

## 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 ab!

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

 = Norddeutsche Tapas-Spezialität

# 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

## UNSERE KLASSISCHEN APERATIVOS

Erfrischend und fruchtig mit Eis und Früchten

### **The Sangria von Can Paixano**

0,2L – 8,70

0,75L – 28,50

### **Rosé-Spritz 9,50**

Hauswein Rosé | Holunder | Rote Früchte | Schuss prickelndes Wasser

### **Hugo 9,50**

Holunder | Minze | Limette | Prosecco

### **Sarti Spritz 9,50**

Sarti rosa | Prosecco | Limette | Soda

### **Garden Spritz 10,50**

Chandon Garden Spritz | Orange | Rosmarin

### **Lillet Pomelo 10,50**

Lillet blanc | Grapefruit | Soda

### **Kir La Paz 11,50**

Crème de Cassis | Cava

## UNSERE WEINE

### Hausweine – Weingut Oswald

Exklusiv für uns abgefüllt und vor Ort gezapft!

Deutschland – Rheinhessen

**Weißwein**  
Scheurebe

0,15l – 6,70

**Roséwein**  
Spätburgunder

0,5l – 15,50

**Rotwein**  
Spätburgunder  
/Cabernet Mitos

1l – 29,00

### Weißwein 0,15l

Sauvignon Blanc 8,00

„eins zu eins“

Weingut Diehl 2022

Trocken

Deutschland - Pfalz

„Conde Valdemar Blanco“ 8,00

Viura, Tempranillo Blanco 2022

Spanien - Rioja

„Polvorette“ 8,00

Godello, Bodegas Emilio Moro, 2022

Spanien – Bierzo

Grauburgunder 8,50

„eins zu eins“

Weingut Diehl 2022

Trocken

Deutschland - Pfalz

### Die ideale Ergänzung zum Wein

**Plato Mixto para dos <sup>(A)</sup>  24,9**

Platte mit verschiedenen Leckereien für 2 Personen:

Jamon Serrano Schinken Reserva +14 Monate luftgetrocknet, Fuet,  
2 Sorten Queso Manchego. Dazu frisches La Paz Brot, mit All-i-Oli <sup>(G)</sup>  
und Oliven.

## Roséwein 0,15l

„3055 Rosé“ 8,50  
Pinot Noir, 2020  
Spanien – Penedez

## Rotwein 0,15l

„Quatro“ 8,00  
Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah, Carmeneré  
2021 trocken  
Trocken  
Chile – Valle de Colchagua

Tempranillo 8,50  
Conde Valdemar 2020  
Spanien - Rioja

„Dada No.1“ 7,50  
Bonardo/Malbec  
Finca Las Moras 2022  
Trocken  
Argentinien – San Juan

St. Laurent 9,00  
Lisa Bunn, 2020  
Deutschland - Rheinhessen

## MagnusWasser - Still/Feinperlig

0,25L - 3,80      0,75L - 7,70

**Fragt gern unser Personal für unsere exklusive Flaschenweinkarte!**

## UNSERE AUSWAHL AN BIERN

### Biere vom Fass

Beck's Pils 0,3l 3,80 0,5l 5,80  
Alsterwasser 0,3l 3,50 0,5l 5,50  
Beck's unfiltered 0,3l 3,90 0,5l 5,90  
Spaten helles 0,3l 3,80 0,5l 5,80  
Franziskaner Hefeweizen 0,5l 6,00  
San Miguel 0,3l 4,00 0,5l 5,80

### 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

## UNSERE SOFTDRINKS

### Coca-Cola

Flasche 0,2l  
4,20

Cola, ColaZero, Fanta, Sprite, Club  
Matee

### Thomas Henry

Flasche 0,2l  
4,40

Dry Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale,  
Ginger Beer

### Hausgemachte Limonade

Brombeere-Rosmarin 0,3l 5,50

Holunder-Minze 0,3l 5,50

**Säfte** 0,3l 4,20

**Schorlen** 0,3l 3,80

Apfel (trüb), Maracuja, Orange,  
Cranberry, Schwarze Johannesbeere,  
Rhabarber

# TAPAS

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

Bei uns habt ihr die Wahl.  
Stellt euch euer individuelles und vielfältiges Menü zusammen.  
Ihr entscheidet, was Vorspeise oder Hauptgang sein soll, wie viele Gänge ihr esst, wie üppig das Mahl ausfallen soll.

