

WILLKOMMEN IM LA PAZ

**Mit viel Herz und über 20 Jahren Tapas- und
Weinerfahrung kreieren wir euch unvergessliche
Wohlfühlmomente.**

**Von zeitlosen Klassikern bis hin zu exklusiven
Innovationen der modernen Küche, bieten wir euch ein
exklusives, kulinarisches Erlebnis für jeden Geschmack.**

**Durch unsere Liebe für gutes Essen und Getränke,
werden bei uns alle Speisen frisch und mit natürlichen
Inhaltsstoffen bzw. Zutaten zubereitet.**

**Unsere Empfehlung: Beginnt euren Abend doch mit
einem erfrischenden Aperitif oder leckerem Cocktail
und/oder rundet euer Menü mit dem wechselnden
Dessert der Woche ab!**

Fragt hierfür gerne unser herzliches Servicepersonal.

Wir freuen uns, dass ihr bei uns seid!

Euer La Paz-Team

Alle Preise in € inkl. Mehrwertsteuer.

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten,
fragen Sie bitte unser Personal.

 = vegan

Stand: 04. März 2023

EINE AUSWAHL UNSERER BESTEN APERITIFE

Cavas von Can Paixano aus Barcelona – 0,1 L

Brut, trocken 5,60

Leichter Schaumwein für laue Sommernächte
Geschmacksnoten von Aprikose und Apfel

Rosat, Lieblich 5,20

Aromen von dunklem Steinobst wie Kirsche, Pflaume
und dunklen kandierten Früchten

Brut Natur Gran Reserva, trocken 9,50

Am Gaumen angenehm und cremig, leichte Perlage,
im Abgang Aromen von Birnen und Aprikosen

UNSERE KLASSIKER

Erfrischend und fruchtig mit Eis und Früchten

The Sangria von Can Paixano

0,2L – 8,70

0,75L – 28,50

Rosé-Spritz 8,50

Hauswein Rosé | Holunder | Rote Früchte | Schuss prickelndes Wasser

Garden Spritz 9,50

Chandon Garden Spritz | Orange | Rosmarin

COCKTAILS

Kir La Paz 11,50

Crème de Cassis | Cava Grand Reserva

Mandorla festiva 11,00

Weißer Wermut | Mandel | Bitter Lemon

Ingwer Gin-Fizz 11,50

Ingwer Ginlikör | Limette | Wasser

Pisco Sour 12,50

Pisco | Limette | Zucker | Eiweiß

UNSERE STARTER

MIX TO FIX 11,50

Guacamole im Mörser zum Selbermachen
mit hausgemachten Nachos

ROTE BEETE CARPACCIO MIT KARDAMOM-APFEL ^(o) 10,90

Rote Beete mit Kardamom-Apfel, Ingwer, Chilli, Zimt,
Orangen-Reduktion und Mandel-Crème

MEDITERRANE OLIVEN ⁽²⁾ 4,90

Ein Mix aus grünen und schwarzen Oliven

JAMÓN SERRANO ^(2, G, L) 13,90

gesalzen und 14 Monate luftgetrocknet,
mit Manchego Käse und Oliven

SALATE

TORTILLA SPHÄRE MIT SCAMPI UND MANGO (D, G, J) 12,90

Weizen Tortilla Sphäre mit gebratenen Scampis, Mango, Avocado, Cherry Tomaten, Feld Salat, Parmesan und Balsamico-Zitrus-Dressing.

CAESAR SALAT (D, G, J) 11,90

Romana Salat mit hausgemachtem Caesar-Dressing, gehobeltem Parmesan, Orangenzeste und Croutons der Provence

Wahlweise mit:

Ingwer-Limetten-Maispoularde	+5,50
Scampi^(N) mit confierten Cherry-Tomaten	+5,50

CALABAZA SALAT (G,O) 11,90

Winterlich marinierter Hokkaido-Kürbis mit gerösteten Haselnüssen auf Feldsalat, dazu Cranberries, Orangen-Filet und Schafskäse.

