

# 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 Wohlfühlcharakter 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](http://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](mailto:info@parisbar-frankfurt.de)

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

# 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                                       |     |     |      |
| GRAUER BURGUNDER KABINETT I CASTELLBERG I BADEN |     | 9.5 | 35.5 |
| RIESLING HAUPTSACHE I JOSEF ROSCH I MOSEL       |     | 8.9 | 33.3 |
| SAUVIGNON BLANC 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 SANTA CRUZ I SPANIEN                  |     | 8.9 | 33.3 |
| GRÜNER VELTLINER I EHN I WAGRAM                 |     | 9.5 | 35.5 |
| WEINSCHORLE                                     |     | 8.9 |      |
| WINZERGLÜHWEIN WEISS I ROT                      |     | 6   |      |

# 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   |
| BUTCHER'S DARLING I ANDALUSIEN I SPANIEN              | 9.9  | 37   |
| SANTA CRUZ GARNACHA TINTORERA I ALPERA I SPANIEN      | 9.5  | 35.5 |
| CHIANTI CLASSICO DOCG I TOSCANA I ITALIEN             | 10.9 | 39.5 |
| CUVÉE THREE PEAKS I ROUSSILLON I FRANKREICH           | 9.9  | 37   |
| 2022 VERGELEGEN I THE MILL I STELLENBOSCH I SÜDAFRIKA | 10.9 | 39.5 |
| MERLOT I TERRE SICILIANE I ITALIEN                    | 9.5  | 35.5 |
| TINTO DE VERANO                                       | 8.9  |      |

## KLEINER SNACK

|  |   |
|--|---|
| SPANISCHE MANDELN <sup>H</sup> GESALZEN I MANUFAKTUR MARCONA | 4 |
|--|---|

# paris' BAR

## MENU

|   |   |
|---|---|
| COUVERT <sup>A</sup>                        | 6 |
| Frische Brotvariationen   Olivenöl   Oliven |   |

## HIGHLIGHTS

|   |    |
|---|----|
| ETAGERE SURPRISE KÄSE & SCHINKEN <sup>4</sup>           | 38 |
| ETAGERE SURPRISE KALTE & WARME VARIATIONEN <sup>4</sup> | 39 |
| GROSSER GEMISCHTER KÄSETELLER <sup>4</sup>              | 25 |
| GROSSER KÄSE & SCHINKEN TELLER <sup>4</sup>             | 25 |
| GROSSER SCHINKEN & SALAMI TELLER <sup>4</sup>           | 25 |

---

## SCHINKEN

|  |    |
|--|----|
| BRESAOLA <sup>4</sup>                                    | 15 |
| BRESAOLA   RUCCOLA   PARMIGIANO O. KAPERN <sup>4,5</sup> | 17 |
| SERRANO SCHINKEN <sup>4</sup>                            | 13 |
| SÜDTIROLER SCHINKEN <sup>4</sup>                         | 10 |

---

## KÄSE

|   |    |
|---|----|
| LA TUR   FEIGEN- UND WEINTRAUBENSEN <sup>FA,3,4,5</sup> | 11 |
| GRUYERE <sup>4</sup>                                    | 12 |
| ZIEGENKÄSE MIT ROSMARINKRUSTE <sup>4</sup>              | 11 |
| DÉLICE DE BOURGOGNE <sup>4</sup>                        | 10 |
| PARMIGIANO REGGIANO <sup>4</sup>                        | 10 |
| PECORINO <sup>4</sup>                                   | 10 |

# paris' BAR

## MENU

### KALTE VARIATIONEN

|   |    |
|---|----|
| AVOCADO <sup>K</sup> I OLIVENÖL I ZITRONENSAFT        | 11 |
| AVOCADO I GARNELEN <sup>B,4</sup>                     | 22 |
| AVOCADO I FLUSSKREBSSCHWÄNZE <sup>B,4</sup>           | 25 |
| GARNELEN <sup>B,4</sup>                               | 17 |
| FLUSSKREBSSCHWÄNZE <sup>B,4</sup>                     | 20 |
| TRÜFFELSALAMI <sup>4,5</sup>                          | 11 |
| FENCHELSALAMI <sup>4,5</sup>                          | 10 |
| ROSTINO VOM SPANFERKEL I TRAUBENMOSTSENF <sup>4</sup> | 10 |
| BÜFFELMOZZARELLA I TOMATEN I BASILIKUM <sup>G,4</sup> | 15 |

