

• THIS IS US •

1-2 TAPAS = VORSPEISE *starter*
3 TAPAS = HAUPTGANG *main course*

Bei uns dreht sich alles um **Genuss, Geselligkeit und gute Drinks**. In moderner, gemütlicher Atmosphäre servieren wir euch **Tapas aus aller Welt** – viele kleinere Portionen, die ihr **nach Lust und Laune kombinieren** und teilen könnt. Ob **Klassiker oder neue Geschmacks-erlebnisse** – probiert euch durch und genießt die Zeit bei uns.
Here, everything revolves around enjoyment, socialising and good drinks. In a modern, cosy atmosphere, we serve tapas from all over the world – lots of smaller portions that you can combine and share as you like. Whether classics or new flavours – try them all and enjoy your time with us.

• ZU ALLER ERST •

TOMATENSUPPE *vegan*
mit frischen Kräutern, dazu hausgebackenes Brot
tomato soup / fresh herbs / home-baked bread
small – 6.90 | large – 10.90

BEEF TATAR
100 g – der Klassiker aus dem Café Paris, hergestellt nach Originalrezept
100 g / the Café Paris classic / original recipe
9.00

CAESAR SALAD
knackiger Römersalat mit Kirschtomaten, Caesar-Dressing, Parmesan und hausgemachten Croûtons
fresh romaine lettuce / cherry tomatoes / Caesar dressing / Parmesan cheese / homemade croutons
small – 6.50 | large – 14.00

Extras für den großen Caesar Salad
Hähnchenbrust · *chicken breast* +5.00
Gambas · *gambas* +5.00
Rinderfilet · *beef fillet* +6.00

• AUS DEM GARTEN •

FRIED PICKLES *vegan*
Gewürzgurkenscheiben ausgebacken im Tempura-Pankomantel, dazu Dill-Dip
pickles / tempura panko coating / dill dip
5.50

UNAGI *vegan*
marinierte Aubergine mit Frühlauch und Sushi-Reis
marinated aubergine / spring onion / sushi rice
7.00

GEBRATENER LAUCH *vegan*
zarter Stangenlauch auf Muhammara-Dip mit Chili und Kräutern
soft baked leek / muhammara dip / chili / herbs
7.50

SPINAT & SESAM *vegan*
kalter, japanischer Spinatsalat mit Sesamöl und geröstetem Sesam
cold Japanese spinach salad / sesame oil / roasted sesame
7.90

GERÖSTETER BLUMENKOHL *vegan*
auf Mohnbohnenpüree und Chimichurri
roasted cauliflower / smashed moon beans / chimichurri
8.30

POMMES FRITES *vegan*
hausgemachte Skin-On-Pommes
homemade skin-on fries
small – 5.00 | large – 10.00

TRÜFFELPOMMES *vegan*
hausgemachte Skin-On-Pommes mit Trüffelöl
homemade skin-on fries with truffle oil
small – 6.90 | large – 13.80

• FEINES VOM FLEISCH •

JAMAICA JERK CHICKEN
pikant mariniertes Hähnchen mit Limette, Koriander, Süßkartoffelpüree und Salsa
spicy marinated chicken / lime / cilantro / smashed sweet potato / salsa
9.60

KOREAN FRIED CHICKEN
kross gebackenes Hähnchen mit Gochujang-Sauce, Frühlauch und Sesam
crispy baked chicken / gochujang sauce / spring onion / sesame
9.70

JAPANESE FRIED PORK
Schweinefleisch in knusprigem Pankomantel mit Miso-Katso, dazu Reis und Sesam
pork / crispy panko coating / miso katso / rice / sesame
9.10

KÖNIGSBERGER KLOPSE
in Kapernsauce mit Kartoffeln und Rote Bete
Königsberger meatballs / caper sauce / potatoes / beetroot
9.30

GROSSES WIENER SCHNITZEL
mit schwäbischem Kartoffelsalat und Gurkensalat
large Wiener Schnitzel / Swabian potato-cucumber salad
28.00

MERGUEZ
zwei Lammwürste mit feuriger Harissa, dazu hausgebackenes Brot
two lamb sausages / spicy harissa / home-baked bread
8.90