TELLER GERICHTE FLEISCH & FISCH

RUMPSTEAK MIT JUS ^(G) 24,90

Gegrilltes argentinisches Rumpsteak (160 g) mit getrüffeltem Kartoffelpüree,
Jus und Cranberries

Dazu empfehlen wir buntes Grillgemüse +4,50

GESCHMORTE LAMMSCHULTER ^(C, A, G, I) 21,50

Slow cooked Lammschulter mit hausgemachter Jus, in Portwein gekochten Quitten, dazu
gebratene kanarische Kartoffel und Rote Bete

GEGRILLTES LACHSFILET MIT GEWÜRZBIRNE ^(G) 17,50

Gegrilltes Lachsfilet mit Kartoffelpüree, confierten Cherrytomaten und pochierter
Gewürzbirne

CHEFS ORIGIN

VEGANE FAJITAS ^(A) 14,50

Drei hausgemachte Weizentortillas mit gegrillten veganen Filet-Streifen, Zwiebel und Paprika, serviert in der heißen Pfanne, dazu Habanero Sauce und veganem Dip und Koriander

HÄHNCHEN FAJITAS ^(A, G) 13,50

Drei hausgemachte Weizentortillas mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Zwiebel und Paprika, serviert in der heißen Pfanne, dazu Habanero Sauce, Crème Fraîche und Koriander

TAPAS FISCH

OCTOPUS SPIEß ^(N, G) 15,50

Gegrillter Pulpo-Spieß mit leichter Wacholderrauch-Note, dazu pikantes Kürbis-Püree und Quitten-All-i-Oli

CHIPIRONES ^(N, A) 8,90

Knusprig frittierte Tintenfischringe, abgerundet mit Limettenezeste und frischer Zitrone

SCAMPI AUS DER HEIßEN PFANNE ^(B) 10,90

Scampi in Knoblauch und Chili gebraten, serviert mit frischer Petersilie

TAPAS FLEISCH

ALBONDIGAS (C, A, G) 7,90

Hackbällchen vom Weiderind in würziger Tomatensauce, serviert mit Mojo Verde, scharfer Drachensauce. Garniert mit frischen Kräutern

CHORIZO (1, G) 8,50

Gegrillte Chorizo serviert auf Püree von der Heidekartoffel, pikanter Mojo Rojo. Garniert mit frischen Kräutern

DATTELN SERRANO (2) 7,50

Saftige Datteln, ummantelt von Jamón Serrano gebraten, serviert mit frischer Petersilie

BEEF-LEMON GRASS-SPIEß (A, C, G, J) 10,50

Gegrillter Beef-Spieß mit Pita Brot, mediterranem Tomaten-Zwiebel Salat und Mango-Chilli Mayonaise

TAPAS VEGGIE

PATATAS BRAVAS (G, C) 6,90

Knusprig gebackene Kartoffelwürfel auf würziger Salsa Brava, serviert mit Thousand Island Dressing und frischen Kräutern

KANARISCHE KARTOFFELN (G, A) 6,20

Serviert mit Mojo Verde , Mojo Rojo  oder All-i-oli

PIMIENTOS DE PADRÓN 7,20

Gebratene grüne Paprika serviert mit Maldon-Meersalz

GEGRILLTER SCHAFSKÄSE MIT ZWETSCHGEN (A, G) 8,50

Gegrillter Schafskäse mit Zimt-Zwetschgen, Zwiebel im Tempuramantel, Thymian und Orangen-Reduktion

