

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 Glas Wein, frisch gezapftem Bier oder Gin Tonic ausklingen lassen wollen. In diesem Sinne heißen wir euch alle herzlich willkommen. Wir freuen uns, dass ihr da seid .

Euer Team der Paris' Bar

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag ab 17:00

Samstag 16:00 - 01:00

Sonntag 16:00 - 22:00

Reservierungen können online auf unserer Website www.parisbar-frankfurt.de oder auf Instagram #parisbarfrankfurt getätigt werden.

Veranstaltungsanfragen oder Gruppenanfragen ab 10 Personen bitte per e-mail an info@parisbar-frankfurt.de

Telefon: +49 (69) 96233811 (ab 16:30 Uhr)

Wir akzeptieren Barzahlung und EC-Kartenzahlung

I: #parisbarfrankfurt

F: parisbarfrankfurt

G: parisbarfrankfurt

paris' BAR

UNSERE OFFENEN

	0.1	0.2	0.75
CREMANT			
CRÉMANT DE BOURGOGNE WEISS	7.4		46
CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ	7.4		46
WEISSWEIN			
MONTE DA RAVASQUEIRA ALENTEJO		7.9	29.6
GRAUER BURGUNDER KABINETT CASTELLBERG BADEN		8.9	33.3
RIESLING STADTMAUER KIRCHNER PFALZ		7.9	29.6
SAUVIGNON BLANC RÖMERBERG NAHE		9.7	36.3
CHARDONNAY LORENZ & SÖHNE NAHE		8.9	33.3
SCHEUREBE FOGT RHEINHESSEN		8.9	33.3
WEISSBURGUNDER EHN WAGRAM		8.9	33.3
VERDEJO SANTA CRUZ SPANIEN		7.9	29.6
GRÜNER VELTLINER EHN WAGRAM		8.9	33.3
WEINSCHORLE		7.5	

paris' BAR

UNSERE OFFENEN

ROSÉ	0.2	0.75
ZWEIGELT ROSÉ I WAGRAM I ÖSTERREICH	8.9	33.3
LES FUMÉES BLANCHES I SÜDFRANKREICH	9.7	36.3

ROTWEIN

RIOJA I EL MESON CRIANZA I SPANIEN	8.9	33.3
PRIMITIVO DI MANDURIA I APULIEN I ITALIEN	9.7	36.3
CÔTES DU RHÔNE I RHÔNE I FRANKREICH	9.7	36.3
CHIANTI CLASSICO DOCG I TOSCANA I ITALIEN	10.4	39.3
SHIRAZ FLAVABOM I SCOTTS CREEK I SOUTH AUSTRALIA	11.9	44.6
CUVÉE THREE PEAKS I ROUSSILLON I FRANKREICH	9.7	36.4
SANTA CRUZ GARNACHA TINTORERA I ALPERA I SPANIEN	8.9	33.3
MERLOT I TERRE SICILIANE I ITALIEN	8.9	33.3
MEIFORT I CONSTANTIA I SÜDAFRIKA	9.7	36.3

KLEINER SNACK

SPANISCHE MANDELN GESALZEN I MANUFAKTUR MARCONA		4
---	--	---

paris' BAR

MENU

COUVERT ^A 5
Frische Brotvariationen | Olivenöl | Oliven

HIGHLIGHTS

ETAGERE SURPRISE KÄSE & SCHINKEN ⁴ 36
ETAGERE SURPRISE KALTE & WARME VARIATIONEN ⁴ 38
GROSSER GEMISCHTER KÄSETELLER ⁴ 23
GROSSER GEMISCHTER SCHINKEN & SALAMI TELLER ⁴ 23

SCHINKEN

BRESAOLA ⁴ 15
BRESAOLA | RUCCOLA | PARMIGIANO O. KAPERN^{4,5} 17
SERRANO SCHINKEN ⁴ 12
SÜDTIROLER SCHINKEN ⁴ 9

KÄSE

LA TUR | FEIGEN- UND WEINTRAUBENSEN^{FA,3,4,5} 11
GRUYERE ⁴ 11
ZIEGENKÄSE MIT ROSMARINKRUSTE ⁴ 10
DÉLICE DE BOURGOGNE ⁴ 10
PARMIGIANO REGGIANO ⁴ 10
PECORINO ⁴ 10
TRÜFFELPECORINO ⁴ 11