Wir empfehlen euch pro Person ein Tapas-Menü aus jeweils 2 Vorspeisen-Tapas, 3 Hauptspeisen-Tapas sowie 2 Dessert-Tapas.  
Seid kreativ und teilt auch gerne untereinander.

Als Besonderheit bieten wir euch wechselnde Norddeutsche Tapas-Spezialitäten in unserem Restaurant an.  
Diese erkennt ihr immer an dem 🚩-Icon.

## ENTRADA



### SOPA DE CALABAZA CON BACALAO <sup>(A,C,D,G)</sup> 6,9

Kürbiscreme mit Kabeljau-Spießchen

### SOPA DE TOMATE, CHIP & SALSA CON TOMATE <sup>(A,C,G)</sup> 🌿 6,9

Hausgemachte Tomatensuppe, dazu Brotchip mit Tomatensalsa

### SOPA DE PESCAR <sup>(A,C,D,G)</sup> 6,9

Spanische Fischsuppe

### GUACAMOLE 🌿 11,9

Dazu reichen wir unsere hausgemachten Mais-Nachos

### PIMIENTOS DEL PADRON 🌿 7,9

Gebratene grüne Paprika serviert mit Maldon-Meersalz

### CHAMPINONES SALTEADOS CON PEREJIL Y AJO 🌿 6,9

Gebratene Champignons mit Petersilie und Knoblauch

### TORTILLA DE PATATA <sup>(C)</sup> 6,9

Spanisches Kartoffel-Zwiebel Omelett

### QUESO MANCHEGO <sup>(G)</sup> 7,9

Spanischer Manchego Hartkäse in zwei verschiedenen Reifegraden

### QUESO DE CABRA CAMELIZADO <sup>(G)</sup> 7,9

Flambierter Ziegenkäse mit Honig und Thymian

### DATILES CON JAMON SERRANO <sup>(Z)</sup> 7,9

Datteln ummantelt von Jamon Serrano

### JAMON SERRANO RESERVA <sup>(G, L)</sup> 7,9

Jamon Serrano Schinken Reserva +14 Monate luftgetrocknet

## Geht immer

### La Paz Brot <sup>(A)</sup> 🌿 3,9


Frisches La Paz Brot, zum Dippen und Snacken.

Serviert mit All-i-Oli <sup>(G)</sup> und Oliven.

## PLATOS PRINCIPAL

 **BACALAO FRITO CON ENSALADA DE PATATAS** <sup>(A,C,D,G)</sup> 8,9  
Hausgemachter Backfisch vom Kabeljau mit spanischem Kartoffelsalat

 **TAPA DE CIERVO** <sup>(A,G,I)</sup> 9,9  
Rehgulasch mit Rotkohl, Kloß & Kirsch-Jus

 **TAPA DE PATO** <sup>(A,C,G)</sup> 9,9  
Entenkeule mit Rotkohl, Kloß & winterlichem Jus.

**JUDÍAS BLANCAS EN SALSA DE TOMATE** <sup>(A,C,H)</sup>  6,9  
Tomatisierter Eintopf aus weißen Bohnen

**QUESO FETA A LA PARILLA** <sup>(G)</sup> 7,9  
Gegrillter Feta-Käse mit Relish der Saison

**PATATAS BRAVAS**  7,9  
Frittierte Kartoffelwürfel auf Salsa Brava und 1000 Island Soße

**POLLO „SURF n TURF“** <sup>(A,B,C)</sup> 9,9  
Hähnchenbrustfilet mit Garnelen auf Tomatenrelish

**CHIPIRONES** <sup>(N,A)</sup> 8,9  
Frittierte, Bretonische Tintenfische, serviert mit frischer Zitrone

**CONCHA COSINADAS EN VINO** <sup>(N,A)</sup> 8,9  
In Wein gegarte kleine Muscheln mit Knoblauch und Tomate

**GAMBAS AL AJILLO** <sup>(B)</sup> 10,9  
Scampis aus der heißen Pfanne mit Knoblauch und Chili

**ALBONDIGAS CON PAPAS CANARIAS** <sup>(C,A,G)</sup> 8,9  
Rinderhackbällchen in würziger Tomatensoße mit Kanarischen Kartoffeln

