



# PLAZA

— Restaurant & Bar —



**PLAZA**  
— Restaurant & Bar —

*Genuss ist eine Kunst*

Herzlich Willkommen im Plaza Paderborn.

*Herzlich Willkommen im Plaza Paderborn.  
Wir freuen uns, Sie bewirten und verwöhnen zu dürfen.*

*Gutes Essen und ausgewählte Getränke sind unsere Leidenschaft.  
Unser Team besteht aus passionierten Gastronomen, unsere Aufgabe:  
Ihnen unvergessliche Momente zu bereiten.*

*Unsere internationale Küche überzeugt durch Frische, Raffinesse und Geschmack.*

*Ob Sie eine entspannte Zeit mit Freunden und Familie genießen möchten oder eine besondere Veranstaltung planen, unser Restaurant bietet Ihnen den perfekten Rahmen für jeden Anlass. Wir laden Sie herzlich ein, Teil unserer internationalen kulinarischen Reise im Plaza Paderborn zu sein.*

*Welcome to the Plaza Paderborn.*

*Welcome to the Plaza Paderborn.  
We are pleased to be allowed to entertain and spoil you.*

*Good food and selected drinks are our passion.  
Our team consists of passionate gastronomes, our task:  
To prepare unforgettable moments for you.*

*Our international cuisine convinces with freshness, refinement and taste.*

*Whether you want to enjoy a relaxing time with friends and family or are planning a special event, our restaurant offers the perfect setting for every occasion. We warmly invite you to be part of our international culinary journey in Plaza Paderborn.*



## APERITIF

Pink Spritz <sup>(2, L)</sup> Aperol   Cava Rosé   Grapefruit - Soda				12
Aperol Spritz <sup>(2, L)</sup>				9,5
Aperol Spritz <sup>(2, 10)</sup> Alkoholfrei				8,5
Campari Spritz <sup>(2, L)</sup>				9
Limoncello Spritz <sup>(L)</sup>				9
Lillet Wildberry				9,5
Hugo <sup>(L)</sup>				7
Prosecco <sup>(L)</sup>			0,15 l	6
Cava Dibon Brut Seleccion <sup>(L)</sup>	0,15 l	8	0,75 l	35
Cava Dibon Rosé <sup>(L)</sup>	0,15 l	8	0,75 l	35
Campari Orange				8
Campari Soda				8
Gin Tonic   Tanqueray   Thomas Henry				9
Moët & Chandon Impérial <sup>(L)</sup>			0,75 l	110

## SNACKS & STARTER

Rindercarpaccio   frittierte Kapern   Parmesancreme   Trüffelöl <sup>(A, G, H)</sup>				16
<i>Carpaccio of Beef   Fried Capers   Parmesan creme   Truffle Oil <sup>(A, G, H)</sup></i>				
Rote-Beete-Avocado Tatar				12
<i>Beetroot and Avocado Tatar</i>				
Bruschetta <sup>(A, H, G)</sup>				9
<i>Bruschetta <sup>(A, H, G)</sup></i>				
Gebratene Black-Tiger-Garnelen mediterraner Art <sup>(B)</sup>				14
<i>Fried Black Tiger Shrimps Mediterranean-Style <sup>(B)</sup></i>				
Baby Calamari   Aioli <sup>(C)</sup>				12
<i>Baby Calamari   Aioli <sup>(C)</sup></i>				
Ziegenkäse   Apfel   Tomatenmarmelade   Walnuss <sup>(G, H)</sup>				14
<i>Goat Cheese   Apple   Tomato Jam   Walnut <sup>(G, N)</sup></i>				
Snacks & Starter Platte für 2 Personen				30
<i>Snacks &amp; Starter Plate for 2 Persons</i>				
Pitabrot <sup>(A)</sup>				2
<i>pita bread <sup>(A)</sup></i>				
+ Knoblauchpaste <i>Garlic Paste</i>				2
+ Aioli <sup>(C)</sup> <i>Aioli <sup>(C)</sup></i>				4
+ Oliven <i>Olives</i>				3



## SALAT

Mediterraner Salat | Kretische Gersten | Cherrytomaten | Fetakäse | Zwiebel 11  
Oliven, Kapern, Oregano <sup>(A,G)</sup>  
*Mediterranean Salad | Barley Paximadi | Cherry Tomatoes | Feta Cheese | Onion | Olives | Capers*  
*Oregano <sup>(A,G)</sup>*