ARGENTINISCHES ASADO
100 g Rinderfilet auf Chimichurri mit hausgemachter Kräuterbutter
100 g beef fillet / chimichurri / homemade herb butter
13.90

• ZUM VERFEINERN •

KETCHUP *ketchup* 0.90 *vegan*
MAYONNAISE *mayonnaise* 0.90 *vegan*
SENF *mustard* 0.90 *vegan*

HAUSGEMACHT
AIOLI *aioli* 2.80 *vegan*
CHIMICHURRI *Chimichurri* 2.80 *vegan*
MUHAMMARA *Muhammara* 2.80 *vegan*
SALSA *salsa* 2.80 *vegan*
REMOULADE *tartar sauce* 2.80 *veggie*
DILL-DIP *dill dip* 2.80 *veggie*
KRÄUTERBUTTER *herb butter* 2.80 *veggie*
TRÜFFELMAYONNAISE *truffle mayonnaise* 3.50 *vegan*

FEINES TRIO 7.90
drei Dips nach Wahl *three dips of your choice*

• AUS DEM MEER •

BACKFISCH
drei kleine Seelachsfilets im Bierteigmantel, dazu hausgemachte Remoulade
three small pollack fillets / beer batter / homemade tartar sauce
7.80

PULPO CEVICHE ART
Oktopus in Limetten-Zitronenmarinade mit Sellerie, Zwiebeln, Chili und Koriander
octopus / lime-lemon marinade / celery / onion / chili / cilantro
10.50

GEGRILLTER MINI PULPO
mit Kapern, Oliven, Sellerie, Knoblauch und Olivenöl
grilled mini octopus / capers / olives / celery / garlic / olive oil
10.90

GEBRATENE SARDINENFILETS
in Knoblauch und Thymian mit Anchovi-Creme, dazu hausgebackenes Brot
fried sardine fillets / garlic / thyme / anchovy spread / home-baked bread
9.90

GEGRILLTE GAMBAS
in Olivenöl und Knoblauch, dazu Aioli und hausgebackenes Brot
grilled prawns / olive oil / garlic / aioli / home-baked bread
11.50

TUNA TATAR
asiatisch angemachter Thunfisch mit Avocadocreme und knuspriger Tostada
Asian-style tuna / avocado spread / crispy tortilla
12.50

TAPA TUNA
Thunfischstreifen mit Wasabi-Creme und Knäckebrot
tuna strips / wasabi spread / crispbread
12.30

• ZU GUTER LETZT •

CARROT CAKE *veggie*
mit Frischkäsecreme
cream cheese
6.00
CRÈME BRÛLÉE *veggie*
hausgemachte Vanillecreme mit knuspriger Karamellkruste
homemade vanilla cream / crispy caramel topping
8.50



Cocktail?

Hier geht's zur Barkarte! *Find the bar menu here!*

Nur Kartenzahlung.
Card payment only.

Hier findest du unsere Allergenkarte.
Here you can find our allergen card.



• BARISTA •

Alle unsere Kaffees stammen aus der **Hamburger Traditionsrösterei BURG**. Auf Wunsch erhältst du deinen Kaffee auch gern entkoffeiniert.
All of our coffees are from Hamburg's traditional roastery BURG.
Our specialties can be served caffeine-free upon request.

ESPRESSO	2.60 4.00
einfach doppelt <i>single / double</i>	
ESPRESSO MACCHIATO	2.80 4.20
einfach doppelt <i>single / double</i>	
CAFFÉ CREMA	3.00
AMERICANO	3.50
CAPPUCCINO	4.00
MILCHKAFFEE <i>café latte</i>	4.50
LATTE MACCHIATO	4.50
AFFOGATO	5.90
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis <i>espresso / vanilla ice cream</i>	
CARAJILLO CAFÉ	6.50
Espresso mit Licor 43 <i>espresso / Licor 43</i>	
HAFERMILCH <i>oat milk</i>	0.50

• PREMIUM TEE •

Die Klassiker aus dem Café Paris.
The classics from Café Paris.

