

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](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

UNSERE OFFENEN

	0.1	0.2	0.75
CREMANT			
CRÉMANT DE BOURGOGNE WEISS	7.4		46
CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ	7.4		46
WEISSWEIN			
BLANC DE NOIR I BOLLIG I MOSEL		8.5	31.9
GRAUER BURGUNDER KABINETT I CASTELLBERG I BADEN		8.9	33.3
RIESLING URGESTEIN I BOLLIG I MOSEL		8.5	31.9
SAUVIGNON BLANC RÖMERBERG I NAHE		9.7	36.3
CHARDONNAY I LORENZ & SÖHNE I NAHE		8.9	33.3
SCHEUREBE I FOGT I RHEINHESSEN		8.9	33.3
WEISSBURGUNDER I EHN I WAGRAM		8.9	33.3
VERDEJO I SANTA CRUZ I SPANIEN		8.7	32.6
GRÜNER VELTLINER I EHN I WAGRAM		8.9	33.3
WEINSCHORLE		7.9	

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
MEIFORT I CONSTANTIA I SÜDAFRIKA	9.7	36.3
MERLOT I TERRE SICILIANE I ITALIEN	8.9	33.3

KLEINER SNACK

SPANISCHE MANDELN ^H 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 KÄSE & SCHINKEN TELLER ⁴	23
GROSSER 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 ^H GESALZEN I MANUFAKTUR MARCONA	4

paris' BAR

BIER PRIVATBRAUEREI SCHMUCKER

MEISTER PILS ^A MIT LIEBE FRISCH GEZAPFT 0.3 L	4.2
FRANKFURTER CHAMPUS ^A 0.2 L	3.4
RADLER ^A MIT LIEBE FRISCH GEZAPFT 0.3 L	4.2
RADLER ^A ALKOHOLFREI 0.5 L	5.7
HEFEWEIZEN ^A 0.5 L	6.1
HEFEWEIZEN ^A ALKOHOLFREI 0.5 L	6.1
PILS ^A 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}	4.5
COCA COLA ZERO 0.2 L ^{1,3,6,9}	4.5
ORANGINA CLASSIC 0.25 L	4.7
ORANGINA ROUGE 0.25 L ³	4.7
THOMAS HENRY TONIC 0.2 L ²	4.9
THOMAS HENRY BITTER LEMON 0.2 L ^{2,5}	4.9

FRUCHTSÄFTE

JOHANNISBEERNEKTAR 0.25 L ⁵	4.5
APFELSAFT KLAR 0.25 L	4.5
MARACUJANEKTAR 0.25 L	4.5
Alle Säfte auch als Schorle 0.3 L	4.5

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.

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 I GEHNHEIMER KILTZ I NAHE Am Gaumen ist er frisch und kräftig mit einem Apfel-Limetten-Nachklang.	36.3
GRAUER BURGUNDER KABINETT I CASTELLBERG I BADEN Die fruchtigen Zitrusnoten verleihen einen frischen und dynamischen Nachhall.	33.3
BLANC DE NOIR I BOLLIG I MOSEL Fruchtig harmonischer Weißwein aus der blauen Spätburgundertraube. Wenig Säure.	31.9
SCHEUREBE I WEINGUT FOGT I RHEINHESSEN Fruchtig mit einem Duft von Mango, Cassis, Zitronenmelisse und Holunderblüte.	33.3
RIESLING TROCKEN OHLIGSBERG I BOLLIG I MOSEL Am Gaumen weich, hinterlässt im langen Abgang einen leicht kräftigen Eindruck.	39
CHARDONNAY EDITION „JOHANNA LORENZ“ I LORENZ & SÖHNE I NAHE Reife und saftige Birne, Biskuit und etwas frisches Heu.	33.3
RIESLING TROCKEN URGESTEIN I BOLLIG I MOSEL Zart saftig, einem kräftigen, intensiven Abgang mit viel Frische und Verspieltheit.	31.9
RIESLING FEINHERB I URGESTEIN I BOLLIG I MOSEL Noten von Minze, frischen Kräutern, weißem Pfirsich und feinen Gewürzen.	33

FRANKREICH

CHABLIS VIEILLES VIGNES "LA PAULIÈRE" I BURGUND Meisterhaft komponierte Fruchtnote.	54
SANCERRE I DOMAINE BERNARD REVERDY I LOIRE 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

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

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 33.3
Ein Hauch von Papaya, etwas Wiesenkräuter, Birnenfrucht im Abgang.

WEISSBURGUNDER I WEINHOF EHN I WAGRAM 33.3
Am Gaumen sanfte Walnuss Töne mit dezentem Pfirsich und Marillen Aromen.

SPANIEN

VERDEJO SANTA CRUZ I BODEGA SANTA CRUZ DE ALPERA 32.6
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

44.6

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

FRANKREICH

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES "ESPRIT GARRIGUE" | RHÔNE

36.3

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

CUVÉE THREE PEAKS | ROUSSILLON

39

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.

2009 NIUTS SAINT GEORGES | 1 ER CRU LES PRULIERS | BURGUND

270

Domaine Taupenot-Merme. Ggenussvolle Aromen roter und schwarzer Früchte, großer Komplexität und geschmeidigen und seidigen Tanninen.

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	33.3
Zart duftend nach roten Beeren. Aromatisch, saftige Frucht und angenehmem Tannin.	
CHIANTI CLASSICO DOCG I TOSCANA	44
93 % Sangiovese, 3 % Canaiolo. Duft nach Kirschen, Tee und ein wenig Schokolade.	
2018 SANTA CROCE RISERVA I VIGNETI REALE I APULIA	44
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	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

MONTE DA RAVASQUEIRA CLÁSSICO I ALENTEJO	35
Bouquet nach dunklen reifen Waldfrüchten und Schokolade.	
BOINA I DOURO	38
Ein frischer, aromatischer Rotwein, der vor saftigen Waldbeeren strotzt.	

paris' BAR

0.75

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	35
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.	
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 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	8.5
CAMPARI SPRITZ ³	8.9
APEROL SPRITZ ^{2,3}	8.9
SARTI ³ SODA	8.5
SARTI ³ SPRITZ	8.9
MARTINI FIERO ^{3,4,7} SPRITZ I TONIC	8.9
LIMONCELLO DI CAPRI ³ SPRITZ I TONIC	8.9
AMARO MONTENEGRO ³ SPRITZ I TONIC	8.9
TINTO DE VERANO ⁷	7.9
ALKOHOLFREI	
MARTINI TORINO ^{3,4} TONIC	8.9
MARTINI TORINO ^{3,4} SODA	8.5
MONIN BITTER ^{3,4,H} TONIC	8.9
MONIN BITTER ^{3,4,H} SODA	8.5

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 [^]	4
---------------------	---

Fragen Sie nach unserer Kuchenauswahl

KAFFEE AUS WACKER'S- KAFFEERÖSTEREI

ESPRESSO	2.5
ESPRESSO MACCHIATO ^G	3
DOPPELTER ESPRESSO	4
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO ^G	4.5
CAPPUCCINO ^G	4.5
KAFFEE	3.7

TEE

SCHWARZTEE	4
KRÄUTERTEE	4
FRÜCHTETEE	4

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, 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