paris' BAR

MENU

KALTE VARIATIONEN

AVOCADO ^K I OLIVENÖL I ZITRONENSAFT	10
AVOCADO I GARNELEN ^{B,4}	21
AVOCADO I FLUSSKREBSSCHWÄNZE ^{B,4}	24
GARNELEN ^{B,4}	16
FLUSSKREBSSCHWÄNZE ^{B,4}	19
TRÜFFELSALAMI ^{4,5}	10
FENCHELSALAMI ^{4,5}	9.5
ROSTINO VOM SPANFERKEL I TRAUBENMOSTSENF ⁴	9.5
BÜFFELMOZZARELLA I TOMATEN I BASILIKUM ^{G,4}	14

WARME VARIATIONEN

BIRNE MIT PECORINO ÜBERBACKEN	10
DATTELN IM SPECKMANTEL ^{4,5}	9
MEDITERRANES GEMÜSE MIT GEHOBELTEM PARMESAN	15
CHORIZO VOM IBERICO SCHWEIN GEBRATEN ⁴	11
ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL ^{4,5}	11
ZIEGENKÄSE GRATINIERT MIT LAVENDELHONIG ⁴	11
QUICHE I SALATGARNITUR	13
PELLKARTOFFELN ÜBERBACKEN MIT REBLOCHON	10

EXTRAS

FRANZÖSISCHES BAGUETTE ODER BROT ^A	2.2
OLIVENÖL	2
OLIVEN	4
PARMESAN GEHOBELT ON TOP	2
SPANISCHE MANDELN GESALZEN I MANUFAKTUR MARCONA	4

paris' BAR

BIER PRIVATBRAUEREI SCHMUCKER

MEISTER PILS MIT LIEBE FRISCH GEZAPFT 0.3 L	4.2
FRANKFURTER CHAMPUS 0.2 L	3.4
RADLER MIT LIEBE FRISCH GEZAPFT 0.3 L	4.2
RADLER ALKOHOLFREI 0.5 L	5.7
HEFEWEIZEN 0.5 L	6.1
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI 0.5 L	6.1
PILS ALKOHOLFREI 0.33 L	4.2

MINERALWASSER

TAUNUSQUELLE SPRITZIG 0.25 L 0,75 L	3.7	7.9
TAUNUSQUELLE NATURELL 0.25 L 0.75 L	3.7	7.9

ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

COCA COLA 0.2 L ^{1,3}	4.3
COCA COLA ZERO 0.2 L ^{1,3,6,9}	4.3
ORANGINA CLASSIC 0.25 L	4.5
ORANGINA ROUGE 0.25 L ³	4.5
THOMAS HENRY TONIC 0.2 L ²	4.7
THOMAS HENRY BITTER LEMON 0.2 L ^{2,5}	4.7

FRUCHTSÄFTE

JOHANNISBEERSAFT 0.25 L ⁵	4.3
APFELSAFT KLAR 0.25 L	4.3
MARACUJASAFT 0.25 L	4.3
Alle Säfte auch als Schorle 0.3 L	4.3

paris' BAR

	0.75	1.5
FÜR BESONDERE MOMENTE		
SANCERRE BLANC REVERDY DOMAINE BERNARD REVERDY LOIRE Aromatisch erfrischend. Saftige Zitrusfrüchte, schwarzen Johannisbeeren und einem Hauch von Minze.	58	
2020 CHOCOLATE BLOCK FRANSCHHOEK Fantastische Struktur, ein langes, opulentes und würziges Finale. Schmelzig auf der Zunge, zergeht wie ein Riegel Schokolade.	69	
2020 2019 RUST EN VREDE ESTATE STELLENBOSCH Gut 50 % Cabernet, knapp 40 % Syrah und ein kleiner Anteil Merlot. Dunkle Beerenfrucht, Sauerkirschen, feine Eiche.	97	199
2018 ROQUERS DE PORRERA PRIORAT Aromen von reifen dunklen Früchten, Gewürzen und Mokka. Reife Pflaume, Nelken und einen Hauch Eukalyptus.	97	
2019 AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG VENETO Vinai Italiani. 70 % Corvina, 20 % Corvinone, 10 % Rondinella. Feines Gemisch von eingelegten Früchten, Tabak und Nelken.	67	
CHÂTEAU L'HOSPITALET GRAND VIN ROUGE LA CLAPE LANGUEDOC Aromen von Zimt und Nelken. Fruchtige Note von schwarzen und roten Beeren. Am Gaumen vollmundig, sanft und harmonisch.	107	