SAUCEN

ALL-I-OLI ^(G) 1,90

Knoblauchcreme aus Olivenöl,
Knoblauch und Milch

HABANERO ^{Scharf} 2,50

Erfrischend scharfe Sauce aus
Habanero-Chilis, Tomaten, Zwiebeln
und Knoblauch

MOJOVERDE ^(A) 2,50

Spanische Soße aus Olivenöl,
Koriander, Petersilie und Knoblauch

MOJOROJO ^(A) 2,50

Spanische Sauce aus Olivenöl,
Tomaten, Paprika und Knoblauch

DESSERTS

VEGAN SHOCK (A, 2, 9) 7,90

Saftiger, veganer Schokokuchen
aus belgischer Schokolade mit
Sorbet und Minze

CREMA CATALANA (A, C, G) 7,20

Karamellierte katalonische Crème in der
Tonschale mit Himbeer-Coulis und
Streusel

PROFITEROLES (C, G, A, 2, 11) 6,90

Kleine Windbeutel mit Cremefüllung,
überzogen mit Schokoladen-Ganache.
Dazu eine Kugel Vanille-Eis, verfeinert mit
Crumble

KUGEL EIS (G) 3,90

Verschiedene Sorten.
Fragen Sie unser Personal.

UNSERE SOFTDRINKS

Magnus Wasser - Still/Feinperlig

0,25L - 3,80

0,75L - 7,70

Coca-Cola

Flasche 0,2l

4,20

Cola, ColaZero, Fanta, Sprite,
Mezzo-Mix

Thomas Henry

Flasche 0,2l

4,40

Dry Tonic, Botanical Tonic,
Bitter Lemon, Ginger Ale,
Ginger Beer

Limonaden / Energydrinks

Cucumis Gurke/Lavendel Flasche 0,33l 4,50

„The Basil“ Soda Libre Flasche 0,33l 5,00

Red Bull Dose 0,25l 5,20

Hausgemachte Limonade

Brombeere-Rosmarin 0,3l 5,00

Holunder-Minze 0,3l 5,00

Säfte 0,3l 3,90

Apfel, trüb

Maracuja

Orange

Cranberry

Schwarze Johannesbeere

KiBa

Schorlen

Apfelschorle 0,33l 4,00

Rhabarberschorle 0,33l 4,00

Diverse Saftschorlen 0,33l 3,50

UNSERE AUSWAHL AN BIEREN

Biere vom Fass

Beck's Pils 0,3l 3,50 0,5l 5,50
Alsterwasser 0,3l 3,30 0,5l 5,20
Beck's unfiltered 0,3l 3,60 0,5l 5,60
Spaten helles 0,3l 3,50 0,5l 5,50
Franziskaner Hefeweizen 0,5l 6,00

Biere aus der Flasche

Corona 0,33l 6,00
Franziskaner Hefeweizen 0,0% 0,5l 6,00
Beck's Blue 0,0% 0,33l 5,00

HEIßGETRÄNKE

Kaffee & Espresso

Café Creme 4,00	Espresso 3,50
Cappuccino 4,30	Doppelter Espresso 3,90
Latte Macchiato 4,60	Espresso Macchiato 3,80
Kakao 4,00	Doppelter Espresso Macchiato 4,10

Optional auch mit Hafermilch

Tee

Frischer Tee mit:
Zitrone 4,50
Minze 4,50
Ingwer 4,50
Minze & Ingwer 5,00

Althaus Tee Glas 3,70
Schwarztee: Assam, Darjeeling
Grüntee: Matinee, Sencha Supreme
Kräutertee: Ginger Breeze, Milde Minze
Früchtetee: Red Fruit, Toffee Rooibush

UNSERE DIGESTIF EMPFEHLUNGEN

Espresso Martini 13,00

Wodka | Espresso | Kaffeelikör | Zucker

Churchills Late Bottled Vintage Portwein 4cl 5,60
Carlos I Gran Reserva Brandy 4cl 8,00
Jägermeister Manifest 4cl 6,00
Hamburgs Helbing Kümmel 4cl 4,00

Portwein 4cl

Churchills Late Bottled Vintage 4c 5,60
Churchills Vintage 14,00
Alles Verloren Vintage 5,50
Delaforce White 4,00

