und Holunderblüte. Am Gaumen wird ein Seil aus Frische gespannt, über das der saftig- fruchtige Geschmack hinweggleitet.	28
RIESLING STADTMAUER   WEINGUT KIRCHNER   PFALZ Kühle Nase mit Mineralität, herber Zitrusfrucht, etwas helle Blüten und etwas Biskuit. Lebendig und erfrischend. Erst im Abgang gewinnt die Mineralität an Druck und Intensität.	28
CHARDONNAY EDITION „JOHANNA LORENZ“   LORENZ & SÖHNE   NAHE Sehr reife und saftige Birne, Biskuit, helle Blüten und etwas frisches Heu. Klar und fein- bis saftig.	30.5

# paris' BAR

0.75

## WEISSWEIN

### FRANKREICH

CHARDONNAY I MÂCON -FUISSÉ I CHÂTEAU VITALLIS I BURGUND 39

In der Nase Anklänge von Weißer Rose, Akazie, Farn und Birne. Im Mund mineralische Frische, ausgeprägte Frucht und langer, eleganter Ausgang.

CHABLIS VIEILLES VIGNES "LA PAULIÈRE" I BURGUND 51.5

S.A. Jean Durup Père & Fils. Geschliffene Eleganz, der seine meisterhaft komponierten Fruchtnoten und die flirrende Mineralik wie zarte Aquarelltöne auf den Gaumen tupft.

SANCERRE LES CAILLOTES I DOMAINE BERNARD REVERDY I LOIRE 54

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.

### ITALIEN

WEISSBURGUNDER I WILHELM WALCH I SÜDTIROL 30.5

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

GAVI DI GAVI I LA MEIRANA I PIEMONTE 45

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 PIEMONTE 39

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 SIRMIOLO DOC I CÀ MAIOL I LOMBARDEI 44

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

# paris' BAR

0.75

## WEISSWEIN

### NEUSEELAND

#### SAUVIGNON BLANC | OLD COACH ROAD | NELSON

44

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.

### ÖSTERREICH

#### FRÜHROTER VELTLINER | WEINHOF EHN | WAGRAM

30.5

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

#### GRÜNER VELTLINER „RIED SATZ“ | WEINHOF EHN | WAGRAM

30.5

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

### PORTUGAL

#### MONTE DA RAVASQUEIRA WEISS | ALENTEJO | PORTUGAL

25.5

In der Nase spüren Sie sofort die aromatische Intensität von Viognier und Alvarinho mit Noten von Pfirsich, Aprikose, Orangenblüte und Litschis. In der Verkostung eine frische Attacke, lebendig mit zarter Textur und vor allem mit viel mineralischem Charakter.

### SPANIEN

#### VERDEJO SANTA CRUZ | BODEGA SANTA CRUZ DE ALPERA

29.5

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 | LEOPARD'S LEAP | FRANSCHHOEK

35

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.

# paris' BAR

0.75

## ROTWEIN

### AUSTRALIEN

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

37

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

### FRANKREICH

#### CÔTES DU RHÔNE VILLAGES "ESPRIT GARRIGUE" I RHÔNE

31.5

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

#### CUVÉE THREE PEAKS I ROUSSILLON

37

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

#### CROIX DES LAURETS I BORDEAUX

49

Baron Edmond de Rothschild. In der Nase ausdrucksvoll und frisch mit Aromen von roten Johannisbeeren. Am Gaumen samtweich, die frische rote Frucht ist elegant unterlegt mit nur sehr feinen Eichenholznoten. Anhaltend lebendige Frische bis ins Finale.

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

64

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 NIJTS SAINT GEORGES I 1ER CRU LES PRULIERS I BURGUND

270

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.

# paris' BAR

0.75

## ROTWEIN

### ITALIEN

#### CHIANTI CLASSICO DOCG I TOSCANA

39

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

#### 2018 ACHELO ANTINORI I TOSCANA

47

Antinori – La Braccasca. 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.

#### 2015 SANTA CROCE RISERVA I VIGNETI REALE I APULIA

38

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 APULIA

33

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

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

42

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

#### 2013 AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG I VENETO

63

Vinci Italiani. 70 % Corvina, 20 % Corvinone, 10 % Rondinella. Feines Gemisch von eingelegten Früchten, Tabak und Nelken. Samtendes Mundgefühl und einen saften, langen Abgang.

#### CHIANTI PÈPOLLI CLASSICO I ANTINORI I TOSKANA

49

Rubinrot in der Farbe mit violetten Highlights, zeigt dieser Chianti Classico intensiv fruchtige Noten von Kirschen und Erdbeeren, gepaart mit zarten Gewürznoten und Toastaromen. 9-monatige Lagerung in slawonischer Eiche verleiht dem Pèppoli Eleganz und Struktur sowie wunderbar zarte Tannine.

# paris' BAR

0.75

## ROTWEIN

### PORTUGAL

#### MONTE DA RAVASQUEIRA CLÁSSICO I ALENTEJO

25.5

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.