Caesar Salat | Cherrytomaten | Croutons | Parmesan | Pinienkerne | Caesar Dressing 9  
<sup>(A,C,D,G,H)</sup>  
*Caeser Salad | Cherry Tomatoes | Croutons | Parmesan | | Pine Nuts | Caeser Dressing <sup>(A,C,D,G,H)</sup>*

Wahlweise zu Ihrem Salat: <i>Optionally with your salad:</i>	Angus Filet 9 <i>Angus fillet</i>
	Black Tiger Garnelen <sup>(B)</sup> 9 <i>Black Tiger Shrimps <sup>(B)</sup></i>
	Hähnchenbrustfilet 6 <i>Chicken Breast Fillet</i>

## PASTA/RISOTTO

Tagliatelle | Mediterranes Gemüse | Basilikumpesto <sup>(A,H,G)</sup> 14  
*Tagliatelle | Mediterranean Vegetables | Basil Pesto <sup>(A,H,G)</sup>*

Wahlweise zu Ihrer Tagliatelle: <i>Optionally with your Tagliatelle:</i>	Angus Filet 9 <i>Angus fillet</i>
	Black Tiger Garnelen <sup>(B)</sup> 9 <i>Black Tiger Shrimps <sup>(B)</sup></i>

Risotto | Hähnchenbrustfilet | Champignons | Trüffel-Jus <sup>(A)</sup> 17  
*Risotto | Chicken Breast Fillet | Mushrooms | Truffle Jus <sup>(A)</sup>*

## KINDER MENÜ / KIDS MENU

Chicken Nuggets | Pommes frites | Mayonnaise oder Ketchup 9  
*Chicken Nuggets | French Fries | Mayonnaise or Ketchup*



## FISCH

Lachsfilet auf der Haut gebraten   Tagliatelle   Basilikumpesto <sup>(G,H)</sup> <i>Salmon Fillet Fried on the Skin   Tagliatelle   Basil Pesto <sup>(G,H)</sup></i>	24
---	----

## STEAK

Rinderfilet 200 g <i>Beef tenderloin</i>	28
Black Angus Beef 250 g	22
Rib-Eye 350 g <i>Rib-Eye</i>	32

## BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln - <i>Rosemary Potatoes</i>	5
Pommes frites- <i>French Fries</i>	4
Süßkartoffelpommes - <i>Sweet Potatoes Fries</i>	5
Pimientos de Padrón - <i>Pimientos de Padrón</i>	5
Beilagensalat - <i>Side Salad</i>	4
Grillgemüse - <i>Grilled Vegetables</i>	5

## DIPS

Trüffel-Mayo - <i>Truffle Mayo</i> <sup>(C)</sup>	4
Aioli <sup>(C)</sup>	4
Sour Cream	4
Kräuterbutter - <i>Butter with Herbs</i> <sup>(G)</sup>	2
Ketchup	1
Mayonnaise	1

## Jus

Pfeffer - <i>Peppers</i> <sup>(G)</sup>	2
Olivenöl-Chili - <i>Olive Oil-Chili</i>	2
Champignon-Trüffel - <i>Mushroom-Truffle</i>	3



## DESSERT

Schokosoufflé   Vanilleeis   Waldfrüchte <sup>(A,C,G,11)</sup>	9
Chocolate Soufle   Vanilla Ice Cream   Wild Berries <sup>(A,C,G,11)</sup>	
Crème brulée <sup>(G)</sup>	7
Crème brulée <sup>(G)</sup>	
Panna Cotta   Waldfrüchte <sup>(G)</sup>	6
Panna Cotta   Wild Berries <sup>(G)</sup>	
Vanilleeis   Schoko-Jus <sup>(G)</sup>	6
Vanilla Ice Cream   Chocolate Jus <sup>(G)</sup>	

## HEISSE GETRÄNKE

*Alle Kaffeegetränke sind auch entkoffeiniert erhältlich.*

Espresso <sup>(11)</sup>	2,8
Doppio Espresso <sup>(11)</sup>	4,2
Cappuccino <sup>(11, G)</sup>	3,9
Espresso Macchiato <sup>(11, G)</sup>	3,2
Café Crema <sup>(11)</sup>	3,5
Latte Macchiato <sup>(11, G)</sup>	4,2
Dammann Tee Schwarz, Rooibos, Grüner, Früchte, Kamille	3,5