Sherry 4cl

Osborn Fino, dry 4,00
Osborn Oloroso, halbtrocken 5,00

Wermut 4cl

Helmut Wermut aus Hamburg
Weiß 5,00 Rosé 5,00 Rot 5,00
La Valdotaïne Verney, Rot 4,50

Brandy / Cognac

Cardenal Mendoza 2cl 4,00 4cl 8,00
Carlos I Gran Reserva 2cl 4,00 4cl 8,00
Hennessy VSOP 2cl 5,00 4cl 10,00
Ximénez-Spinola Very Old Pedro Ximénez 40% 2cl 8,00 4cl 16,00

Rum

Havana 3 Añejo – Cuba
2cl 2,50 4cl 5,00

Havana 7 Añejo – Cuba
2cl 3,50 4cl 7,00

DonPapaBaroko – Philippinen
2cl 4,50 4cl 9,00

Barracuda Spiced Rum – Hamburg
2cl 2,50 4cl 5,00

Gin

Tanqueray London Dry 4cl 5,00

Gin Sul – Hamburg 4cl 6,60

Gin Mare – Spanien 4cl 6,60

Gin Nordez – Spanien 4cl 6,20

Wodka

Three Sixty 2cl 2,50 4cl 5,00

Absolut Elix 2cl 4,00 4cl 8,00

Grey Goose 2cl 4,50 4cl 9,00

Tequila

Tequila Silver 2cl 2,00 4cl 4,00

Don Julio

Blanco 2cl 4,00 4cl 8,00 Reposado 2cl 4,50 4cl 9,00

Añejo 2cl 5,00 4cl 10,00

Mezcal

Del Maguey Vida Mezcal 2cl 4,00 4cl 8,00

Whisky

Oban 14 Years – Single Malt Scotch
4cl 11,00

Slyrs – Single Malt Bavaria
4cl 10,60

Talisker Skye – Single Malt Scotch
4cl 9,00

Four Roses – Kentucky Bourbon
4cl 5,00

Ballentines – Blended Scotch
4cl 5,00

Bitter & Kräuter

Jägermeister

2cl 2,00 4cl 4,00

Jägermeister Manifest

2cl 3,00 4cl 6,00

Ramazotti

2cl 2,50 4cl 5,00

Kümmel / Korn

Helbing 2cl 2,00 4cl 4,00
Linie 2cl 3,00 4cl 6,00
Fürst Bismarck Korn 2cl 2,00 4cl 4,00

Obstbrände

Faude Williams Birne 4cl 8,00
Faude Mirabelle 4cl 8,00
Fräulein Brösel Piemonteser
Haselnuss 4cl 10,00
Grappa Oliver Zeter 4cl 7,50

Liköre

Amaretto 2cl 2,00 4cl 4,00
Baileys 2cl 2,00 4cl 4,00
Limoncello 2cl 2,50 4cl 5,00
Likör 43 2cl 2,00 4cl 4,00
Sambuca 2cl 2,00 4cl 4,00
Hierbas 2cl 2,50 4cl 5,00
Erdbeerlimes 2cl 2,00 4cl 4,00
Ximénez-Spinola Very Old Brandylikör
15% 2cl 4,60 4cl 9,20

Longdrinks

Hier ist eine kleine Auswahl, aber schaut gern bei unseren Spirituosen, worauf ihr Lust habt!