paris' BAR

0.75

CRÉMANT I CHAMPAGNER

CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE NOIR I FRANKREICH	46
Aus den besten hellgekelterten Pinot Noir-Trauben gekeltert; klassisch handgerüttelt und flaschenvergoren.	
CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ I FRANKREICH	46
Himbeer- und Erdbeeraromen. Im Mund ausgewogen und mit leichten Anklängen an Vanille.	
CHAMPAGNER BRUT "L'UNIVERSELLE" I BARON ALBERT	69
Ausgeprägte Frucht, dazu ein wunderbar dichtes, feines und anhaltendes Mousseux - eine mehr als gelungene Cuvée!	
CHAMPAGNER BRUT CLASSIC I CHAMPAGNE DEUTZ	89
Schillernde Visitenkarte der ganzen Region. Er zementiert den Weltruf der Champagne als Krone der Schaumwein-Schöpfung.	

ROSÉ

ZWEIGELT ROSÉ I WAGRAM I WEINHOF EHN I ÖSTERREICH	33.3
Süßherber Rosenduft, animierendes Säurespiel, süffige Note.	
LES FUMÉES BLANCHES I SÜDFRANKREICH I FRANKREICH	36.3
Rote Johannisbeeren, weiße Blüten und Pink Grapefruit.	

paris' BAR

0.75

WEISSWEIN

DEUTSCHLAND

SAUVIGNON BLANC GK RÖMERBERG | GEHNHEIMER KILTZ | NAHE 36.3
Am Gaumen ist er frisch und kräftig mit einem Apfel-Limetten-Nachklang.

GRAUER BURGUNDER KABINETT | CASTELLBERG | BADEN 33.3
Die fruchtigen Zitrusnoten verleihen einen frischen und dynamischen Nachhall.

RIESLING ESTATE STUFF | WEINGUT BRÜSSEL | RHEINHESSEN 29.6
Trockener Spitzenwein mit hoher Fruchtreife. Charakter ist dicht und mineralisch.

SCHEUREBE | WEINGUT FOGT | RHEINHESSEN 33.3
Fruchtig mit einem Duft von Mango, Cassis, Zitronenmelisse und Holunderblüte.

RIESLING STADTMAUER | WEINGUT KIRCHNER | PFALZ 29.6
Herbe Zitrusfrucht, helle Blüten. Lebendig und erfrischend.

CHARDONNAY EDITION „JOHANNA LORENZ“ | LORENZ & SÖHNE | NAHE 33.3
Reife und saftige Birne, Biskuit und etwas frisches Heu.

FRANKREICH

CHABLIS VIEILLES VIGNES "LA PAULIÈRE" | BURGUND 54
Meisterhaft komponierte Fruchtnote.

SANCERRE | DOMAINE BERNARD REVERDY | LOIRE 58
Saftige Zitrusfrüchte, schwarze Johannisbeeren und ein Hauch von Minze.

paris' BAR

0.75

WEISSWEIN

ITALIEN

ERBALUCE DI CALUSO | LA RUSTIA | CANTINA ORSOLANI | PIEMONTE 44
Duft von Physalis und Mandarinenschale, eingelegte Früchte und reifer Pfirsich.

LUGANA | SIRMIOLO DOC | CÀ MAIOL | LOMBARDEI 44
Zitrusfrucht, Wildkräuter und Aromen von hellem Steinobst. Grüner Apfel, Mandarine und Zitronenthymian.

ÖSTERREICH

GRÜNER VELTLINER „RIED SATZ“ | WEINHOF EHN | WAGRAM 33.3
Ein Hauch von Papaya, etwas Wiesenkräuter, Birnenfrucht im Abgang.

WEISSBURGUNDER | WEINHOF EHN | WAGRAM 33.3
Am Gaumen sanfte Walnußtöne mit dezenten Pfirsich und Marillen Aromen.

PORTUGAL

MONTE DA RAVASQUEIRA WEISS | ALENTEJO | PORTUGAL 29.6
Viognier und Alvarinho mit Noten von Pfirsich, Aprikose, Orangenblüte und Litschis.

SPANIEN

VERDEJO SANTA CRUZ | BODEGA SANTA CRUZ DE ALPERA 29.6
Passionsfrucht, feine Säure mit Noten reifer Bananen. Spannend zu trinken.