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE & SÄFTE

Coca Cola <sup>(2, 3, 8, 11)</sup> , Coca Cola zero <sup>(2, 3, 8, 11)</sup>	0,20 l	3		
Fanta <sup>(2, 3)</sup> , Sprite	0,20 l	3		
Bitter Lemon <sup>(3, 10)</sup> , Tonic <sup>(10)</sup> , Ginger Ale <sup>(2)</sup>	0,20 l	3		
Wasser - Still, Sprudel	0,25 l	2,5		
Wasser - Still, Sprudel	0,75 l	6		
Red Bull <sup>(2, 3, 11, 12)</sup>	0,25 l	4		
Ice Tea Lemon <sup>(3, 11)</sup>	0,33 l	4		
Säfte	0,20 l	3	0,40 l	4,5
<i>Apfel, Orange, Kirsch, Maracuja, Bananen, Cranberry, Rhabarber</i>				
KiBa	0,20 l	3	0,40 l	4,5
Alle Säfte auch als Schorle	0,20 l	3	0,40 l	4,5



## BIERE

Estrella vom Fass <sup>(A3)</sup>	0,25 l	3,6
Warsteiner vom Fass <sup>(A3)</sup>	0,25 l 3,2	0,4 l 4,9
König Ludwig Weizen Hell vom Fass <sup>(A3)</sup>	0,5 l	5,5
Warsteiner alkoholfrei <sup>(A3)</sup>	0,33 l	3,9
König Ludwig Weizen Dunkel <sup>(A3)</sup>	0,5 l	5,5
König Ludwig Weißbier alkoholfrei <sup>(A1, A3)</sup>	0,5 l	5,5
Frankenheim Altbier <sup>(A3)</sup>	0,33 l	3,9

## COCKTAILS

Apple Martini <i>Absolut Vodka   Sourz Apple   Lime Juice</i>	10
Mojito <i>Havana Rum   Lime   Minze</i>	10
Mojito Strawberry <i>Havana Rum   Strawberry Püree   Lime Juice   Minze</i>	11
Espresso Martini <i>Vodka   Kahlua   Espresso</i>	10
Paloma <i>Jose Cuervo Tequila   Lime Juice   Pink Grapefruit Soda</i>	9
Sex on the Beach <i>Absolut Vodka   Peach Schnaps   Cranberry Juice   Orange Juice</i>	9
Narimans <i>Grey Goose Vodka   Frische Zitrone   Rohrzucker</i>	11
Frozen Aperol <i>Aperol   Cava   Orange Juice</i>	12
Frozen Lime Margarita <i>Jose Cuervo Tequila   Cointreau   Lime Juice</i>	12
Frozen Strawberry Daiquiri <i>Havana Rum   Erdbeeren   Cointreau   Lime Juice</i>	12

### Alkoholfrei

Mojito Strawberry <i>Strawberry Püree   Lime Juice   Minze</i>	9
Ipanema <sup>(2)</sup> <i>Ginger Ale   Lime Juice   Rohrzucker</i>	7
Minze-Zitrus Limonade <i>Minze   Rohrzucker   Lime</i>	7



## ROTWEIN

Merlot Sud de France G.P. <sup>(L)</sup> 0,15l 6  
*trocken, Rebsorte: Merlot, Anbaugebiet: Languedoc, Frankreich - Aromen von dunklen Beeren. Geschmeidig und sanft im Geschack.*

Azabache Rioja Crianza <sup>(L)</sup> 0,15l 6 0,75l 28  
*halbtrocken, Rebsorte: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Anbaugebiet: Rioja, Spanien  
Aromen von dunklen roten Früchten, leichte Vanille-, Holznoten, gut ausbalancierte Struktur, langanhaltendes Finale.*

Renzo Masi Chianti DOCG <sup>(L)</sup> 0,15l 7 0,75l 33  
*trocken, Rebsorte: Sangiovese-Colorino, Anbaugebiet: Toscana, Italien - Aromen von Sauerkirsche u. Johannisbeere. Eine sanfte Tanninstruktur mit angenehmen Schmelz.*

Conte di Campiano Primitivo di Mandria Riserva DOC <sup>(L)</sup> 0,15l 8 0,75l 37  
*halbtrocken, Rebsorte: Primitivo di Manduria, Anbaugebiet: Apulien, Italien - Rubinrot und mit komplexen Aromen von Kakao, Kaffee und Vanille. Ein vollmundiger runder Rotwein.*

Valpolicella Ripasso 2015 BIO | VEGAN <sup>(L)</sup> 0,15l 10 0,75l 48  
*trocken, Rebsorte: Cuvee Rot Corvina, Rondinella, Corvinone, Anbaugebiet: Venetien, Italien - Toller Duft nach roten Früchten und ein paar orientalischer Gewürze. Am Gaumen durchaus kraftvoll, aber kein übermässiger Kraftprotz. Er ist eher rund und ausgewogen.*

