

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: 11. Juli 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 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

Lillet Vivet 10,50

Lillet blanc | Tonic | Gurke | Erdbeere | Minze

Limoncello Spritz 11,50

Limoncello | Prosecco | Soda | Limette | Minze

Kir La Paz 11,50

Crème de Cassis | Cava Grand Reserva

La Paz Royal 16,50

Crème de Cassis | Champagner de Lozy

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 9,50
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!

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, Mezzo-
Mix

Thomas Henry

Flasche 0,2l
4,40

Dry Tonic, Botanical 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,
KiBa, Rhabarber

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

SIGNATURE

GEGRILLTER OCTOPUS
MIT BIRNEN-BASILIKUMPÜREE UND ERDBEEREN ^(N,G)

16,5

GEGRILLTES MANGO LACHSFILET
MIT MANGO-CHIPOTLE-TAMARINDEN-SOÛE ^(D)

14,5

CURRY-HÄHNCHENBRUSTFILET
MIT KOKOSNUSSMILCH, LEMON GRASS UND ESTRAGON

13,5

PAELLA (MEERESFRÜCHTE) ^(D,N)

12,5

Preis pro Person

Nur Mittwochs und Sonntags

Hinweis: Bei diesem Gericht ist mit circa 20-30 Minuten Wartezeit zu rechnen

FENCHEL CARPACCIO
MIT DATTELN CREME UND MARACUJA 

11,9

TARTAR DE TENERA
RINDER TARTAR

12,5

BURRATA SALAT
MIT FRÜCHTEN UND KONFIERTEN CHERRY TOMATEN ^(G)

11,5

TAPAS FLEISCH

RUMPSTEAK MIT JUS ⁽⁰⁾ 18,9

TERNERA A LA VINAGRETA 13,9

Dünn aufgeschnittenes Roastbeef mariniert in würziger Vinaigrette

POLLO A LA PARILLA 9,9

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

JAMON SERRANO RESERVA ^(2, G, L) 9,5

Jamon Serrano Schinken Reserva +14 Monate luftgetrocknet

ALBONDIGAS ^(C, A, G) 8,5

Rinderhackbällchen in würziger Tomatensoße

DATILES CON JAMON SERRANO ⁽²⁾ 8,2

Datteln ummantelt von Jamon Serrano

CHORIZO A LA PARILLA 7,5

Gegrillte, pikante spanische Paprikawurst

TAPAS FISCH

SALMON A LA PARILLA ^(D) 11,5

Gegrilltes Lachsfilet

GAMBAS AL AJILLO ^(B) 10,9

Scampis aus der heißen Pfanne mit Knoblauch und Chili

CHIPIRONES ^(N, A) 8,9

Frittierte Tintenfischringe serviert mit frischer Zitrone

TAPAS VEGGIE

MANCHEGO SEMI CURADO ^(G) 10,5

Spanische Manchego Hartkäse

QUESO DE CABRA CAMELIZADO ^(G) 8,9

Flambierter Ziegenkäse mit Honig und Thymian

TORTILLA DE PATATA ^(G) 6,5

Spanisches Kartoffel-Zwiebel Omelett

QUESO FETA A LA PARILLA ^(G) 7,9

Gegrillter Feta-Käse mit Relish der Saison

GUACAMOLE 🌿 8,5

Dazu empfehlen wir unsere hausgemachten Mais-Nachos 4,5

PATATAS BRAVAS 🌿 7,5

Frittierte Kartoffelwürfel auf Salsa Brava und 1000 Island Soße

PIMIENTOS DEL PADRON 🌿 7,5

Gebratene grüne Paprika serviert mit Maldon-Meersalz

PAPAS CANARIAS 🌿 6,9

Kanarische Kartoffeln serviert mit Mojo Verde, Mojo Rojo oder All-i-Oli

CHAMPINONES SALTEADOS CON PEREJIL Y AJO 🌿 6,5

Gebratene Champignons mit Petersilie und Knoblauch

OLIVAS MARINADAS 🌿 4,9

Geht immer

La Paz Brot ^(A) 🌿 2,9

Frisches La Paz Brot, zum Dippen und Snacken

SALATE

ENSALADA DE TEMPORADA 🌿 8,9

Salat der Jahreszeit, bitte erkundigen Sie sich bei unserem Service, was wir derzeit im Angebot haben

SPANISCHER SALAT 🌿 7,9

Frische Gurke, Tomate, Zwiebel, Oliven, Balsamico-Dressing

PÜREES

SÜßKARTOFFEL ^(G) 4,9

KARTOFFEL ^(G) 4,5

WEIßE BOHNEN 🌿 4,5

Dazu empfehlen wir unsere [hausgemachten Essenzen](#).
Mit nur wenigen Tropfen lassen sich unsere Speisen raffiniert würzen und verfeinern.