SÜDAFRIKA

SAUVIGNON BLANC | TOKARA | STELLENBOSCH 49
Deutliche Aromen von Edelpflaume, Guave und Quitte. Am Gaumen knackig frisch.

paris' BAR

	0.75
ROTWEIN	
AUSTRALIEN	
SHIRAZ FLAVABOM I SCOTTS CREEK I SOUTH AUSTRALIA Byrne Vineyards. Mundfüllende Fruchtsüße, samtene Tiefe und machtvoller Nachhall.	44.6
FRANKREICH	
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES "ESPRIT GARRIGUE" I RHÔNE Dicht, kompakt samtigem Tannin und bezaubernde Frucht von roten Beeren.	36.3
CUVÉE THREE PEAKS I ROUSSILLON Domaine Treloar. 50 % Syrah, 30 % Mourverde, 20 % Grenache noir. Aromen von Zwetschge, dunkler Schokolade, Leder und einer wunderbaren Pfefferwürze.	36.3
CHÂTEAU L'HOSPITALET GRAND VIN ROUGE LA CLAPE I LANGUEDOC Gérard Bertrand. Fruchtige Noten von schwarzen und roten Beeren. Am Gaumen elegant strukturiert, vollmundig, sanft und harmonisch.	107
2021 CHÂTEAU DUTRUCH I MOULIS-EN-MÉDOC I BORDEAUX Grand Poujeaux. Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot. Aromen von Blumen, rote Beeren, Himbeeren und einem Hauch von Lakritze.	64
2009 NIJTS SAINT GEORGES I 1 ER CRU LES PRULIERS I BURGUND Domaine Taupenot-Merme. Ggenussvolle Aromen roter und schwarzer Früchte, großer Komplexität und geschmeidigen und seidigen Tanninen.	270

paris' BAR

0.75

ROTWEIN

ITALIEN

MERLOT TERRE SICILIANE I SIZILIEN 33.3
Zart duftend nach roten Beeren. Aromatisch, saffige Frucht und angenehmem Tannin.

CHIANTI CLASSICO DOCG I TOSCANA 39.3
93 % Sangiovese, 3 % Canaiolo. Duft nach Kirschen, Tee und ein wenig Schokolade.

CHIANTI PÈPOLLI CLASSICO I ANTINORI I TOSKANA 49
Intensiv fruchtige Noten von Kirschen und Erdbeeren mit zarten Gewürznoten.

2018 SANTA CROCE RISERVA I VIGNETI REALE I APULIA 42
Duft nach reifer Pflaume, Cassis, Kräutern und Schokolade. Am Gaumen körperreich.

PRIMITIVO DI MANDURIA „PACATO“ I APULIA 36.3
Viel beerige Frucht, Kräuterwürze. Acht Monate im neuen Eichenfass.

SANGIOVESE „NOTTURNO“ I DREI DONÀ I EMILIA-ROMAGNA 42
95 % Sangiovese, 5 % Cabernet Franc. Waldbeeraromen treffen auf zarte Vanillenoten.

2019 AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG I VENETO 67
70 % Corvina, 20 % Corvinone, 10 % Rondinella. Eingelegte Früchte, Tabak und Nelken.

PORTUGAL

MONTE DA RAVASQUEIRA CLÁSSICO I ALENTEJO 30
Bouquet nach dunklen reifen Waldfrüchten und Schokolade.

BOINA I DOURO 38
Ein frischer, aromatischer Rotwein, der vor saftigen Waldbeeren strahlt.

ROTWEIN

SPANIEN

CRIANZA I RIOJA	33.3
Viel Frucht, weiches Tannin Gerüst. Ein Jahr in Barrique und 6 Monate in der Flasche.	
SANTA CRUZ GARNACHA TINTORERA I ALPERA	33.3
In der Nase intensive Aromen nach Waldbeeren. Aromatisch und saftig weich.	
PRADO REY CRIANZA I RIBERA DEL DUERO	43
Aromen von Kirsche, Brombeeren, Waldlaub und ein Hauch Karamell.	
FINCA ÉLEZ VINO DE PAGO DO I LA MANCHA	39
Lebhafter Duft von schwarzen Johannisbeeren, Wildkirschen, Schokolade.	
BUTCHER'S DARLING I ANDALUSIA	47
Viel Frische, vibriert regelrecht und erinnert an Mandarinen und Orangen.	
992 I FINCA RIO NEGRO I SPANIEN	49
Intensives, fruchtbetontes Aroma mit Noten von roten Früchten.	
2018 ROQUERS DE PORRERA I PRIORAT	97
Aromen dunkler Früchte, Gewürzen und Mokka. Ein Hauch Eukalyptus.	