N°1 EARL GREY IMPERIAL Schwarztee <i>black tea</i>	3.90
kräftige Bergamotte <i>strong bergamot</i>	
N°2 EARL GREY CAFÉ PARIS Schwarztee <i>black tea</i>	3.90
Bergamotte & Mango <i>bergamot & mango</i>	
N°3 LYON GELBER TEE <i>yellow tea</i>	3.90
Granatapfel mit Cranberry <i>pomegranate with cranberry</i>	
N°4 CANNES Grüner Tee <i>green tea</i>	3.90
süßliche Bergamotte & Vanille <i>sweet bergamot & vanilla</i>	
N°5 LA ROCHELLE Kräutertee <i>herbal infusion</i>	3.90
Verbene, Moringa & Mango <i>verbena, moringa & mango</i>	
N°6 LA CAMOMILLE Kamillentee <i>camomile tea</i>	3.90
charakteristisch aromatisch <i>characteristically aromatic</i>	
N°7 TOUR EIFFEL Schwarztee <i>black tea</i>	3.90
kräftig, würzig <i>strong, spicy</i>	
N°8 ARC DE TRIOMPHE Schwarztee <i>black tea</i>	3.90
aromatisch, blumig, leicht <i>aromatic, floral, light</i>	
N°9 LE JASMIN Grüner Tee <i>green tea</i>	3.90
zart blumige Jasmin-Note <i>delicate floral jasmine note</i>	
N°10 NOUGAT Schwarztee <i>black tea</i>	3.90
Karamell <i>caramel</i>	
N°11 EN VOGUE Kräutertee <i>herbal infusion</i>	3.90
fruchtiger Ingwer mit Zitrone <i>fruity ginger with lemon</i>	
N°12 LA MENTHE Pfefferminztee <i>peppermint tea</i>	3.90
erfrischend minzig <i>refreshingly minty</i>	
N°13 MARSEILLE Kräutertee <i>herbal infusion</i>	3.90
fruchtig <i>fruity</i>	
N°14 SAINT-TROPEZ Schwarztee <i>black tea</i>	3.90
Pfirsich, Mirabelle & Vanille <i>peach, mirabelle & vanilla</i>	
N°15 CÔTE D'AZUR Grüner Tee <i>green tea</i>	3.90
frische Blüten-Note <i>fresh floral note</i>	
N°16 LA PROMENADE Grüner Tee <i>green tea</i>	3.90
erfrischend mild <i>refreshingly mild</i>	
N°17 PETIT DÉJEUNER Schwarztee <i>black tea</i>	3.90
Vanille <i>vanilla</i>	
N°18 MOULIN ROUGE Früchtetee <i>fruit infusion</i>	3.90
Erdbeere & Orange <i>strawberry & orange</i>	
N°19 NIZZA Früchtetee <i>fruit infusion</i>	3.90
leicht süße Zitrone <i>slightly sweet lemon</i>	
N°20 GRASSE Schwarztee <i>black tea</i>	3.90
Gewürze mit Karamell <i>spices with caramel</i>	
N°21 ROOIBOS VANILLE Rotbuschtee <i>rooibos tea</i>	3.90
Vanille <i>vanilla</i>	

• DAY DRINKING •

APERITIF

APERO SPRITZ	10.00
Mutterland Aperio Spritz, Weißwein, Soda, Orange, Minze <i>Mutterland Aperio Spritz / white wine / soda / orange / mint</i>	
PÊCHE PÉTILLANT	11.00
Vermouth, Pfirsich Infusion, Crémant, Rosmarin <i>vermouth / peach infusion / crémant / rosemary</i>	
LILLET & WILDBERRY	10.50
Lillet Blanc, Wildberry, Johannisbeeren <i>Lillet Blanc / wildberry / redcurrant</i>	

SCHAUMWEIN *sparkling wine*

BOUVET LADUBAY BLANC	0.1 l – 9.00 0.75 Fl. – 52.00
Crémant de Loire Blanc Brut	
BOUVET LADUBAY ROSÉ	0.1 l – 9.50 0.75 Fl. – 56.00
Crémant de Loire Rosé Brut	
CAFÉ PARIS CHAMPAGNER	0.75 Fl. – 89.00
CHAMPAGNER BRUT Édition Limitée	

