

# 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 – Mittwoch ab 17:00 – 24:00

Donnerstag - Freitag: 17:00 – 01:00

Samstag: 12:00 – 01:00 | Sonntag: 16:00 – 22:00

Reservierungen sind empfohlen und können online auf unserer Website [www.parisbar-frankfurt.de](http://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](mailto: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	7.2		44
CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ	7.2		44
WEISSWEIN			
MONTE DA RAVASQUEIRA   ALENTEJO	7.5		31.5
GRAUER BURGUNDER KABINETT   KNAB   BADEN	8.9		33
RIESLING STADTMAUER   KIRCHNER   PFALZ	7.9		29.5
SAUVIGNON BLANC RÖMERBERG   NAHE	9.5		35.5
CHARDONNAY   LORENZ & SÖHNE   NAHE	8.5		31.5
SCHEUREBE   FOGT   RHEINHESSEN	8.5		31.5
WEISSBURGUNDER   EHN   WAGRAM	8.9		33
VERDEJO   SANTA CRUZ   SPANIEN	7.9		29.5
WEISSBURGUNDER   WALCH   SÜDTIROL	8.9		33
GRÜNER VELTLINER   EHN   WAGRAM	8.7		32.5
WEINSCHORLE	7.4		

# paris' BAR

## UNSERE OFFENEN

	0.2	0.75
ROSÉ		
ZWEIGELT ROSÉ I WAGRAM I ÖSTERREICH	8.3	31
LES FUMÉES BLANCHES I SÜDFRANKREICH	8.7	32.5
ROTWEIN		
MONTE DA RAVASQUEIRA I ALENTEJO I PORTUGAL	7.5	28
RIOJA I EL MESON CRIANZA I SPANIEN	8.5	31.5
PRIMITIVO DI MANDURIA I APULIEN I ITALIEN	8.9	33
CÔTES DU RHÔNE I RHÔNE I FRANKREICH	8.9	33
SHIRAZ FLAVABOM I SCOTTS CREEK I AUSTRALIEN	9.9	37
CUVÉE THREE PEAKS I ROUSSILLON I FRANKREICH	9.5	35.5
MERLOT I TERRE SICILIANE I ITALIEN	8.5	31.5
SANTA CRUZ GARNACHA I ALPERA I SPANIEN	8.5	31.5
CONTRASTE I DOURO I PORTUGAL	9.5	35.5
MEIFORT I CONSTANTIA I SÜDAFRIKA	9.5	35.5

# paris' BAR

## MENU

COUVERT <sup>A</sup> 4.4  
Frische Brotvariationen | Olivenöl | Oliven

### HIGHLIGHTS

ETAGERE SURPRISE KÄSE & SCHINKEN <sup>4</sup> 33  
ETAGERE SURPRISE KALTE & WARME VARIATIONEN <sup>4</sup> 35  
GROSSER GEMISCHTER KÄSETELLER <sup>4</sup> 20.5  
GROSSER GEMISCHTER SCHINKEN & SALAMI TELLER <sup>4</sup> 20.5

---

### SCHINKEN

BRESAOLA <sup>4</sup> 13.9  
BRESAOLA | RUCCOLA | PARMIGIANO O. KAPERN<sup>4,5</sup> 15.9  
SERRANO SCHINKEN <sup>4</sup> 10.5  
SÜDTIROLER SCHINKEN <sup>4</sup> 8.5

---

### KÄSE

LA TUR | FEIGEN- UND WEINTRAUBENSEN<sup>F A,3,4,5</sup> 8.9  
GRUYERE <sup>4</sup> 9.9  
ZIEGENKÄSE MIT ROSMARINKRUSTE <sup>4</sup> 8.9  
DÉLICE DE BOURGOGNE <sup>4</sup> 8.9  
PARMIGIANO REGGIANO <sup>4</sup> 8.9  
PECORINO <sup>4</sup> 8.9  
TRÜFFELPECORINO <sup>4</sup> 9.9  
PICO MELERO OVEJA <sup>4</sup> 9.5

# paris' BAR

## MENU

### KALTE VARIATIONEN

AVOCADO <sup>K</sup>   OLIVENÖL   ZITRONENSAFT	8.9
AVOCADO   GARNELEN O FLUSSKREBSSCHWÄNZE <sup>B,4</sup>	18.5
GARNELEN <sup>B,4</sup>	14.9
FLUSSKREBSSCHWÄNZE <sup>B,4</sup>	15.9
TRÜFFELSALAMI <sup>4,5</sup>	8.9
FENCHELSALAMI <sup>4,5</sup>	8.5
ROSTINO VOM SPANFERKEL   TRAUBENMOSTSENF <sup>4</sup>	8.5
BÜFFELMOZZARELLA   TOMATEN   BASILIKUM <sup>G,4</sup>	12.9

