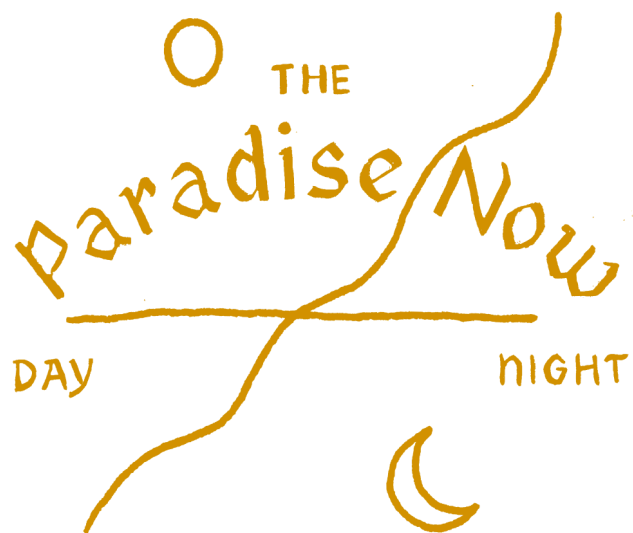




DINNER

WELCOME TO THE PARADISE NOW

FROM COAST TO COAST

VOM MEER BIS INS LANDESINNERE, VON DEN KÜSTEN DES
MITTELMEERS BIS HIN ZUM MITTELPUNKT UNSERES TISCHES.

UNSERE KÜCHE VEREINT DIE AROMEN, ZUTATEN UND EINFLÜSSE, DIE
UNS INSPIRIEREN. VON DEN FEINSTEN PRODUKTEN UNSERER ERDE UND
DES MEERES ÜBER AUSGEWÄHLTE CUTS UND HAUSGEMACHTE PASTA
BIS HIN ZU RAFFINIERTEN MEDITERRANEN GERICHTEN.

WIR GLAUBEN DARAN, DASS GUTES ESSEN MIT GUTEN ZUTATEN
BEGINNT. SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLT, MIT BEDACHT ZUBEREITET UND
GEMACHT, UM GEMEINSAM ERLEBT ZU WERDEN.

DER SELBEN PHILOSOPHIE FOLGT UNSERE AUSWAHL AN
CHARAKTERVOLLEN WEINEN UND DRINKS MIT EIGENER HANDSCHRIFT.
SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLT, KREATIV INTERPRETIERT UND GEMACHT,
UM DEN ABEND ZU BEGLEITEN.

MEZZE

STARTERS MADE FOR SHARING

BURRATA

INCA-TOMATE / NATIVES OLIVENÖL EXTRA / 19 EUR

AUSTER – LA FAMILLE BOUTRAIS

ZITRONE / VINAIGRETTE / 6 STK. 34 EUR / AB 2 AUSTERN JE STK. 6 EUR

BEEF TARTARE

PONZU / LIMETTE / CHIP / 24 EUR

TRUFFLE FRIES

PARMESAN / SCHWARZER TRÜFFEL / 16 EUR

CIABATTA – A MARENNA BAKERY, ITALY

MARINIERTE OLIVEN / NUSSBUTTER / 6 EUR

DIPS *JE 7 EUR*

HUMMUS

SALSA ROJA

FETA CREME

KRÄUTER JOGHURT CREME

SALADS

PARADISE SALAT (VEGAN)

CANTALOUPE / MACADAMIA / GRANATAPFEL / 19 EUR

TABOULÉ (VEGAN)

HUMMUS / INCA-TOMATE / PETERSILIE / NATIVES OLIVENÖL EXTRA / 18 EUR

THE GREEK

INCA-TOMATE / GURKE / FETA / KALAMATA-OLIVEN / CRUNCH / 16 EUR

CAESAR SALAD

ROMANA / ANCHOVIS / KAPERN / GRANA PADANO / 18 EUR

CAESAR CHICKEN SALAD

ROMANA / ANCHOVIS / KAPERN / GRANA PADANO / HÄHNCHEN / 22 EUR

PASTA

RIGATONI ARRABBIATA

PEPERONI / OLIVEN / KAPERN / 19 EUR

CARAMELLE AL TARTUFO

PECORINO / SCHWARZER TRÜFFEL / 29 EUR

LINGUINE A. O. P.