Longdrink Aufschlag
Spirituosenpreis 4cl + 3,90

Tanqueray Tonic
Gin Sul Tonic
Thee Sixty Bitterlemon
Four Roses Cola
Havanna Cola
Portwein Tonic
Weißer Wermut Tonic
Roter Wermut Ginger Ale
Deja-Vu Tonic

Alkoholfreie Cocktails

Fruit Punch 8,50
Orange, Maracuja, Ananas, Zitrone,
Grenadine

Hugo Alkoholfrei 8,50
Holunder, Minze, Ginger Ale,
Limette

Virgin Mojito 9,00
Limette, Minze, Rohrzucker, Tonic

Ipanema 8,50
Limette, Rohrzucker, Ginger Ale

Cocktails mit Alkohol

Sours

Wähle deine Spirituose

+ Limette/Zitrone, Zucker,
Eiweiß

Pisco 11,00
Don Julio Reposado 14,00
Mezcal 11,00
Whiskey 11,00
Amaretto 11,00
Smoky Whisky 12,00
Wodka 11,00
Gin 11,00
Nusslikör 11,00
Helbing 11,00
Aperol 11,00

Martinis

Classic Martini 12,00

Gin | trockener Wermut

Wodka Martini 12,00

Wodka | trockener Wermut

Perfect Martini 13,00

Gin | trockener Wermut | süßer Wermut

Smoky Martini 14,00

Gin | trockener Wermut | Smoky Whisky

Espresso Martini 13,00

Wodka | Espresso | Kaffeelikör | Zucker

Highballs

Dark 'n' Stormy 10,00
Havana 7J | Limette | Ginger Beer

Gin Basil 10,00
Gin | Soda Libre „The Basil“ | Basilikum

Moskow Mule 10,00
Wodka | Limette | Gurke | Minze | Ginger Beer

Mezcal Mule 10,50
Mezcal | Limette | Gurke | Minze | Ginger Beer

Pimm's Cup 9,50
Pimm's No.1 | Orange | Zitrone | Minze | Ginger Ale

El Diablo 11, 00
Tequila Gold | Creme de Cassis | Limette | Ginger Ale

Manifest Ginger Ale 10,00
Jägermeister Manifest | Limette | Ginger Ale

HAPPY HOUR von 22:30 bis 23:30

Mojito 11,00 Happy Hour 8,00
Rum | Limette | Rohrzucker | Minze | Soda

Mojito La Paz 13,00 Happy Hour 9,00
Rum | Limette | Rohrzucker | Minze | Cava Gran Reserva

Caipirinha 11,00 Happy Hour 8,00
Cachaça | Limette | Rohrzucker

Signature Drinks

Mandorla Festiva 11,50
Weißer Wermut | Mandel | Bitter Lemon

Friedrich's Ingwer Gin-Fizz 11,00
Inger-Ginlikör | Limette | Soda

Bee's Knee's 11,00
Gin | Zitrone | Honig

Tommy's Margarita 12,00
Tequila | Limette | Agavendicksaft

Spiced Maple 11,00
Spiced Rum | Limette | Ahornsirup

Classics

Negroni 14,00
Campari | Gin | Roter Wermut

Old Fashioned 12,50
Bourbon | Angostura | Zucker

Side Car 13,00
Brandy | Cointreau | Zitrone

Cosmopolitan 13,00
Wodka | Cranberry | Lime Juice

Tom Collins 12,00
Gin | Zitrone | Zucker | Soda

UNSERE WEINE

Hausweine – Weingut Oswald

Exklusiv für uns abgefüllt und vor Ort gezapft!

Deutschland – Rheinhessen

Weißwein
Scheurebe

0,2l – 7,20

Roséwein
Spätburgunder

0,5l – 15,50

Rotwein
Spätburgunder

1l – 29,00

Weißwein 0,2l

Sauvignon Blanc 9,00
„eins zu eins“
Weingut Diehl 2021
Trocken
Deutschland - Pfalz

„Conde Valdemar Blanco“ 8,50
Viura, Tempranillo Blanco 2021
Trocken
Spanien - Rioja

„Herz über Kopf“ 9,00
Müller-Thurgau, Weingut Ambs, 2021
Trocken
Deutschland – Baden (Kaiserstuhl)

Grauburgunder 9,00
Weingut Julia Schittler 2021
Trocken
Deutschland - Rheinhessen