---

### WARME VARIATIONEN

BIRNE MIT PECORINO ÜBERBACKEN	9.5
DATTELN IM SPECKMANTEL <sup>4,5</sup>	8.5
MEDITERRANES GEMÜSE MIT GEHOBELTEM PARMESAN	13.9
CHORIZO VOM IBERICO SCHWEIN GEBRATEN <sup>4</sup>	9.5
ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL <sup>4,5</sup>	9.9
ZIEGENKÄSE GRATINIERT MIT LAVENDELHONIG <sup>4</sup>	9.9
QUICHE   SALATGARNITUR	11.9
PELLKARTOFFELN ÜBERBACKEN MIT REBLOCHON	9.5

---

### EXTRAS

FRANZÖSISCHES BAGUETTE ODER BROT <sup>A</sup>	1.9
OLIVENÖL	1.5
OLIVEN	2.9
PARMESAN GEHOBELT	2

# paris' BAR

## GETRÄNKE

### BIER PRIVATBRAUEREI SCHMUCKER

MEISTER PILS MIT LIEBE FRISCH GEZAPFT 0.3 L	3.9
FRANKFURTER CHAMPUS 0.2 L	3
RADLER MIT LIEBE FRISCH GEZAPFT 0.3 L	3.9
RADLER ALKOHOLFREI 0.5 L	4.9
HEFEWEIZEN 0.5 L	4.9
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI 0.5 L	4.9
PILS ALKOHOLFREI 0.33 L	3.9

### MINERALWASSER

TAUNUSQUELLE SPRITZIG 0.25 L   0,75 L	3.5	7.9
TAUNUSQUELLE NATURELL 0.25 L   0.75 L	3.5	7.9

### ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

COCA COLA 0.2 L <sup>1,3</sup>	3.9
COCA COLA LIGHT 0.2 L <sup>1,3,6,9</sup>	3.9
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

### FRUCHTSÄFTE

RHABARBERSAFT 0.25 L <sup>5</sup>	3.9
JOHANNISBEERSAFT 0.25 L <sup>5</sup>	3.9
APFELSAFT KLAR 0.25 L	3.9
ORANGENSAFT 0.25 L	3.9
MARACUJASAFT 0.25 L	3.9

Alle Säfte auch als Schorle 0.3 L 3.9

# paris' BAR

0.75 1.5

## FÜR BESONDERE MOMENTE .....

SANCERRE LES CAILLOTES   DOMAINE BERNARD REVERDY   LOIRE	58	
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.		
2020 CHOCOLATE BLOCK   FRANSCHHOEK	66	
Boekenhoutskloof. Am Gaumen ein wunderbar seidiges Gefühl, eine fantastische Struktur, ein langes, opulentes und würziges Finale. Die Idee einen exzellenten Shirah als Grundlage für eine Cuvée zu nutzen, die so schmelzig auf der Zunge zergeht wie ein Riegel Schokolade.		
2017 RUST EN VREDE   ESTATE   STELLENBOSCH	89	199
"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.		
2013 ROQUERS DE PORRERA   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.		
2013 CHURCHILL ESTATES GRANDE RESERVA   DOURO	88	
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.		
2013 AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG   VENETO	67	
Vinci Italiani. 70 % Corvina, 20 % Corvinone, 10 % Rondinella. Feines Gemisch von eingelegten Früchten, Tabak und Nelken. Samtenes Mundgefühl und einen satten, langen Abgang.		
CHÂTEAU L'HOSPITALET GRAND VIN ROUGE LA CLAPE   LANGUEDOC	97	
Der Château L'Hospitalet aus dem Haus Gérard Bertrand zeigt im Bouquet Aromen von Zimt, Nelken und Garigue. Fruchtige Noten von schwarzen und roten Beeren. Am Gaumen elegant strukturiert, vollmundig, sanft und harmonisch. Reife und seidige Tannine gepaart mit fruchtiger Frische.		

# paris' BAR

0.75

## CRÉMANT I CHAMPAGNER

CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE NOIR I FRANKREICH 44

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

CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ I FRANKREICH 44

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

CHAMPAGNER BRUT "L'UNIVERSELLE" I BARON ALBERT 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 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 31

Süßherber Rosenduft, animierendes Säurespiel, sympathisch süffige Note.

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.