• GIN & TONIC •

CLASSIC LONDON G&T	12.00
Finsbury Platinum (47% Vol.), Thomas Henry Tonic Water, Zitrone <i>Finsbury Platinum (47% Vol.) / Thomas Henry Tonic Water / lemon</i>	
BLOOM G&T	13.00
Bloom Gin (40% Vol.), Thomas Henry Tonic Water, Grapefruit <i>Bloom Gin (40% Vol.) / Thomas Henry Tonic Water / grapefruit</i>	
DUTCH TRADER G&T	14.00
Bobby's Schiedam Gin (42% Vol.), Thomas Henry Tonic Water, Limette <i>Bobby's Schiedam Gin (42% Vol.) / Thomas Henry Tonic Water / lime</i>	
CAFÉ PARIS G&T	14.00
Café Paris Cucumber Gin (37,5% Vol.), Thomas Henry Dry Tonic, Gurke, Zitrone, Sternanis <i>Café Paris Cucumber Gin (37,5% Vol.) / Thomas Henry Dry Tonic / cucumber / lemon / star anise</i>	
THE HAMBURG G&T	14.50
Gin Sul (43% Vol.), Thomas Henry Dry Tonic, Orange <i>Gin Sul (43% Vol.) / Thomas Henry Dry Tonic / Orange</i>	

• BIER •

VOM FASS *draft beer*

RATSHERRN PILS	0.25 l – 3.20 0.4 l – 5.00
RATSHERRN HELLES	0.25 l – 3.50 0.4 l – 5.20
KÖNIG LUDWIG WEIZEN	0.25 l – 3.60 0.5 l – 6.00
AUS DER FLASCHE <i>bottled beer</i>	
KRONENBOURG 1664 BLANC BEER	0.33 l – 4.00
RATSHERRN PILS	0.33 l – 4.50
RATSHERRN HELLES	0.33 l – 4.50
RATSHERRN PILS <i>alkoholfrei non-alcoholic</i>	0.33 l – 4.00
KÖNIG LUDWIG WEIZEN <i>alkoholfrei non-alcoholic</i>	0.5 l – 5.50

• COLD & HOMEMADE •

PFIRSICH-EISTEE	0.3 l – 4.90
LIMETTE-MINZE	0.3 l – 6.50
Minze, Limette, Zucker, Soda <i>mint / lime / sugar / soda</i>	
POST MELONE	0.3 l – 6.50
Honigmelone, Holunderblüte, Limette, Soda <i>honeydew melon / elderflower / lime / soda</i>	
WATERMELON COOLER	0.3 l – 6.50
Wassermelone, Limette, Soda <i>watermelon / lime / soda</i>	

• COLD •

MINERALWASSER	0.25 l – 3.50 0.75 l – 7.50
Still medium <i>still / medium</i>	
ORANGENSAFT	0.2 l – 3.50
FRITZ-KOLA	0.2 l – 3.50
Original Classic Light Mischmasch Orange Zitrone Apfelschorle Rhabarberschorle <i>original \ classic light / spezi / orange / lemon / apple spritzer / rhubarb spritzer</i>	
THOMAS HENRY	0.2 l – 4.50
Ginger Ale Spicy Ginger Beer Pink Grapefruit Tonic Water Dry Tonic	
REDBULL	0.2 l – 5.50