---

### WARME VARIATIONEN

|   |    |
|---|----|
| BIRNE MIT PECORINO ÜBERBACKEN                     | 11 |
| DATTELN IM SPECKMANTEL <sup>4,5</sup>             | 10 |
| MEDITERRANES GEMÜSE MIT GEHOBELTEM PARMESAN       | 15 |
| CHORIZO VOM IBERICO SCHWEIN GEBRATEN <sup>4</sup> | 12 |
| ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL <sup>4,5</sup>          | 12 |
| ZIEGENKÄSE GRATINIERT MIT HONIG <sup>4</sup>      | 12 |
| QUICHE I SALATGARNITUR                            | 14 |
| PELLKARTOFFELN ÜBERBACKEN MIT REBLOCHON           | 11 |

---

### EXTRAS

|  |     |
|--|-----|
| FRANZÖSISCHES BAGUETTE ODER BROT <sup>A</sup>                | 2.5 |
| OLIVENÖL   | 2   |
| OLIVEN   | 4   |
| FEIGEN- ODER WEINTRAUBENSENF <sup>3,4,5</sup>                | 1.5 |
| PARMESAN GEHOBELT ON TOP                                     | 2   |
| SPANISCHE MANDELN <sup>H</sup> GESALZEN I MANUFAKTUR MARCONA | 4   |

# paris' BAR

## BIER PRIVATBRAUEREI SCHMUCKER

|   |     |     |
|---|-----|-----|
| MEISTER PILS <sup>^</sup> MIT LIEBE FRISCH GEZAPFT 0.3 L 0.5 L      | 4.4 | 6.2 |
| FRANKFURTER CHAMPUS <sup>^</sup> 0.2 L                              |     | 3.5 |
| RADLER <sup>^</sup> MIT LIEBE FRISCH GEZAPFT 0.3 L I 0.5 L          | 4.4 | 6.2 |
| RADLER <sup>^</sup> ALKOHOLFREI 0.5 L                               |     | 6.2 |
| HEFEWEIZEN <sup>^</sup> I HEFEWEIZEN <sup>^</sup> ALKOHOLFREI 0.5 L |     | 6.2 |
| PILS <sup>^</sup> ALKOHOLFREI 0.33 L                                |     | 4.4 |

## MINERALWASSER

|                                       |     |     |
|---------------------------------------|-----|-----|
| TAUNUSQUELLE SPRITZIG 0.25 L I 0,75 L | 3.9 | 7.9 |
| TAUNUSQUELLE NATURELL 0.25 L I 0.75 L | 3.9 | 7.9 |

## ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

|  |  |     |
|--|--|-----|
| COCA COLA 0.2 L <sup>1,3</sup>                 |  | 4.8 |
| COCA COLA ZERO 0.2 L <sup>1,3,6,9</sup>        |  | 4.8 |
| ORANGINA CLASSIC 0.25 L                        |  | 4.9 |
| ORANGINA ROUGE 0.25 L <sup>3</sup>             |  | 4.9 |
| THOMAS HENRY TONIC 0.2 L <sup>2</sup>          |  | 5.5 |
| THOMAS HENRY BITTER LEMON 0.2 L <sup>2,5</sup> |  | 5.5 |

## FRUCHTSÄFTE

|  |  |     |
|--|--|-----|
| JOHANNISBEERNEKTAR 0.25 L <sup>5</sup> |  | 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 |

0.75 1.5

## FÜR BESONDERE MOMENTE .....

SANCERRE BLANC REVERDY I DOMAINE BERNARD REVERDY I LOIRE 58  
Aromatisch erfrischend. Saftige Zitrusfrüchte, schwarzen Johannisbeeren und einem Hauch von Minze.

2020 CHOCOLATE BLOCK I FRANSCHHOEK 69  
Fantastische Struktur, ein langes, opulentes und würziges Finale. Schmelzig auf der Zunge, zergeht wie ein Riegel Schokolade.

2020 I 2019 RUST EN VREDE I ESTATE I STELLENBOSCH 97 199  
Gut 50 % Cabernet, knapp 40 % Syrah und ein kleiner Anteil Merlot. Dunkle Beerenfrucht, Sauerkirschen, feine Eiche.

2018 ROQUERS DE PORRERA I PRIORAT 97  
Aromen von reifen dunklen Früchten, Gewürzen und Mokka. Reife Pflaume, Nelken und einen Hauch Eukalyptus.

2019 AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG I 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 I LANGUEDOC 107  
Aromen von Zimt und Nelken. Fruchtige Note von schwarzen und roten Beeren. Am Gaumen vollmundig, sanft und harmonisch.