# paris' BAR

0.75

## WEISSWEIN

### DEUTSCHLAND

SAUVIGNON BLANC GK RÖMERBERG   GEHNHEIMER KILTZ   NAHE	35.5
Duft nach Stachelbeere, Orange und Zitrone dazu exotische Noten. Am Gaumen ist er frisch und kräftig mit einem Apfel-Limetten-Nachklang.	
GRAUER BURGUNDER KABINETT   WEINGUT KNAB   BADEN	33
Endinger Engelsberg. Knackige Apfelaromen und fein ausbalancierte Säure. Siegerwein beim Grand Vines MERCURE 2020.	
RIESLING ESTATE STUFF   WEINGUT BRÜSSEL   RHEINHESSEN	29.5
Trockener Spitzenwein mit hoher Fruchtreife. Charakter ist dicht und mineralisch.	
SCHEUREBE   WEINGUT FOGT   RHEINHESSEN	31.5
Duft von Mango, Cassis, Zitronenmelisse und Holunderblüte. Am Gaumen wird ein Seil aus Frische gespannt, über das der saftig-fruchtige Geschmack hinweggleitet.	
RIESLING STADTMAUER   WEINGUT KIRCHNER   PFALZ	29.5
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.	
CHARDONNAY EDITION „JOHANNA LORENZ“   LORENZ & SÖHNE   NAHE	31.5
Sehr reife und saftige Birne, Biskuit, helle Blüten und etwas frisches Heu. Klar und fein-bis saftig.	

# paris' BAR

0.75

## WEISSWEIN

### FRANKREICH

CHABLIS VIEILLES VIGNES "LA PAULIÈRE" | BURGUND 51

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 | DOMAINE BERNARD REVERDY | LOIRE 58

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 | WILHELM WALCH | SÜDTIROL 33

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

ERBALUCE DI CALUSO | LA RUSTIA | CANTINA ORSOLANI | 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 | SIRMIOLO DOC | CÀ MAIOL | 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
<b>WEISSWEIN</b>	
<b>ÖSTERREICH</b>	
GRÜNER VELTLINER „RIED SATZ“ I WEINHOF EHN I WAGRAM	32.5
Zarte gelbe Apfelfrucht, ein Hauch von Papaya, etwas Wiesenkräuter, saftig frische Säurestruktur, Birnenfrucht im Abgang.	
WEISSBURGUNDER I WEINHOF EHN I WAGRAM	33
In der Nase Töne von Pfirsich und frischer Birne. Am Gaumen angenehme sanfte Walnußtöne mit dezenten Pfirsich und Marillenaromen, kräftiger soliden Abgang.	
<b>PORTUGAL</b>	
MONTE DA RAVASQUEIRA WEISS I ALENTEJO I PORTUGAL	28
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.	
<b>SPANIEN</b>	
VERDEJO SANTA CRUZ I 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.	
<b>SÜDAFRIKA</b>	
SAUVIGNON BLANC I TOKARA I STELLENBOSCH	47
Der Wein leuchtet in einer hellen Strohfarbe mit limettengrünem Rand. In der Nase deutliche Aromen von Edelpflaume, Guave und Quitte. Am Gaumen knackig frisch. Ein vollmundiger Wein mit klarer Textur.	

# paris' BAR

	0.75
<b>ROTWEIN</b>	
<b>AUSTRALIEN</b>	
<b>SHIRAZ FLAVABOM I SCOTTS CREEK I SOUTH AUSTRALIA</b>	37
Byrne Vineyards. Der Geschmack ist eine Offenbarung aus mundfüllender Fruchtsüße, samtener Tiefe und machtvолlem Nachhall.	
<b>FRANKREICH</b>	
<b>CÔTES DU RHÔNE VILLAGES "ESPRIT GARRIGUE" I RHÔNE</b>	33
Vignerons Propriétés Associés. Dicht, kräuterwürzig, mit kompaktem samtigen Tannin und einer im Hintergrund schillernden, bezaubernden Frucht von roten Beeren.	
<b>CUVÉE THREE PEAKS I ROUSSILLON</b>	35.5
Domaine Treloar. 50 % Syrah, 30 % Mourverde, 20 % Grenache noir. Aromen von Zwetschge, dunkler Schokolade, Leder und einer wunderbaren Pfefferwürze.	
<b>CHÂTEAU L'HOSPITALET GRAND VIN ROUGE LA CLAPE I LANGUEDOC</b>	97
Gérard Bertrand. Fruchtige Noten von schwarzen und roten Beeren. Am Gaumen elegant strukturiert, vollmundig, sanft und harmonisch.	
<b>CROIX DES LAURETS I BORDEAUX</b>	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.	
<b>2020 CHÂTEAU DUTRUCH I MOULIS-EN-MÉDOC I BORDEAUX</b>	57
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.	
<b>2009 NIUTS SAINT GEORGES I 1ER CRU LES PRULIERS I BURGUND</b>	270
Domaine Taupenot-Merme. Ein großer Wein mit einem duftenden Bouquet, genussvollen Aromen roter und schwarzer Früchte, großer Komplexität und geschmeidigen und seidigen Tanninen.	

