

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 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 ab 16:00

Sonntag 16:00 - 22:00

Reservierungen können online auf unserer Website www.parisbar-frankfurt.de oder auf Instagram [#parisbarfrankfurt](https://www.instagram.com/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)

paris' BAR

MENU

COUVERT ^A 6
Frische Brotvariationen | Olivenöl | Oliven

HIGHLIGHTS

ETAGERE SURPRISE KÄSE & SCHINKEN ⁴ 38
ETAGERE SURPRISE KALTE & WARME VARIATIONEN ⁴ 39
GROSSER GEMISCHTER KÄSETELLER ⁴ 25
GROSSER KÄSE & SCHINKEN TELLER ⁴ 25
GROSSER SCHINKEN & SALAMI TELLER ⁴ 25

SCHINKEN & SALAMI

BRESAOLA ⁴ 15
BRESAOLA | RUCCOLA | PARMIGIANO O. KAPERN^{4,5} 17
SERRANO SCHINKEN ⁴ 13
ROSTINO VOM SPANFERKEL | TRAUBENMOSTSENF ⁴ 10
SÜDTIROLER SCHINKEN ⁴ 10
TRÜFFELSALAMI ^{4,5} | FENCHELSALAMI ^{4,5} 11

KÄSE

LA TUR | FEIGEN- UND WEINTRAUBENSENF^{A,3,4,5} 11
GRUYERE ⁴ 12
ZIEGENKÄSE MIT ROSMARINKRUSTE ⁴ 11
DÉLICE DE BOURGOGNE ⁴ 10
PARMIGIANO REGGIANO ⁴ 10
PECORINO ⁴ 10

paris' BAR

MENU

KALTE VARIATIONEN

AVOCADO ^K OLIVENÖL ZITRONENSAFT	11
AVOCADO GARNELEN ^{B,4}	22
AVOCADO FLUSSKREBSSCHWÄNZE ^{B,4}	25
GARNELEN ^{B,4}	17
FLUSSKREBSSCHWÄNZE ^{B,4}	20
BÜFFELMOZZARELLA TOMATEN BASILIKUM ^{G,4}	15

WARME VARIATIONEN

BIRNE MIT PECORINO ÜBERBACKEN	11
DATTELN IM SPECKMANTEL ^{4,5}	10
MEDITERRANES GEMÜSE MIT GEHOBELTEM PARMESAN	15
CHORIZO VOM IBERICO SCHWEIN GEBRATEN ⁴	12
ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL ^{4,5}	12
ZIEGENKÄSE GRATINIERT MIT HONIG ⁴	12
QUICHE SALATGARNITUR	14
PELLKARTOFFELN ÜBERBACKEN MIT REBLOCHON	11

EXTRAS

FRANZÖSISCHES BAGUETTE ODER BROT ^A	2.5
OLIVENÖL	2
OLIVEN	4
FEIGEN- ODER HONIGSENF ^{3,4,5}	1.5
PARMESAN GEHOBELT ON TOP	2
SPANISCHE MANDELN ^H GESALZEN MANUFAKTUR MARCONA	4
SCHOKOLADENKUCHEN	5

paris' BAR

UNSERE OFFENEN

	0.1	0.2	0.75
CREMANT			
CRÉMANT DE BOURGOGNE WEISS I ROSÉ	7.4		46
WEISSWEIN			
GRAUER BURGUNDER KABINETT I CASTELLBERG I BADEN	9.5		35.5
RIESLING HAUPTSACHE I JOSEF ROSCH I MOSEL	8.9		33.3
SAUVIGNON BLANC I GK RÖMERBERG I NAHE	9.9		37
CHARDONNAY I LORENZ & SÖHNE I NAHE	9.5		35.5
SCHEUREBE I FOGT I RHEINHESSEN	9.5		35.5
WEISSBURGUNDER I EHN I WAGRAM	9.5		35.5
VERDEJO I BARON DE LEY I RIOJA	9.9		37
LE GRANDE BLEUE CUVÉE I BERTRAND I SÜDFRANKREICH	9.9		37
BUSENFREUNDE CUVÉE FEINHERB I BUS I PFALZ	8.9		33.3
GRÜNER VELTLINER I EHN IWAGRAM	9.5		35.5
NATUREO I TORRES I SPANIEN I ALKOHOLFREI	8.9		33.3
WEINSCHORLE	8.9		

