

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 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)

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 | |

Weine enthalten Sulfite

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

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 ^H GESALZEN I MANUFAKTUR MARCONA | |
|--|--|

4

paris' BAR

MENU

| | |
|--|---|
| COUVERT ^ Frische Brotdvariationen Olivenöll Oliven | 6 |
|--|---|

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

| | |
|---|----|
| BRESAOLA 4 | 15 |
| BRESAOLA I RUCCOLA I PARMIGIANO O. KAPERNS ^{4,5} | 17 |
| SERRANO SCHINKEN 4 | 13 |
| SÜDTIROLER SCHINKEN 4 | 10 |

KÄSE

| | |
|---|----|
| LA TUR I 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 I OLIVENÖL I ZITRONensaft | 11 |
| AVOCADO I GARNELEN ^{B,4} | 22 |
| AVOCADO I FLUSSKREBSSCHWÄNZE ^{B,4} | 25 |
| GARNELEN ^{B,4} | 17 |
| FLUSSKREBSSCHWÄNZE ^{B,4} | 20 |
| TRÜFFELSALAMI ^{4,5} | 11 |
| FENCHELSALAMI ^{4,5} | 10 |
| ROSTINO VOM SPANFERKEL I TRAUBENMOSTSENF ⁴ | 10 |
| BÜFFELMOZZARELLA I TOMATEN I 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 I SALATGARNITUR | 14 |
| PELLKARTOFFELN ÜBERBACKEN MIT REBLOCHON | 11 |

EXTRAS

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

paris' BAR

BIER PRIVATBRAUEREI SCHMUCKER

| | | |
|---|-----|-----|
| MEISTER PILS ^A MIT LIEBE FRISCH GEZAPFT 0.3 L 0.5 L | 4.4 | 6.2 |
| FRANKFURTER CHAMPUS ^A 0.2 L | 3.5 | |
| RADLER ^A MIT LIEBE FRISCH GEZAPFT 0.3 L 0.5 L | 4.4 | 6.2 |
| RADLER ^A ALKOHOLFREI 0.5 L | 6.2 | |
| HEFEWEIZEN ^A HEFEWEIZEN ^A ALKOHOLFREI 0.5 L | 6.2 | |
| PILS ^A 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 0.2 L ^{1,3} | 4.8 |
| COCA COLA ZERO 0.2 L ^{1,3,6,9} | 4.8 |
| ORANGINA CLASSIC 0.25 L | 4.9 |
| ORANGINA 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

FÜR BESONDERE MOMENTE

| | | | |
|---|-----|------|-----|
| SANCERRE BLANC REVERDY DOMAINE BERNARD REVERDY LOIRE | 58 | 0.75 | 1.5 |
| 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 STELENBOSCH | 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. | | | |

Weine enthalten Sulfite

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

paris' BAR

0.75

CRÉMANT I CHAMPAGNER

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

ROSÉ

| | |
|--|------|
| ZWEIGELT ROSÉ I WAGRAM I WEINHOF EHN I ÖSTERREICH Süßherber Rosenduft, animierendes Säurespiel, süffige Note. | 35.5 |
| LES FUMÉES BLANCHES I SÜDFRANKREICH I FRANKREICH Rote Johannisbeeren, weiße Blüten und Pink Grapefruit. | 37 |

paris' BAR

0.75

WEISSWEIN

DEUTSCHLAND

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

FRANKREICH

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

Weine enthalten Sulfite

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

paris' BAR

0.75

WEISSWEIN

ITALIEN

| | |
|--|----|
| LUGANA I SIRMIOLINO DOC I CÀ MAIOLI LOMBARDEI Zitrusfrucht, Wildkräuter und Aromen von hellem Steinobst. Grüner Apfel, Mandarine und Zitronenthymian. | 44 |
|--|----|

ÖSTERREICH

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

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

SPANIEN

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

SÜDAFRIKA

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

paris' BAR

| | | |
|--|-----|------|
| | | 0.75 |
| ROTWEIN | | |
| AUSTRALIEN | | |
| SHIRAZ FLAVABOM I SCOTTS CREEK I SOUTH AUSTRALIA | 43 | |
| Byrne Vineyards. Mundfüllende Fruchtsüße, samtene Tiefe und machtvoller Nachhall. | | |
| FRANKREICH | | |
| CÔTES DU RHÔNE VILLAGES "ESPRIT GARRIGUE" I RHÔNE | 37 | |
| Dicht, kompakt samtigem Tannin und bezaubernde 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. | | |
| CHÂTEAU L'HOSPITAL GRAND VIN ROUGE LA CLAPE I LANGUEDOC | 107 | |
| Gérard Bertrand. Fruchtige Noten von schwarzen und roten Beeren. Am Gaumen elegant strukturiert, vollmundig, sanft und harmonisch. | | |
| 2021 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. | | |

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, saftige 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. | |

PORUGAL

| | |
|--|----|
| 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

Exzenter 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.

2022 VERGELEGEN I THE MILL I STELLENBOSCH

39.5

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah... Bordeaux Stil mit feinen Schokoladennoten.

BRING YOUR OWN I KORKGELD

25

Weine enthalten Sulfite

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

paris' BAR

SELECTION OF OUR SPIRITS

TASTED, TESTED & PERFECTED

LONGDRINKS

| | |
|---|-----|
| 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 | 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 TONIC | 9.5 |
| LIMONCELLO DI CAPRI ³ SPRITZ TONIC | 9.5 |
| AMARO MONTENEGRO ³ SPRITZ TONIC | 9.5 |
| TINTO DE VERANO ⁷ | 8.5 |

ALKOHOLFREI

| | |
|-------------------------------------|-----|
| 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 I 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 I PORT | 9 | |
| NIEPORT TAWNY ⁷ I PORT | 6 | |
| SANDEMANN ⁷ I WHITE PORT | 6 | |
| GRAHAM'S BLEND No5 ⁷ I WHITE PORT | 9 | |
| PASTIS DE MARSEILLE ³ | 5 | |
| BAILEYS ³ | 5 | |
| LICOR 43 ^{3,4} | 5 | |
| HASELNUSSGEIST ^H VALLENDAR | 4.2 | 7 |
| GRAPPA NONINO CHARDONNAY ⁷ | 5.4 | 9 |
| GRAPPA MARC VOM RIESLING ⁷ | 3 | 5 |

paris' BAR

SELECTION OF OUR SPIRITS

TASTED, TESTED & PERFECTED

APERITIF I DIGESTIF

2cl 4cl

| | |
|--|----|
| CARLOS I IMPERIAL XO I BRANDY ^{3,7} | 11 |
| MAKER'S MARK BOURBON ³ | 7 |
| LAGAVULIN 16 YEARS SINGLE MALT ³ | 11 |
| HAVANNA CLUB I RUM | 7 |
| THE KRAKEN ⁷ I RUM | 8 |
| ABSOLUT I 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 ^A | 4.5 |
|---------------------|-----|

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