# paris' BAR

0.75

## ROTWEIN

### ITALIEN

#### MERLOT TERRE SICILIANE I SIZILIEN

31.5

Rubinrot. Zart duftend nach roten Beeren. Am Gaumen elegant, aromatisch, füllig und doch feingliedrig mit saftiger Frucht und angenehmem Tannin.

#### 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 feiwürzig, zart-erdig mit sanfter Frucht.

#### CHIANTI PÈPOLLI CLASSICO I ANTINORI I TOSKANA

49

Rubinrot in der Farbe mit violetten Highlights, zeigt er intensiv fruchtige Noten von Kirschen und Erdbeeren, gepaart mit zarten Gewürznoten und Toastaromen.

#### 2018 ACHELO ANTINORI I TOSCANA

47

Antinori – La Braccasca. 100 % Syrah. Schöne Balance mit Aromen von roten Johannisbeeren und Brombeeren mit einem langen, delikaten Finale.

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

36

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

#### 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.

#### 2013 AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG I VENETO

67

Vinai Italiani. 70 % Corvina, 20 % Corvinone, 10 % Rondinella. Feines Gemisch von eingelegten Früchten, Tabak und Nelken.

# paris' BAR

	0.75
<b>ROTWEIN</b>	
<b>PORTUGAL</b>	
<b>MONTE DA RAVASQUEIRA CLÁSSICO   ALENTEJO</b>	28
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.	
<b>CONTRASTE TINTO   DOURO</b>	35.5
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.	
<b>BOINA   DOURO</b>	38
Ein frischer, aromatischer Rotwein, der vor saftigen Waldbeeren strotzt. Köstlich und im Geruch viele verschiedene dunkle rote Früchte.	
<b>2013 CHURCHILL ESTATES GRANDE RESERVA   DOURO</b>	88
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.	

# paris' BAR

	0.75
ROTWEIN	
SPANIEN	
CRIANZA I RIOJA	31.5
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.	
SANTA CRUZ GARNACHA TINTORERA I ALPERA	31.5
Bodega Santa Cruz de Alpera. In der Nase offenbaren sich intensive Aromen nach Waldbeeren. Aromatisch und saftig 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, 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. Im Mund zeigt er 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, die sich gut mit den Noten der beiden Eichenarten vermischen.	
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	1.5
ROTWEIN		
SÜDAFRIKA		
MEIFORT I CONSTANTIA	35.5	
Buitenverwachting. Besticht durch ein warmes und einladendes Bouquet nach Pflaumen und Kirschen, kombiniert mit würzigen Hol- und Tabaknoten. 24-monatige Lagerung in französischen Barriques.		
2020 CHOCOLATE BLOCK I FRANSCHHOEK	66	
Boekenhoutskloof. Noten von Johannisbeeren, Blaubeeren. Die Idee einen exzellenten Shirah 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	89	199
"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.		
BRING YOUR OWN I KORKGELD	25	

# paris' BAR

## SELECTION OF OUR SPIRITS

---

TASTED, TESTED & PERFECTED

### LONGDRINKS

GIN TONIC I BLACK PIG	13
GIN TONIC I GIN SUL	14
GIN TONIC I BULLDOG	12
CUBA LIBRE I HAVANA CLUB	12
CUBA LIBRE I KRAKEN	13
WHISKY COLA I MAKER'S MARK	12
VODKA LEMON	12
VODKA SODA	12
PORT TONIC	9.5
CAMPARI SODA <sup>3</sup>	7.9
CAMPARI SPRITZ <sup>3</sup>	8.9
CAMPARI ORANGENSAFT <sup>3</sup>	7.9
APEROL SPRITZ <sup>2,3</sup>	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	7.9
MARTINI TORINO SODA	7.9
MONIN BITTER TONIC	7.9
MONIN BITTER SODA	7.9

# 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
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		9.5
MAKER'S MARK BOURBON		7
LAGAVULIN 16 YEARS SINGLE MALT		9.5
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
ESPRESSO MACCHIATO <sup>G</sup>	2.3
DOPPELTER ESPRESSO	3.5
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO <sup>G</sup>	3.8
CAPPUCCINO KLEIN   GROSS <sup>G</sup>	3.7   4
MILCHKAFFEE <sup>G</sup>	4
LATTE MACCHIATO <sup>G</sup>	4
LATTE MACCHIATO MIT DOPPELTEM ESPRESSO <sup>G</sup>	4.5
KAFFEE KLEIN   GROSS	2.9   3.7

### TEE IM KÄNNCHEN

SCHWARZTEE AUS DEM HAUSE RONNEFELDT	4.5
KRÄUTERTEE AUS DEM HAUSE RONNEFELDT	4.5
FRÜCHTETEE AUS DEM HAUSE RONNEFELD	4.5
FRISCHER INGWERTEE MIT MINZE ODER ZITRONE	4.5

### HEISSES MIT SCHUSS

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