TRÜFFELÖL 🌿 2,5

BASILIKUMÖL 🌿 1,5

THYMIANÖL 🌿 1,5

SAUCEN

MOJO ROJO 🌿 2,9

HABANERO (SCHARF) 🌿 2,9

CHIPOTLE MAYO (SCHARF) 🌿 2,7

ALL-I-OLI ^(G) 2,1

MOJO VERDE 🌿 2,9

1000 ISLAND 🌿 2,7

TOMATE 🌿 2,5

DESSERT

VEGANES SCHOKO-TÖRTCHEN ^(A,2,9)  7,9

CREMA CATALANA ^(A,C,G) 7,5

EIS 3,9

Verschiedene Sorten, fragen Sie unser Personal

DESSERT VARIATION 23,9

Eine Kreation aus dem Dessert des Tages, Vegan Shock, Crema Catalana und einer Kugel Eis

HEIßGETRÄNKE

Kaffee & Espresso

Café Creme 4,00

Cappuccino 4,30

Latte Macchiato 4,60

Kakao 4,00

Espresso 3,50

Doppelter Espresso 3,90

Espresso Macchiato 3,80

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

Alkoholfreie Cocktails

Jacky SMASH 9,00

Soda | Basilikum | Zucker | Limette

Fruit Punch 8,50

Orange, Maracuja, Ananas, Zitrone, Grenadine

Virgin Mojito 9,00

Limette, Minze, Rohrzucker, Tonic

Ipanema 8,50

Limette, Rohrzucker, Ginger Ale

Hugo Alkoholfrei 9,00

Holunder, Minze, Ginger Ale, Limette

Aperol Alkoholfrei 9,00

Martini Vibrante, alkoholfreier Sekt, Orange

Cocktails mit Alkohol

Sours

Wähle deine
Lieblings-Spirituose

+ Limette/Zitrone, Zucker, Eiweiß

Pisco 11,50

Mezcal 11,50

Whiskey 11,50

Amaretto 11,50

Wodka 11,50

Gin 11,50

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 14,00

Wodka | Espresso | Kaffeelikör | Zucker

Porn Star Martini 15,00

Wodka | Vanille | Limette | Passionsfrucht | Cava

Highballs

Pimm's Cup 9,50

Pimm's No.1 | Orange | Zitrone | Minze | Ginger Ale

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

Signature Drinks

Mandorla Festiva 11,00

Weißer Wermut | Mandel | Bitter Lemon

Bee's Knee's 11,00

Gin | Zitrone | Honig

Spiced Maple 11,00

Spiced Rum | Limette | Ahornsirup

Friedrich's Ingwer Gin-Fizz 11,50

Inger-Ginlikör | Limette | Soda

Jacky SMASH 11,00

Prosecco | Basilikum | Zucker | Limette

Tommy's Margarita 12,00

Tequila | Limette | Agavendicksaft

Classics

Tom Collins 12,00

Gin | Zitrone | Zucker | Soda

Old Fashioned 12,50

Bourbon | Angostura | Zucker

Cosmopolitan 13,00

Wodka | Cranberry | Lime Juice

Negroni 14,00

Campari | Gin | Roter Wermut

HAPPY HOUR

von 20:30 bis 21:30

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

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

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

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

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

Mezcal

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

UNSERE DIGESTIF EMPFEHLUNGEN

Wermut 4cl

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

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

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

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

Bitter & Kräuter

Jägermeister
2cl 2,00 4cl 4,00
Jägermeister Manifest
2cl 3,00 4cl 6,00
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 -eigeln

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 Sulfite

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



Beispiele/Vorkommen: Konservierungs- und

Antioxidationsmittel:

Schwefeldioxid E220, Natriumsulfite 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