#### CONTRASTE TINTO I DOURO

39

Conceito Vinhos. Vornehmlich Touriga Nacional, Touriga Franca und Tinta Roriz. In der Nase ein klassischer Mix aus erhabenen Aromen. Am Gaumen kraftvoll, komplex mit viel Druck. Brombeere, Blaubeere, Waldboden und Nuancen von Tabak geleiten die weichen Tannine zu einem langen Finish.

#### 2019 QUINTA NOVA GRAINHA RESERVA I DOURO

49

Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo. Cuvée aus Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca und Touriga Franca, 18 Monate in Fässern ausgebaut. Von Anfang an raffiniert, bringt es die Größe des Douro in jeden Tropfen, überflutet mit einer großzügigen Mischung aus fruchtigen Aromen, dichter, würziger und seidiger Textur.

#### 2013 CHURCHILL ESTATES GRANDE RESERVA I DOURO

95

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

#### SANTA CRUZ GARNACHA TINTORERA I ALPERA

29.5

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

#### BUTCHER'S HOUSE I MERLOT I ANDALUSIA

29

Finca Anfora. Warmer etwas rauchiger Duft, Karamell, frische Vanilleschoten, dunkle Schokolade und Amarena Kirschen. Im Mund toll balanciert, warme gehaltvolle Art. Ins Glas gelangt er in tief dunklem Granatrot mit fast schwarzem Kern.

# paris' BAR

0.75

## ROTWEIN

### SPANIEN

#### CRIANZA I RIOJA

29.5

El Meson. Mit viel Frucht, feinem, weichen Tanningerüst und einer guten Länge begeistert dieser 12 Monate in neuen amerikanischen Barriques und 6 Monate in der Flasche gereifte Crianza. Das Bouquet erinnert an Kirschen und Pfeffer, der Geschmack ist vollmundig, rund und weich.

#### PRADO REY CRIANZA I RIBERA DEL DUERO

39

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

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

39

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.

#### BUTCHER'S DARLING I ANDALUSIA

47

Finca Anfora. Ein regelrecht verführerischer Wein, dessen Mineralität Finesse und Eleganz verleitet. Toller floraler Duft in der Nase. Im Mund zeigt er viel Frische, vibriert regelrecht und erinnert an Mandarinen und Orangen, verfügt über feine lebendige Tannine.

#### 2015 HERAS CORDÓN RESERVA I RIOJA

65

Bodegas Heras Cordón. Er duftet einnehmend nach Pflaumen, Kirschen und Leder. Die edlen Barriquenoten stützen mit schokoladigem Touch, die Frucht hat eine unendliche Tiefe.

#### 2013 ROQUERS DE PORRERA I PRIORAT

89

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.

# paris' BAR

0.75

## ROTWEIN

### SÜDAFRIKA

#### MEIFORT I CONSTANTIA

38

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

#### 2015 EIKENDAL CLASSIQUE I STELLENBOSCH

65

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.

#### 2020 CHOCOLATE BLOCK I FRANSCHHOEK

66

Boekenhoutskloof. Noten von Johannisbeeren, Blaubeeren, Koriander, Veilchen und Pfeffer kommen hier zusammen. Am Gaumen bietet das „Kraftwerk“ ein wunderbar seidiges Gefühl, eine fantastische Struktur und Tiefe und ein langes, opulentes und würziges Finale. Die Idee einen exzellenten Shiraz als Grundlage für eine Cuvée zu nutzen, die so schmelzig auf der Zunge zergeht wie ein Riegel Schokolade.

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

95

„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.

### USA

#### GNARLY HEAD I CENTRAL COAST I CALIFORNIA

36

Ein sehr verlockender Merlot. Er zeigt einen prachtvollen, von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Pflaumen und Gewürzen geprägten Duft, wartet mit reichem Körper, geschmeidigem Tannin und einem samtigen Finale auf.

#### BRING YOUR OWN I KORKGELD

25



# paris' BAR

## SELECTION OF OUR SPIRITS

---

TASTED, TESTED & PERFECTED

### LONGDRINKS

GIN TONIC   BLACK PIG	13
GIN TONIC   GIN SUL	14
GIN TONIC   BULLDOG	12
CUBA LIBRE   HAVANA CLUB	11
CUBA LIBRE   KRAKEN	12
WHISKY COLA   MAKER'S MARK	11
VODKA LEMON	11
VODKA SODA	11
PORT TONIC	8.9
CAMPARI SODA <sup>3</sup>	7.9
CAMPARI SPRITZ <sup>3</sup>	8.5
CAMPARI ORANGENSAFT <sup>3</sup>	7.9
APEROL SPRITZ <sup>2,3</sup>	8.5
MARTINI FIERO SPRITZ	8.5
MARTINI FIERO TONIC	8.5
LIMONCELLO DI CAPRI SPRITZ	8.5
LIMONCELLO DI CAPRI TONIC	8.5
AMARO MONTENEGRO SPRITZ	8.5
AMARO MONTENEGRO TONIC	8.5
ALKOHOLFREI	
MARTINI TORINO TONIC	7.9
MARTINI TORINO SODA	7.9
MONIN BITTER TONIC	7.9
MONIN BITTER SODA	7.9

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.