Valpolicella DOC Classico Superiore 2015 BIO | Vegan <sup>(L)</sup> 0,15l 10 0,75l 48  
*trocken, Rebsorte: Cuvee Rot Corvina, Anbaugebiet: Venetien, Italien  
Der Geruch ist von roten Beeren geprägt, dazu Gewürznoten und ein hauch Lakritze.  
Am Gaumen sehr geschmeidig, harmonisch und perfekt trinkreif.*

Amarone Della Valpolicella Classico 2013 BIO | Vegan <sup>(L)</sup> 0,75l 99  
*trocken, Rebsorte: Corvina, Corvinone, Rondinella, Anbaugebiet: Venetien, Italien  
Schönes dunkles Rubinrot mit Granatschattierungen. In der Nase ein komplexes Bouquet mit deutlicher Präsenz von reifen roten Früchten, mit Nuancen von Gewürzen und trockenen Früchten. Am Gaumen trockenes und beständiges Aroma mit kraftvollem und gefestigtem Charakter und einem anhaltendem Abgang.*



## ROSÉWEIN

Kriya Cerasuolo D.O.P. Bio Vegan <sup>(L)</sup> 0,15l 5 0,75l 24  
*halbtrocken, Rebsorte: Montepulciano D'Abruzzo, Anbaugebiet: Abruzzen-Italien  
Duft nach Himbeere und Erdbeere, im Mund Kirsche. Ein saftiger frischer Rose.*

Ca dei Frati Rosa Riviera del Garda Bresciano DOC <sup>(L)</sup> 0,75l 40  
*trocken, Rebsorte: Sangiovese, Barbera, Marzemino, Groppello, Anbaugebiet: Lombardei,  
Italien - Zart und saftig, mit ausgezeichneter Frische bestückt, dank der angenehmen Säure.*

## WEISSWEIN

Campagnola Pinot Grigio D.O.C. del Veneto <sup>(L)</sup> 0,15l 5  
*trocken, Rebsorte: Pinot Grigio, Anbaugebiet: Venetien-Italien  
Klar ausgewogen, trocken mit leichten Kernobst Aromen, fein nussig und säurearm.*

Ihringer Grauburgunder Q.b.A. <sup>(L)</sup> 0,15l 6 0,75l 28  
*trocken, Rebsorte: Grauburgunder, Anbaugebiet: Kaiserstuhl-Baden, Deutschland  
Dezente Kernobstaromen, leicht cremig und nussig*

Lugana Feliciano <sup>(L)</sup> 0,15l 7 0,75l 33  
*trocken, Rebsorte: Trebbiano di Lugana, Anbaugebiet: Lombardei - Lugana, Italien  
Ein herrlicher Lugana mit Duft nach frischen Kräutern, Blüten und Mandeln.*

Paco & Lola No. 12 Albertino D.O. <sup>(L)</sup> 0,75l 32  
*trocken, Rebsorte: Albarino, Anbaugebiet: Spanien, Galizien  
Nach Pfirsich, Mirabelle und feinen Kräuternoten duftend. Im Geschmack lebendig, frisch  
und spritzig mit angenehmer Fülle und Balance.*

Mount Riley Sauvignon Blanc 0,75l 32  
*trocken, Rebsorte: Sauvignon Blanc, Anbaugebiet: Marlborough, Neuseeland  
Aromen von Stachelbeere, zarte Noten von grünem Gemüse, fein mineralisch mit  
schöne Frucht*

Ca dei Frati Lugana DOC <sup>(L)</sup> 0,75l 40  
*trocken, Rebsorte: Trebbiano di Lugana, Anbaugebiet: Gardasee, Italien  
Kraftvoll und facettenreich, Aromen vom Kernobst, ein Hauch Vanille, mineralisch  
und ausgewogen.*



## LONGDRINKS

Gin Tonic	9
Jack Daniels Cola	9
Vodka Lemon	9
Vodka Energy	9
Southern Comfort Ginger Ale	9
Malibu Cola	9
Cuba Libre <sup>(2, 3, 8, 11)</sup>	9