SÜDAFRIKA

MEIFORT I CONSTANTIA	36.3
Pflaumen und Kirschen, kombiniert mit würzigen Tabaknoten.	
2020 CHOCOLATE BLOCK I FRANSCHHOEK	69
Exzellenter Shirah. Zergeht so schmelzig auf der Zunge wie ein Riegel Schokolade.	
2020 RUST EN VREDE I ESTATE I STELLENBOSCH	97
50 % Cabernet, 40 % Syrah etwas Merlot. Dunkle Beerenfrucht, Sauerkirschen.	

BRING YOUR OWN I KORKGELD

25

paris' BAR

SELECTION OF OUR SPIRITS

TASTED, TESTED & PERFECTED

LONGDRINKS

GIN TONIC BLACK PIG	14
GIN TONIC GIN SUL	14
GIN TONIC BULLDOG	13
CUBA LIBRE HAVANA CLUB	13
CUBA LIBRE KRAKEN	14
WHISKY COLA MAKER'S MARK	13
VODKA LEMON	13
VODKA SODA	13
PORT TONIC	11
CAMPARI SODA ³	8.5
CAMPARI SPRITZ ³	8.9
APEROL SPRITZ ^{2,3}	8.9
MARTINI FIERO SPRITZ	8.9
MARTINI FIERO TONIC	8.9
LIMONCELLO DI CAPRI SPRITZ	8.9
LIMONCELLO DI CAPRI TONIC	8.9
AMARO MONTENEGRO SPRITZ	8.9
AMARO MONTENEGRO TONIC	8.9
TINTO DE VERANO	7.9
ALKOHOLFREI	
MARTINI TORINO TONIC	8.5
MARTINI TORINO SODA	8.5
MONIN BITTER TONIC	8.5
MONIN BITTER SODA	8.5

paris' BAR

SELECTION OF OUR SPIRITS

TASTED, TESTED & PERFECTED

APERITIF DIGESTIF	2cl	4cl
SHERRY		6
APEROL ^{2,3}		6
CAMPARI ³		6
MARTINI ⁷		5
MARTINI ⁷ 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
HASELNUSSGEIST VALLENDAR	4.2	7
GRAPPA NONINO CHARDORNAY	5.4	9
GRAPPA NONINO VENDEMMIA MONIVITIGNI	4.5	7.5

paris' BAR

SELECTION OF OUR SPIRITS

TASTED, TESTED & PERFECTED

APERITIF DIGESTIF	2cl	4cl
CARLOS IMPERIAL XO BRANDY		11
MAKER'S MARK BOURBON		7
LAGAVULIN 16 YEARS SINGLE MALT		11
HAVANNA CLUB RUM		7
THE KRAKEN RUM		8
ABSOLUT VODKA		7
LIMONCELLO DI CAPRI		6
AMARO MONTENEGRO		6
ALKOHOLFREI		
MARTINI TORINO		6
MONIN BITTER		6

paris' BAR

KAFFEE, KUCHEN & CO.

KUCHEN 4

Fragen Sie nach unserer Kuchenauswahl

KAFFEE AUS WACKER'S- KAFFEERÖSTEREI

ESPRESSO 2.4

ESPRESSO MACCHIATO ^G 2.7

DOPPELTER ESPRESSO 4.1

DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO ^G 4.4

CAPPUCCINO KLEIN | GROSS ^G 4.3 | 4.8

MILCHKAFFEE ^G 4.5

LATTE MACCHIATO ^G 4.5

LATTE MACCHIATO MIT DOPPELTEM ESPRESSEO ^G 5

KAFFEE KLEIN | GROSS 3.5 | 4

TEE IM KÄNNCHEN

SCHWARZTEE AUS DEM HAUSE RONNEFELDT 4.5

KRÄUTERTEE AUS DEM HAUSE RONNEFELDT 4.5

FRÜCHTETEE AUS DEM HAUSE RONNEFELD 4.5

HEISSES MIT SCHUSS

SAO PAULO | ESPRESSO AUF EIS | LICOR 43 5.9

ESPRESSO | BAILEYS 5.9

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, Pecanuss, 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