# paris' BAR

## SELECTION OF OUR SPIRITS

TASTED, TESTED & PERFECTED

APERITIF   DIGESTIF	2cl	4cl
SHERRY		6
APEROL <sup>2,3</sup>		6
CAMPARI <sup>3</sup>		6
MARTINI <sup>7</sup>		5
MARTINI <sup>7</sup> FIERO		4.5
RAMAZOTTI		5
AVERNA		5
FERNET BRANCA		5
GRAHAM'S TAWNY 10 YEARS   PORT		9
NIEPORT TAWNY   PORT		6
SANDEMANN   WHITE PORT		6
GRAHAM'S BLEND No5   WHITE PORT		9
PASTIS DE MARSEILLE		5
BAILEYS		5
LICOR 43		5
GRAPPA NONINO VENDEMMIA MONIVITIGNI	4.5	7.5
GRAPPA NONINO CHARDORNAY	5.4	9
HASELNUSSGEIST VALLENDAR	4.2	7

# paris' BAR

## SELECTION OF OUR SPIRITS

---

TASTED, TESTED & PERFECTED

APERITIF   DIGESTIF	2cl	4cl
CARLOS   IMPERIAL XO   BRANDY		9.5
MAKER'S MARK BOURBON   WHISKY		7
LAGAVULIN 16 YEARS SINGLE MALT   WHISKY		9.5
HAVANNA CLUB   RUM		7
THE KRAKEN   RUM		8
ABSOLUT   VODKA		7
LIMONCELLO DI CAPRI		5
AMARO MONTENEGRO		5
ALKOHOLFREI		
MARTINI TORINO		5
MONIN BITTER		5

# paris' BAR

## KAFFEE, KUCHEN & CO.

KUCHEN 4  
Fragen Sie nach unserer Kuchenauswahl

### KAFFEE AUS WACKER'S- KAFFEERÖSTEREI

TASSE KAFFEE KLEIN   GROSS	2.9   3.7
ESPRESSO	1.9
ESPRESSO MACCHIATO ☺	2.2
DOPPELTER ESPRESSO	2.9
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO ☺	3.2
CAPPUCCINO KLEIN   GROSS ☺	3.5   3.9
MILCHKAFFEE ☺	3.9
LATTE MACCHIATO ☺	3.9
LATTE MACCHIATO MIT DOPPELTEM ESPRESSO ☺	4.5

### TEE IM KÄNNCHEN

SCHWARZTEE AUS DEM HAUSE RONNEFELDT 4.4 DARJEELING, EARL GREY, ENGLISH BREAKFAST,....	4.4
KRÄUTERTEE AUS DEM HAUSE RONNEFELDT 4.4 MENTHE, VERBENA, ROOIBOS, ....	4.4
FRÜCHTETEE AUS DEM HAUSE RONNEFELD 4.4 RED BERRIES, ....	4.4
FRISCHER INGWERTEE MIT MINZE ODER ZITRONE 4.4	4.4

### HEISSES MIT SCHUSS

HEISSE SCHOKOLADE 3.8 MIT BAILEYS 5.9 MIT RUM 5.9	3.8 5.9 5.9
SAO PAULO   ESPRESSO AUF EIS   LICOR 43 5	5
ESPRESSO   BAILEYS 5	5

# paris' BAR

## FRÜHSTÜCK

AM WOCHENENDE UND FEIERTAGEN BIS 15.00 UHR

### BROT I CROISSANT

BROTKORB (BAGUETTE I BROT) <sup>A</sup>	1.9
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>	7.9
AVOCADOBROT <sup>A,K</sup> MIT SERRANO-SCHINKEN <sup>A,4</sup>	9.5

### KÄSE I SCHINKEN

EINE SORTE KÄSE (Pecorino, Mahon, Gruyere) <sup>4</sup>	5
ZWEI SORTEN KÄSE (Pecorino, Mahon, Gruyere) <sup>4</sup>	7.5
EINE SORTE SCHINKEN (Serrano, Südtiroler, Rostino) <sup>4</sup>	5
ZWEI SORTEN SCHINKEN (Serrano, Südtiroler, Rostino) <sup>4</sup>	7.5

### BOWLS

GRIECHISCHER JOGHURT	3.5
MIT HONIG	4.2
MIT HONIG I BIO MÜSLI <sup>A</sup>	5.9
FRISCHER OBSTALAT	5.5
MIT GRIECHISCHEM JOGHURT	7.4
MIT GR. JOGHURT I BIO MÜSLI I HONIG <sup>A</sup>	8.2

### OMELETT

OMELETT NATUR <sup>C</sup>	5.5
OMELETT KÄSE <sup>C</sup> ODER SCHINKEN <sup>C,4</sup>	6.5
OMELETT I KÄSE I TOMATE <sup>C</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>C</sup>	7.9

### SPECIALS

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT 0.25 L	4.9
EIN PAAR FRISCHE WEISSWÜRSTE MIT BREZEL <sup>A,8</sup>	7.5
AVOCADO GARNELEN I FLUSSKREBSE <sup>A</sup>	14.9

### EXTRAS

BUTTER	1
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