paris' BAR

UNSERE OFFENEN

ROSÉ	0.2	0.75
ZWEIGELT ROSÉ I WAGRAM I ÖSTERREICH	9.5	35.5
LES FUMÉES BLANCHES I SÜDFRANKREICH	9.9	37
ROTWEIN		
RIOJA I EL MESON CRIANZA I SPANIEN	9.9	37
PRIMITIVO DI MANDURIA I APULIEN I ITALIEN	10.9	39.5
CÔTES DU RHÔNE I RHÔNE I FRANKREICH	9.9	37
SHIRAZ FLAVABOM I SCOTTS CREEK I AUSTRALIEN	11.9	43
MERLOT I TERRE SICILIANE I ITALIEN	9.5	35.5
TINTO DE VERANO	8.9	
KLEINER SNACK		
SPANISCHE MANDELN ^H GESALZEN I MANUFAKTUR MARCONA		4

paris' BAR

BIER PRIVATBRAUEREI SCHMUCKER

MEISTER PILS [^] MIT LIEBE FRISCH GEZAPFT 0.3 L 0.5 L	4.4	6.2
FRANKFURTER CHAMPUS [^] 0.2 L		3.5
RADLER [^] MIT LIEBE FRISCH GEZAPFT 0.3 L 0.5 L	4.4	6.2
RADLER [^] ALKOHOLFREI 0.5 L		6.2
HEFEWEIZEN [^] HEFEWEIZEN [^] ALKOHOLFREI 0.5 L		6.2
PILS [^] ALKOHOLFREI 0.33 L		4.4

MINERALWASSER

TAUNUSQUELLE SPRITZIG 0.25 L 0.75 L	3.9	7.9
TAUNUSQUELLE NATURELL 0.25 L 0.75 L	3.9	7.9

ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

COCA COLA ZERO 0.2 L ^{1,3,6,9}		4.8
ORANGINA CLASSIC ROUGE 0.25 L ³		4.9
THOMAS HENRY TONIC 0.2 L ²		5.5
THOMAS HENRY BITTER LEMON 0.2 L ^{2,5}		5.5

FRUCHTSÄFTE

JOHANNISBEERNEKTAR 0.25 L ⁵		4.7
APFELSAFT KLAR 0.25 L		4.7
MARACUJANEKTAR 0.25 L		4.7
Alle Säfte auch als Schorle 0.3 L		4.7

paris' BAR

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

paris' BAR

0.75

CHAMPAGNER

CHAMPAGNER BRUT "L'UNIVERSELLE" | BARON ALBERT

Ausgeprägte Frucht, dazu ein wunderbar dichtes, feines und anhaltendes Mousseux - eine mehr als gelungene Cuvée!

69

CHAMPAGNER BRUT CLASSIC | CHAMPAGNE DEUTZ

Schillernde Visitenkarte der ganzen Region. Er zementiert den Weltruf der Champagne als Krone der Schaumwein-Schöpfung.

89

WEISSWEIN

DEUTSCHLAND

RIESLING TROCKEN OHLIGSBERG | BOLLIG | MOSEL

Am Gaumen weich, hinterlässt im langen Abgang einen leicht kräftigen Eindruck.

39

RIESLING FEINHERB | URGESTEIN | BOLLIG | MOSEL

Noten von Minze, frischen Kräutern, weißem Pfirsich und feinen Gewürzen.

36

FRANKREICH

CHABLIS VIEILLES VIGNES "LA PAULIÈRE" | BURGUND

Meisterhaft komponierte Fruchtnote.

54

ITALIEN

LUGANA | SIRMIOLINO DOC | CÀ MAIOL | LOMBARDEI

Zitrusfrucht, Wildkräuter und Aromen von hellem Steinobst. Grüner Apfel, Mandarine und Zitronenthymian.

44

SÜDAFRIKA

SAUVIGNON BLANC | TOKARA | STELLENBOSCH

Deutliche Aromen von Edelpflaume, Guave und Quitte. Am Gaumen knackig frisch.