AGLIO / OLIO / PEPERONCINO / 18 EUR

JEDES PASTA-GERICHT WAHLWEISE MIT 4 BLACK TIGER GARNELEN / 8 EUR

EARTH AND SEA

THE BLACK PREMIUM RIB EYE

BLACK ANGUS BEEF / CAFÉ DE PARIS BUTTER / KARTOFFELSTROH

300 g / 59 EUR | 400 g / 72 EUR

THE BLACK PREMIUM TENDERLOIN

BLACK ANGUS BEEF / CAFÉ DE PARIS BUTTER / KARTOFFELSTROH

250 g / 55 EUR | 400 g / 79 EUR

THE BIG CUT

PRIME GERMAN AGED T-BONE STEAK

ca. 900 g / 145 EUR

Auf Anfrage bei unserem Service

DOVER SOLE

SEEZUNGE / BEURRE BLANC / KAPERN / ZITRONE

ca. 350 g / 58 EUR

BLACK TIGER PRAWNS

BLACK TIGER RIESENGARNELEN / PIMIENTOS / KIRSCHTOMATEN / AIOLI

ca. 400 g / 36 EUR

SALMON A LA PLANCHA

LACHS / GRÜNER SPARGEL / BBQ ZITRONE / 28 EUR

HARISSA CREAM CHICKEN

HÄHNCHEN / HARISSA / ZITRONE / JOGHURT / 26 EUR

MELANZANA (VEGAN)

TOMATEN SUGO / AVOCADO / 19 EUR

SIDES *JE 9 EUR*

WILDER BROKKOLI
GEGRILLTES GEMÜSE

CAJUN FRIES
PATATAS BRAVAS

CAESAR SALAD
PIMIENTOS DE PADRÓN

DESSERT

COCONUT REVERIE

KOKOSNUSSEIS / ANANAS / CASSIS / CRUMBLE / 13 EUR

CRÉME BRÛLÉE

BEEREN / ROSMARIN / 12 EUR

PARADIES APFEL

APFELSORBET / MANGO / CRUMBLE / 16 EUR

MIDNIGHT CHOCOLATE (VEGAN)

CHOCOLATE CAKE / KARAMELL / ORANGENSORBET / 15 EUR

WINE & COCKTAIL SELECTION

WEISSWEIN

THE PARADISE NOW, CUVÉE WEISS	0,15l	7 EUR
RIESLING, SAUVIGNON BLANC, SCHEUREBE	0,75l	33 EUR
WEINGUT KLUMPP „BADEN“ DEUTSCHLAND		
RIESLING GLIMMERSCHIEFER FEINHERB	0,15l	8 EUR
WEINGUT LOERSCH „MOSEL“ DEUTSCHLAND	0,75l	37 EUR

ROTWEIN

THE PARADISE NOW, CUVÉE ROT	0,15l	7,5 EUR
BLAUFRÄNKISCH, ST.-LAURENT, SPÄTBURGUNDER, CABERNET	0,75l	35 EUR
WEINGUT KLUMPP „BADEN“ DEUTSCHLAND		
COTES DU RHONE „LES SERINES“	0,15l	8 EUR
SYRAH	0,75l	37 EUR
MAISON J. DENUZIERE „RHONE“ - FRANKREICH		

OUR SIGNATURE COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI

42 BELOW VODKA / KHALUA / ESPRESSO / ZUCKER / 16 EUR

SOLERO PARADISO (SLUSHIE)

TAILS PASSIONFRUIT / VODKA / ZITRONE / ZUCKER / MARACUJA / 14,5 EUR

MANGO PASSION (ALKOHOLFREI)

MANGO / ZUCKER / ZITRONE / SCHWEPPES WHITE PEACH / 14,5 EUR

Eine weitere Auswahl an Weinen und Cocktails finden Sie in unserer Weinkarte und unserem Bar-Menü.



NO CASH – ONLY CARDS
NO PHOTOS OF OTHER GUESTS. PLEASE RESPECT THEIR PRIVACY

@theparadise.now | theparadisenow.com