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

35.5

Süßherber Rosenduft, animierendes Säurespiel, süffige Note.

LES FUMÉES BLANCHES I SÜDFRANKREICH I FRANKREICH

37

Rote Johannisbeeren, weiße Blüten und Pink Grapefruit.



# paris' BAR

0.75

## WEISSWEIN

### DEUTSCHLAND

|   |      |
|---|------|
| SAUVIGNON BLANC GK RÖMERBERG I GEHNHEIMER KILTZ I NAHE<br>Am Gaumen ist er frisch und kräftig mit einem Apfel-Limetten-Nachklang. | 37   |
| GRAUER BURGUNDER KABINETT I CASTELLBERG I BADEN<br>Die fruchtigen Zitrusnoten verleihen einen frischen und dynamischen Nachhall.  | 35.5 |
| SCHEUREBE I WEINGUT FOGT I RHEINHESSEN<br>Fruchtig mit einem Duft von Mango, Cassis, Zitronenmelisse und Holunderblüte.           | 35.5 |
| RIESLING TROCKEN OHLIGSBERG I BOLLIG I MOSEL<br>Am Gaumen weich, hinterlässt im langen Abgang einen leicht kräftigen Eindruck.    | 39   |
| CHARDONNAY EDITION „JOHANNA LORENZ“ I LORENZ & SÖHNE I NAHE<br>Reife und saftige Birne, Biskuit und etwas frisches Heu.           | 35.5 |
| RIESLING HAUPTSACHE I JOSEF ROSCH I MOSEL<br>Klar und feinsaftig, belebend frisch, fester Körper mit schlanker Struktur.          | 33.3 |
| RIESLING FEINHERB I URGESTEIN I BOLLIG I MOSEL<br>Noten von Minze, frischen Kräutern, weißem Pfirsich und feinen Gewürzen.        | 36   |

### FRANKREICH

|   |    |
|---|----|
| CHABLIS VIEILLES VIGNES "LA PAULIÈRE" I BURGUND<br>Meisterhaft komponierte Fruchtnote.                                | 54 |
| SANCERRE I DOMAINE BERNARD REVERDY I LOIRE<br>Saftige Zitrusfrüchte, schwarze Johannisbeeren und ein Hauch von Minze. | 58 |

Weine enthalten Sulfite

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

# paris' BAR

0.75

## WEISSWEIN

### ITALIEN

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

### ÖSTERREICH

GRÜNER VELTLINER „RIED SATZ“ I WEINHOF EHN I WAGRAM 35.5  
Ein Hauch von Papaya, etwas Wiesenkräuter, Birnenfrucht im Abgang.

WEISSBURGUNDER I WEINHOF EHN I WAGRAM 35.5  
Am Gaumen sanfte Walnuss Töne mit dezentem Pfirsich und Marillen Aromen.

### SPANIEN

VERDEJO SANTA CRUZ I BODEGA SANTA CRUZ DE ALPERA 33.3  
Passionsfrucht, feine Säure mit Noten reifer Bananen. Spannend zu trinken.

### SÜDAFRIKA

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

# paris' BAR

0.75

## ROTWEIN

### AUSTRALIEN

SHIRAZ FLAVABOM | SCOTTS CREEK | SOUTH AUSTRALIA

43

Byrne Vineyards. Mundfüllende Fruchtsüße, samtene Tiefe und machtvoller Nachhall.

### FRANKREICH

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES "ESPRIT GARRIGUE" | RHÔNE

37

Dicht, kompakt samtigem Tannin und bezaubernde Frucht von roten Beeren.

CUVÉE THREE PEAKS | ROUSSILLON

37

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

CHÂTEAU L'HOSPITALET GRAND VIN ROUGE LA CLAPE | LANGUEDOC

107

Gérard Bertrand. Fruchtige Noten von schwarzen und roten Beeren. Am Gaumen elegant strukturiert, vollmundig, sanft und harmonisch.

2021 CHÂTEAU DUTRUCH | MOULIS-EN-MÉDOC | BORDEAUX

64

Grand Poujeaux. Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot. Aromen von Blumen, rote Beeren, Himbeeren und einem Hauch von Lakritze.

Weine enthalten Sulfite

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

# paris' BAR

0.75

## ROTWEIN

### ITALIEN

MERLOT TERRE SICILIANE I SIZILIEN 35.5

Zart duftend nach roten Beeren. Aromatisch, saffige Frucht und angenehmem Tannin.

CHIANTI CLASSICO DOCG I TOSCANA 39.5

93 % Sangiovese, 3 % Canaiolo. Duft nach Kirschen, Tee und ein wenig Schokolade.