• WEIN •

WEISSWEIN *white wine*

RIESLING	0.2 l – 5.40 0.75 l – 20.00
2022 Rheingau, Deutschland, Leitz	
SAUVIGNON BLANC VIOGNIER	0.2 l – 7.50 0.75 Fl. – 23.00
2020 Frankreich, Elephant King	
GRAUBURGUNDER	0.2 l – 7.50 0.75 l – 28.00
2023 Rheinhessen, Deutschland, Meiser	
SAUVIGNON BLANC	0.2 l – 8.00 0.75 Fl. – 25.00
2020 Rhôneal, Frankreich, Voiturette	
VERDEJO	0.2 l – 8.00 0.75 Fl. – 29.00
2023 Rueda, Spanien, Bodega La Granadilla	
WEISSER BURGUNDER	0.2 l – 8.50 0.75 Fl. – 30.00
2022 Rheinhessen, Deutschland, L'aura by Henrici	
CHARDONNAY	0.2 l – 8.50 0.75 Fl. – 30.00
2022 Rheinhessen, Deutschland, L'aura by Henrici	
GRÜNER VELTLINER	0.2 l – 9.00 0.75 Fl. – 32.00
2023 Kemptal, Österreich, Schloss Gobelberg	
JUST RIESLING	0.2 l – 9.00 0.75 Fl. – 32.00
2021 Nahe, Deutschland, Gut Hermannsberg	

GRAUBURGUNDER	0.75 Fl. – 35.00
2022 Baden, Deutschland, Klumpp	
CUVÉE „GREY“	0.75 Fl. – 35.00
2023 Pfalz, Deutschland, Markus Schneider	
RIESLING „SAUMAGEN“	0.75 Fl. – 48.00
2016 Pfalz, Deutschland, Gehrig	
CHARDONNAY	0.75 Fl. – 55.00
2019 Baden, Deutschland, Martin Waßmer	
CHARDONNAY	0.75 Fl. – 55.00
2019 Rheinhessen, Deutschland, Dreissigacker	
CHABLIS VIEILLES VIGNES CHARDONNAY	0.75 Fl. – 69.00
2018 Burgund, Frankreich, Domaine Hamelin	
KARTHÄUSERHOFBERG RIESLING GG	0.75 Fl. – 83.00
2019 Mosel, Deutschland, Karthäuserhof	

ROSÉWEIN *rosé wine*

SPÄTBURGUNDER	0.2 l – 7.00 0.75 Fl. – 25.50
2022 Mosel, Deutschland, Peter Mertes Gold Edition	
CUVÉE ROSÉ PINOT NOIR PINOT MEUNIER	0.2 l – 8.50 0.75 Fl. – 30.00
2022 Franken, Deutschland, Winzerhof Stahl	
MERLOT „BLANC DE NOIR“	0.2 l – 9.50 0.75 Fl. – 35.00
2022 Pfalz, Deutschland, Gehrig	

ROTWEIN *red wine*

CABERNET SAUVIGNON	0.2 l – 7.00 0.75 Fl. – 25.00
2019 Bordeaux, Frankreich, Montassin	
PINOT NOIR	0.2 l – 8.00 0.75 Fl. – 25.00
2019 Rhôneal, Frankreich, Voiturette	
CUVÉE MERLOT NEGROAMARO NERO DI TROIA PRIMITIVO	0.2 l – 7.50 0.75 Fl. – 27.00
2022 Puglia, Italien, Tagaro	
CABERNET SAUVIGNON	0.2 l – 7.50 0.75 Fl. – 27.00
2019 Tulum Valley, Argentinien, Las Invernadas	
PRIMITIVO	0.2 l – 9.00 0.75 Fl. – 35.00
2021 Apulien, Italien, Altopiano	
BARBERA D'ASTI	0.2 l – 12.50 0.75 Fl. – 44.50
2018 Piemont, Italien, Cosetti	
GARNACHA TEMPRANILLO	0.75 Fl. – 36.00
2020 Rioja, Spanien, La Vendimia Alvaro Palacios	
SPÄTBURGUNDER	0.75 Fl. – 38.00
2018 Baden, Deutschland, Klumpp	
CUVÉE MERLOT SPÄTBURGUNDER CABERNET SAUVIGNON	0.75 Fl. – 39.00
2017 Baden, Deutschland, Landerer	
CABERNET SAUVIGNON	0.75 Fl. – 48.00
2020 Colchagua Valley, Chile, Lafite Rothschild	
CUVÉE MERLOT SAINT LAURENT CABERNET FRANC CABERNET SAUVIGNON	0.75 Fl. – 61.00
2015 Pfalz, Deutschland, Rings	