**CHORIZO A LA PARILLA** <sup>(A,I,G)</sup> 7,9  
Gegrillte, pikante spanische Paprikawurst mit Kartoffelpüree



## POSTRE

**CREMA CATALANA** (A,C,G) 4,9

**TARTA DE ALMENDRA** (A,C,G,0,2) 4,9

Stück vom spanischen Mandelkuchen

**CHURROS CON CHOCOLATE Y FRUTAS** (A,C,G,2) 5,9

Churros mit hausgemachter Schokoladen- und Fruchtsauce zum Dippen

**ARROZ CON LECHE CON FRUTAS CONFITADAS** (A,C,G) 4,9

Spanischer Milchreis mit kandierten Früchten

**ARROZ CON LECHE DE ALMENDRAS CON FRUTAS CONFITADAS** (A,C)  5,9

Veganer Spanischer Milchreis mit Mandelmilch und kandierten Früchten

## HEIßGETRÄNKE

### Kaffee & Espresso

Café Creme 4,00

Cappuccino 4,30

Espresso Macchiato 3,80

Espresso 3,50

Doppelter Espresso 3,90

Doppelter Espresso Macchiato 4,10

Optional auch mit Hafermilch

### Tee

Frischer Tee mit:

Minze 4,50

Ingwer 4,50

Minze & Ingwer 5,00

Althaus Tee Glas 3,70

Schwarztee: Assam, Darjeeling

Grüntee: Matinee

Kräutertee: Ginger Breeze, Milde Minze

Früchtetee: Red Fruit, Toffee Rooibush

## Alkoholfreie Cocktails

Grenadine Spritz 10,50  
Grenadine Sirup, Tanqueray 0%, Alkfrei Sekt,  
Tonic Water, Limette

Matee 10,50  
Matetee, Orangensaft, Gin alkoholfrei

## Cocktails mit Alkohol

Agua de Valencia 11,50  
Orangensaft | Gin | Vodka | Contreau | Orangenbitter |  
Zuckersirup | Prosecco

Turino Spritz 12,00  
Campari | Vermey Vermouth | Orangensaft | Prosecco | Soda

Gin Basil 12,50  
Tanqueray | Helbing | Zitronensaft | Zuckersirup | Basilikum

M&M Mezcal Mule 13,50  
Mezcal | Maracuja | Limejuice | Gingerbier Beer

Honey sucked Daiquiri 12,50  
Havanna 3 J. Havanna 7J., Zitronensaft, Orangensaft, Honig

**Espresso Mexicano 13,50**  
Tequila Blanco | Contreau | Orange bitter  
Zuckersirup | Borghetti | Orangenzeste

## Whisky

Oban 14 Years – Single Malt Scotch  
4cl 11,00  
Four Roses – Kentucky Bourbon  
4cl 5,00  
Ballentines – Blended Scotch  
4cl 5,00

## Brandy / Cognac

Cardenal Mendoza 2cl 4,00 4cl 8,00  
Carlos I Gran Reserva 2cl 4,00 4cl 8,00  
Ximénez-Spinola Very Old Pedro Ximénez 40%  
2cl 8,00 4cl 16,00  
Ximénez-Spinola Very Old Brandylikör 15%  
2cl 4,60 4cl 9,20

## Longdrinks

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

Longdrink Aufschlag  
Spirituosenpreis 4cl + 4,20

## 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

## 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

## Tequila

Don Julio Blanco 2cl 4,00 4cl 8,00  
Reposado 2cl 4,50 4cl 9,00  
Añejo 2cl 5,00 4cl 10,00

## Wodka

Kettel One 2cl 3,00 4cl 6,00  
Absolut Elix 2cl 4,00 4cl 8,00  
Grey Goose 2cl 4,50 4cl 9,00

## Mezcal

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

## UNSERE DIGESTIF EMPFEHLUNGEN

### Wermut 4cl

Helmut Wermut aus Hamburg, Rot 5,00

La Valdotaïne Verney, Rot 4,50

### Portwein 4cl

Churchills Late Bottled Vintage 4c 5,60  
Delaforce White 4,00

### Sherry 4cl

Osborn Fino, dry 4,00  
Osborn Oloroso, halbtrocken 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

### Liköre

Limoncello 2cl 2,50 4cl 5,00  
Likör 43 2cl 2,00 4cl 4,00  
Hierbas 2cl 2,50 4cl 5,00  
Ramazotti  
2cl 2,50 4cl 5,00

# ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

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



## A - Glutenhaltiges 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 und 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;

Fruchzubereitungen, 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