PRIMITIVO DI MANDURIA „PACATO“ I APULIA 39.5

Viel beerige Frucht, Kräuterwürze. Acht Monate im neuen Eichenfass.

SANGIOVESE „NOTTURNO“ I DREI DONÀ I EMILIA-ROMAGNA 44

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

BOINA I DOURO 44

Ein frischer, aromatischer Rotwein, der vor saftigen Waldbeeren strotzt.

Weine enthalten Sulfite

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

# paris' BAR

0.75

## ROTWEIN

### SPANIEN

|   |      |
|---|------|
| CRianza I RIOJA   | 37   |
| Viel Frucht, weiches Tannin Gerüst. Ein Jahr in Barrique und 6 Monate in der Flasche. |      |
| SANTA CRUZ GARNACHA TINTORERA I ALPERA  | 35.5 |
| In der Nase intensive Aromen nach Waldbeeren. Aromatisch und saftig weich.            |      |
| PRADO REY CRIanza I RIBERA DEL DUERO  | 43   |
| Aromen von Kirsche, Brombeeren, Wald Laub und ein Hauch Karamell.                     |      |
| BUTCHER'S DARLING I ANDALUSIEN  | 37   |
| Viel Frische, vibriert regelrecht und erinnert an Mandarinen und Orangen.             |      |
| 2018 ROQUERS DE PORRERA I PRIORAT   | 97   |
| Aromen dunkler Früchte, Gewürzen und Mokka. Ein Hauch Eukalyptus.                     |      |

### SÜDAFRIKA

|   |      |
|---|------|
| 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 STELENBOSCH   | 97   |
| 50 % Cabernet, 40 % Syrah etwas Merlot. Dunkle Beerenfrucht, Sauerkirschen.       |      |
| 2022 VERGELEGEN I THE MILL I STELENBOSCH  | 39.5 |
| Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah... Bordeaux Stil mit feinen Schokoladennoten.   |      |
| 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 <sup>3</sup>                       | 9   |
| CAMPARI SPRITZ <sup>3</sup>                     | 9.5 |
| APEROL SPRITZ <sup>2,3</sup>                    | 9.5 |
| SARTI <sup>3</sup> SODA                         | 8.9 |
| SARTI <sup>3</sup> SPRITZ                       | 9.5 |
| MARTINI FIERO <sup>3,4,7</sup> SPRITZ I TONIC   | 9.5 |
| LIMONCELLO DI CAPRI <sup>3</sup> SPRITZ I TONIC | 9.5 |
| AMARO MONTENEGRO <sup>3</sup> SPRITZ I TONIC    | 9.5 |
| TINTO DE VERANO <sup>7</sup>                    | 8.5 |
| ALKOHOLFREI                                     |     |
| MARTINI TORINO <sup>3,4</sup> TONIC             | 9.5 |
| MARTINI TORINO <sup>3,4</sup> SODA              | 8.9 |
| MONIN BITTER <sup>3,4,H</sup> TONIC             | 9.5 |
| MONIN BITTER <sup>3,4,H</sup> SODA              | 8.9 |

# paris' BAR

## SELECTION OF OUR SPIRITS

TASTED, TESTED & PERFECTED

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

# paris' BAR

## SELECTION OF OUR SPIRITS

---

TASTED, TESTED & PERFECTED

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



# paris' BAR

## KAFFEE, KUCHEN & CO.

|                     |     |
|---------------------|-----|
| KUCHEN <sup>^</sup> | 4.5 |
|---------------------|-----|

Fragen Sie nach unserer Kuchenauswahl

## KAFFEE AUS WACKER'S- KAFFEERÖSTEREI

|   |     |
|---|-----|
| ESPRESSO                                  | 2.7 |
| ESPRESSO MACCHIATO <sup>G</sup>           | 3.2 |
| DOPPELTER ESPRESSO                        | 4.4 |
| DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO <sup>G</sup> | 4.7 |
| CAPPUCCINO <sup>G</sup>                   | 4.7 |
| KAFFEE                                    | 4   |

## TEE

|            |     |
|------------|-----|
| SCHWARZTEE | 4.5 |
| KRÄUTERTEE | 4.5 |
| FRÜCHTETEE | 4.5 |

## HEISSES MIT SCHUSS

|  |   |
|--|---|
| SAO PAULO   ESPRESSO AUF EIS   LICOR 43 <sup>3,4</sup> | 6 |
| ESPRESSO   BAILEYS <sup>3</sup>                        | 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, Pecarnuss, 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