## SPIRITUOSEN

4 cl

### WHISKEY

Lagavulin 16 Years	11
Glenmorangie	9
Chivas	9
Jack Daniels	6

### GIN

Empress 1908	12
Gin Mare	10
Monkey 47	10
Hendrick's	8

### COGNAC

Bisquit XO	16
Hennessy	9
Metaxa 12 Sterne	6

### RUM

Don Papa	9
Havana	7

## SHOTS

2 cl

Absinth	3	Jägermeister	3
Amaretto disaronno <sup>(2)</sup>	3	Licor 43 <sup>(2,9)</sup>	3
Ouzo	3	Don Julio Blanco	5
Grey Goose	5	Don Julio Anejo	5
Belvedere	5	Sambuca	3
Bailey's <sup>(G, 2, 3)</sup>	3	Averna	3



# Allergene und Zusatzstoffe Allergens and Additives

Für unsere Gäste, die von Allergien betroffen sind, möchten wir ein guter Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendete allergenen Zutaten und Zusatzstoffen.

## Allergene / Allergens:

### **A Glutenthaltiges Getreide - Cereals Containing gluten**

1-Weizen-*Wheat*, 2-Roggen-*Rye*, 3-Gerste-*Barley*,  
4-Hafer-*Oats*, 5-Dinkel-*Spelt*, 6-Kamut,  
7-Hybridstämme-*Hybrid Strains*

### **B Krebstiere - Crustaceans**

Krebs-*Crab*, Shrimps, Garnelen, Langusten-*Langoustine*,  
Hummer-*Lobster*, Scampi

### **C Eier-Eggs**

Eier aller Geflügel- und Vogelarten- *Eggs of all fowl and bird species*

### **D Fisch-Fish**

alle Fischarten und Kaviar- *all types of fish and Caviar*

### **E Erdnüsse-Peanuts**

und daraus gewonnene Erzeugnisse-*and products derived therefrom*

### **F Sojabohnen-Soybeans**

und daraus gewonnene Erzeugnisse- *and products derived therefrom*

### **G Milch und Milchprodukte-Milk and Milk products**

einschließlich Laktose-*including lactose*

### **H Schalenfrüchte-Nuts**

1-Mandel-*Almond*, 2-Haselnuss-*Hazelnut*, 3-Walnuss-*Walnut*, 4-Cashew, 5-Pecannuss-*Pecan*, 6-Paranuss-*Brazil Nut*, 7-Pistazie-*Pistachio*, 8-Macadamianuss-*Macadamia Nut*, 9-Queenslandnuss-*Macadamia Nut*

### **I Sellerie-Celery**

und daraus gewonnene Erzeugnisse-*and products derived therefrom*

### **J Senf-Mustard**

und daraus gewonnene Erzeugnisse-*and products derived therefrom*

### **K Sesamsamen-Sesam**

und daraus gewonnene Erzeugnisse-*seeds and products derived therefrom*

### **L Schwefeldioxid und Sulfite-Sulfur Dioxide and sulphites**

in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l-*at a concentration bigger than 10mg/kg or 10 mg/l*

### **M Lupinen-Lupins**

und daraus gewonnene Erzeugnisse - *and products derived therefrom*

### **N Weichtiere-Mollusks**

Schnecken-*Snails*, Abalone, Oktopus-*Octopus*, Tintenfisch-*Squid*, Calamares, alle Muscheln-*all mussels*, Austern-*Oysters*

## Zusatzstoffe / Additives:

1 mit Konservierungsstoff-*with preservative*

2 mit Farbstoff-*with dye*

3 mit Antioxidationsmittel-*with antioxidant*

4 mit Süßungsmittel Saccharin-*with sweetener saccharin*

5 mit Süßungsmittel Cyclamat-*with sweetener cyclamate*

6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle-*with sweetener aspartame, contains phenylalanine source*

7 mit Süßungsmittel Acesulfam-*with sweetener acesulfame*

8 mit Phosphat-*with phosphate*

9 geschwefelt-*sulphured*

10 chininhaltig-*contains quinine*

11 coffeinhaltig-*contains caffeine*

12 mit Geschmacksverstärker-*with flavor enhancer*

13 geschwärzt-*blackened*

14 gewachst-*waxed*

15 gentechnisch verändert-*genetically modifier*

## Öffnungszeiten

Montag: 17:00 Uhr - 22:00 Uhr

Dienstag: 17:00 Uhr - 22:00 Uhr

Mittwoch: 17:00 Uhr - 22:00 Uhr

Donnerstag: 17:00 Uhr - 22:00 Uhr

Freitag: 17:00 Uhr - 00:00 Uhr Küche bis 23:00 Uhr

Samstag: 17:00 Uhr - 00:00 Uhr Küche bis 23:00 Uhr

Sonntag: Ruhetag

