

· 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 classic from Café Paris / 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
Hähnchenbruststreifen · *chicken breast strips* +5.00
Gambas · *gambas* +5.00
Rinderfiletstreifen · *beef fillet strips* +6.00

· AUS DEM GARTEN ·

FRIED PICKLES *vegan*
Gewürzgurkenscheiben ausgebacken im Tempura-Pankomantel, dazu Dill-Dip
gherkin slices / 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-Creme mit Chili und Kräutern
tender leek / muhammara cream / chilli / 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
moong bean puree / 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

· SAISONAL ·

SPARGELCREMESUPPE *veggie*
mit Schnittlauch und Croûtons
cream of asparagus soup / chives / croutons
small – 6.90 | large – 10.90

SPRINGTIME SALAD *veggie*
bunter Blattsalat mit Spargelmix und Waldmeister-Dressing
mixed leaf salad / asparagus mix / woodruff dressing
small – 7.40 | large – 14.00

Extras für den großen Springtime Salad
Hähnchenbruststreifen · *chicken breast strips* +5.00
Gambas · *gambas* +5.00
Rinderfiletstreifen · *beef fillet strips* +6.00

DEUTSCHER SPARGEL *veggie*
mit Kartoffeln und wahlweise mit Sauce Hollandaise oder Nussbutter
German asparagus / potatoes / optionally with hollandaise sauce or nut butter
250 g – 11.50 | 500 g – 22.50

· FEINES VOM FLEISCH ·

JAMAICA JERK CHICKEN
pikant mariniertes Hähnchen mit Limette, Koriander, Süßkartoffelpüree und Salsa
spicy marinated chicken / lime / coriander / sweet potato puree / 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 / 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 fillet of beef / chimichurri / homemade herb butter
13.90

· AUS DEM MEER ·

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

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

TAPA TUNA
Thunfischstreifen mit Wasabi-Creme und Knäckebrötchen
tuna strips / wasabi cream / crispbread
12.30

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

· ZUM VERFEINERN ·

KETCHUP *ketchup* 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 *remoulade* 2.80 *veggie*
DILL-DIP *dill dip* 2.80 *veggie*
KRÄUTERBUTTER *herb butter* 2.80 *veggie*
MAYONNAISE *mayonnaise* 0.90 *vegan*
TRÜFFELMAYONNAISE *truffle mayonnaise* 3.50 *vegan*

FEINES TRIO 3.50
drei Dips nach Wahl *three dips of your choice*

· ZU GUTER LETZT ·

CARROT CAKE *veggie*
mit Frischkäsecreme
cream cheese
6.00

PEACHY RICE *veggie*
in Pfirsich-Tee gekochter Milchreis, aromatisiert mit Zartbitterschokolade und Pfirsich-Honig-Sud
rice pudding cooked in peach tea / dark chocolate / peach-honey sauce
8.50

WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE
mit karamellisierten Spargelstückchen
white chocolate mousse / caramelised asparagus pieces
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 our coffees come from the traditional Hamburg roastery BURG, and you can also have your coffee decaffeinated on 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>milk coffee</i>	4.50
LATTE MACCHIATO	4.50
CARAJILLO CAFÉ	6.50
Espresso mit Licor 43 <i>espresso / Licor 43</i>	
AFFOGATO	5.90
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis <i>espresso / vanilla ice cream</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 Apero Spritz, Weißwein, Soda, Orangenscheibe, Minze <i>Mutterland Apero Spritz / white wine / soda / orange slice / 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, wild berries, redcurrants</i>	
SCHAUMWEIN <i>sparkling wine</i>	
BOUVET LADUBAY BLANC	0.11 – 9.00 0.75 Fl. – 52.00
CRÉMANT BRUT Crémant de Loire Blanc Brut	
BOUVET LADUBAY ROSÉ	0.11 – 9.50 0.75 Fl. – 56.00
CRÉMANT BRUT 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 *beer on tap*

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 *bottled beer*

KRONENBOURG 1664 BLANC BEER	0.33 l – 4.00
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 •

PFIRISCH-EISTEE	0.3 l – 4.90
LIMETTE-MINZE	0.3 l – 6.50
Minze, Limettensaft, Zuckersirup, Soda <i>mint / lime juice / sugar syrup / soda</i>	
POST MELONE	0.3 l – 6.50
Honigmelone, Holunderblüte, Limettensaft, Soda <i>honeydew melon / elderflower / lime juice / soda</i>	
WATERMELON COOLER	0.3 l – 6.50
Wassermelone, Minze, Limettensaft, Soda <i>watermelon / mint / lime juice / 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	
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 Kamptal, Österreich, Schloss Gobelsburg	
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	
TREBBIANO LUGANA LA VELA D'ORO	0.75 Fl. – 37.50
2023 Venetien, Italien	
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	
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	
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	
PINOT NOIR	0.2 l – 8.00 0.75 Fl. – 25.00
2019 Rhôneal, Frankreich, Voiturette	
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	
MERLOT SPÄTBURGUNDER CABERNET SAUVIGNON	0.75 Fl. – 39.00
2017 Baden, Deutschland, Landerer	
TEMPRANILLO	0.75 Fl. – 41.00
2016 Rioja, Spanien, Baron de Ley	
CABERNET SAUVIGNON	0.75 Fl. – 48.00
2020 Colchagua Valley, Chile, Lafite Rothschild	
MERLOT ST. LAURENT CABERNET FRANC CABERNET SAUVIGNON	0.75 Fl. – 61.00
2015 Pfalz, Deutschland, Rings	