49

Weine enthalten Sulfite

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

paris' BAR

	0.75
ROTWEIN	
ITALIEN	
CHIANTI CLASSICO DOCG I TOSCANA 93 % Sangiovese, 3 % Canaiolo. Duft nach Kirschen, Tee und ein wenig Schokolade.	44
PORTUGAL	
BOINA I DOURO Ein frischer, aromatischer Rotwein, der vor saftigen Waldbeeren strotzt.	44
SPANIEN	
PRADO REY CRIANZA I RIBERA DEL DUERO Aromen von Kirsche, Brombeeren, Wald Laub und ein Hauch Karamell.	43
SÜDAFRIKA	
2022 VERGELEGEN I THE MILL I STELLENBOSCH Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah... Bordeaux Stil mit feinen Schokoladennoten.	44
BRING YOUR OWN I KORKGELD	25

paris' BAR

SELECTION OF OUR SPIRITS

TASTED, TESTED & PERFECTED

LONGDRINKS

GIN TONIC I GIN SUL	14
GIN TONIC I BULLDOG	13
CUBA LIBRE I HAVANA CLUB	13
CUBA LIBRE I KRAKEN	14
WHISKY COLA I MAKER'S MARK	13
VODKA LEMON	13
VODKA SODA	13
PORT TONIC	11
CAMPARI SODA ³	9
CAMPARI SPRITZ ³	9.5
APEROL SPRITZ ^{2,3}	9.5
SARTI ³ SODA	8.9
SARTI ³ SPRITZ	9.5
MARTINI FIERO ^{3,4,7} SPRITZ I TONIC	9.5
LIMONCELLO DI CAPRI ³ SPRITZ I TONIC	9.5
AMARO MONTENEGRO ³ SPRITZ I TONIC	9.5
TINTO DE VERANO ⁷	8.5
ALCOHOLFREI	
MARTINI TORINO ^{3,4} TONIC	9.5
MARTINI TORINO ^{3,4} SODA	8.9
MONIN BITTER ^{3,4,H} TONIC	9.5
MONIN BITTER ^{3,4,H} SODA	8.9

paris' BAR

SELECTION OF OUR SPIRITS

TASTED, TESTED & PERFECTED

APERITIF DIGESTIF	2cl	4cl
SHERRY ^{3,4,7}		6
APEROL ^{2,3}		6
CAMPARI ³		6
SARTI ³		6
MARTINI ⁷		5
MARTINI ^{3,4,7} FIERO		5
RAMAZOTTI		5
AVERNA		5
FERNET BRANCA		5
GRAHAM'S TAWNY ⁷ 10 YEARS PORT		9
NIEPORT TAWNY ⁷ PORT		6
SANDEMANN ⁷ WHITE PORT		6
GRAHAM'S BLEND No5 ⁷ WHITE PORT		9
PASTIS DE MARSEILLE ³		5
BAILEYS ³		5
LICOR 43 ^{3,4}		5
HASELNUSSGEIST ^H VALLENDAR	4.2	7
GRAPPA NONINO CHARDORNAY ⁷	5.4	9
GRAPPA MARC VOM RIESLING ⁷	3	5

paris' BAR

SELECTION OF OUR SPIRITS

TASTED, TESTED & PERFECTED

APERITIF DIGESTIF	2cl	4cl
CARLOS IMPERIAL XO BRANDY ^{3,7}		11
MAKER'S MARK BOURBON ³		7
LAGAVULIN 16 YEARS SINGLE MALT ³		11
HAVANNA CLUB RUM		7
THE KRAKEN ⁷ RUM		8
ABSOLUT VODKA		7
LIMONCELLO DI CAPRI ³		6
AMARO MONTENEGRO ³		6
ALKOHOLFREI		
MARTINI TORINO ^{3,4}		6
MONIN BITTER ^{3,4,H}		6

paris' BAR

KAFFEE, KUCHEN & CO.

KUCHEN[^] 5

Fragen Sie nach unserer Kuchenauswahl

KAFFEE AUS WACKER'S- KAFFEERÖSTEREI

ESPRESSO	2.7
ESPRESSO MACCHIATO ^G	3.2
DOPPELTER ESPRESSO	4.4
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO ^G	4.7
CAPPUCCINO ^G	4.7
KAFFEE	4

TEE

SCHWARZTEE	4.5
KRÄUTERTEE	4.5
FRÜCHTETEE	4.5

HEISSES MIT SCHUSS

SAO PAULO ESPRESSO AUF EIS LICOR 43 ^{3,4}	6
ESPRESSO BAILEYS ³	6

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