Roséwein 0,2l

„Conde Valdemar Rosé“ 9,50
Garnacha, Viura
Trocken, 2021
Spanien – Rioja

Rotwein 0,2l

„Quatro“ 9,00

Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah, Carmeneré
2021 trocken
Trocken
Chile – Valle de Colchagua

„Conde Valdemar Crianza“ 9,50

Tempranillo, Garnacha
Bodegas Valdemar 2017
Spanien – Rioja

„Dada No.1“ 8,50

Bonardo/Malbec
Finca Las Moras 2020
Trocken
Argentinien – San Juan

Primitivo di Puglia IGT 9,50

Foresta Ombrosa 2021 **BIO**
Halbtrocken
Italien – Apulien
Foresta unterstützt den **Green Forest Fund**
mit 20ct pro verkaufter Flasche

Süßweine 0,1l / 0,2l

Brauneberger 3,60 / 7,20

Riesling Spätlese
Weingut Boujong 2020
Lieblich
Deutschland – Mosel

„eins zu eins“ 3,60 / 7,20

Gewürztraminer
Weingut Diehl, 2019
Süß
Deutschland – Pfalz

Magnus Wasser - Still/Feinperlig

0,25L - 3,80

0,75L - 7,70

Fragt gern unser Personal für unsere exklusive Flaschenweinkarte!

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Alle Getränke können Sulfite, Farbstoffe und Spuren von sonstigen Allergenen enthalten.



A - Glutenthaltiges Getreide

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu zählen: Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer
Beispiele/Vorkommen: Brot, Gebäck, Kuchen, Müsli, Mehl, Couscous, Nudeln



B - Krebstiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu zählen: Garnelen, Hummer, Krabben, Shrimps
Beispiele/Vorkommen: Suppen, Paella, Bouillabaisse, Surimi



C - Eier

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu zählen: Eier aller Geflügel- und Vogelarten
Beispiele/Vorkommen: Mayonnaise, Panade, Dressings, Trockeneiweiß und -eigelb



D - Fisch

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu zählen: alle Fischarten & Kaviar
Beispiele/Vorkommen: Suppen, Fonds, Surimi, Brotaufstriche, Pasteten



E - Erdnüsse

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen: Erdnussbutter, Müsli, Brot, Kuchen



F - Sojabohnen

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Müsli, Dressings, Margarine



G - Milch

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu zählen: Milch aller Säugetiere
Beispiele/Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Schokolade, Dressings, Desserts



H - Hülsenfrüchte

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu zählen: Dazu zählen: Linsen, Erbsen, Bohnen, Kichererbsen
Beispiele/Vorkommen: Eintöpfe, Suppen, Saucen



I - Sellerie

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu zählen: alle Sorten von Sellerie
Beispiele/Vorkommen: Suppengrün, Brühe, Wurst, Marinaden



J - Senf

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu zählen: alle Senfsorten (weiße, braune und schwarze Senfsaaten)
Beispiele/Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Mayonnaise, Ketchup, Dressings



K - Sesamsamen

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu zählen: alle Sesamsorten (gelb, schwarz)
Beispiele/Vorkommen: Brot, Gebäck, Müsli, Salate



L - Schwefeldioxid und Sulfid

in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l

Beispiele/Vorkommen: Konservierungs- und

Antioxidationsmittel:

Schwefeldioxid E220, Natriumsulfid E221;

Fruchtzubereitungen, Müsli, Soßen, Brot



M - Lupine

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele/Vorkommen: Brot, Gebäck, Nudeln, Pizza, Desserts



N - Weichtiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu zählen: Schnecken, Muscheln, Tintenfische
Beispiele/Vorkommen: Würzpasten, Marinaden, Paella, Suppen



O - Schalenfrüchte

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu zählen: Mandeln, Pistazien, Walnüsse
Beispiele/Vorkommen: Müsli, Gebäck, Brot, Desserts

Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. gewachst