



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

Aperol Spritz ^(2, L)				9
Hugo ^(L)				7
Campari Orange ^(2,L)				8
Limoncello Spritz ^(L)				8
Lillet Wildberry				8
Gin Tonic Tanqueray Thomas Henry				9
Martini Bianco				5
Martini Rosso				5
Cava Brut Dibon ^(L)	0,15 l	7	0,75 l	35
Prosecco Dogarina ^(L)	0,15 l	5	0,75 l	29
Moët & Chandon ^(L)			0,75 l	110

SNACKS & STARTER

Rote Bete Avocado Tatar ^(J)				13
<i>Beetroot Avocado Tatar ^(J)</i>				
Ziegenkäse Apfel Tomatenmarmelade Walnuss ^(G,H)				14
<i>Goat Cheese Apple Tomato Jam Walnut ^(G,H)</i>				
Bruschetta ^(A,J)				9
<i>Bruschetta ^(A,J)</i>				
Rindercarpaccio Rucola Parmesan Frittierte Kapern Pinienkerne ^(A,G,H)				16
<i>Carpaccio of Beef Arugula Parmesan Fried Capers Pine Nuts ^(A,G,H)</i>				
Snacks & Starter Platte für 2 Personen ^(A,B,C,D,G,N)				32
<i>Snacks & Starter Plate for 2 Persons ^(A,B,C,D,G,N)</i>				
Frittierte Baby Calamari Aioli ^(A,B,C,D,N)				12
<i>Fried Baby Calamari Aioli ^(A,B,C,D,N)</i>				
Frittierte Garnelen Avocado-Creme Limette ^(A,B,C,D,N)				15
<i>Fried Shrimps Avocado Cream Lime ^(A,B,C,D,N)</i>				
Pitabrot ^(A)				3
<i>Pita Bread ^(A)</i>				
			+ Aioli ^(C) Aioli ^(C)	4
			+ Oliven Olives	5



SALAT

Caprese Bufala Mozzarella Cocktailtomaten Basilikumpesto ^(G) <i>Caprese Bufala Mozzarella Cocktail Tomatoes Basil Pesto ^(G)</i>	13
Mediterraner Salat Tomaten Paprika Zwiebeln Kapern Orange <i>Mediterranean Salad Tomatoes Peppers Onions Capers Orange</i>	9
Caesar Salat Cherrytomaten Croutons Parmesan Pinienkerne Caesar Dressing ^(A,D,G,H) <i>Caesar Salad Cherry Tomatoes Croutons Parmesan Pine Nuts Caesar Dressing ^(A,D,G,H)</i>	9
Wahlweise zu Ihrem Salat: <i>Optionally with your salad:</i>	
Garnelen ^(B) <i>Shrimps ^(B)</i>	9
Hähnchenbrustfilet-Streifen <i>Chicken Breast Fillet Strips</i>	6
Rinderfiletstreifen <i>Beef Fillet Strips</i>	10

PASTA/RISOTTO

Spaghetti Aglio e Peperoncino Kirschtomaten Olivenöl Knoblauch ^(A,C) <i>Spaghetti Aglio e Peperoncino Cherry Tomatoes Olive Oil Garlic ^(A,C)</i>	14
Spaghetti Meeresfrüchte Kirschtomaten Olivenöl Knoblauch ^(A,B,C,D,N) <i>Spaghetti Seafood Cherry Tomatoes Olive Oil Garlic ^(A,B,C,D,N)</i>	19
Spaghetti Garnelen Kirschtomaten Olivenöl Knoblauch ^(A,B,C,D) <i>Spaghetti Shrimps Cherry Tomatoes Olive Oil Garlic ^(A,B,C,D)</i>	19
Penne Arrabiata Pikante Tomatensauce Knoblauch ^(A,C) <i>Penne Arrabiata Spicy Tomato Sauce Garlic ^(A,C)</i>	14
Penne Al Forno Schinken Sahnesauce Parmesan ^(A,C,G) <i>Penne Al Forno Ham Cream Sauce Parmesan ^(A,G)</i>	16
Tagliatelle Basilikumpesto ^(A,C,G,H) <i>Tagliatelle Basil Pesto ^(A,C,G,H)</i>	15
Tagliatelle Lachs Zucchini ^(A,C,D) <i>Tagliatelle Salmon Zucchini ^(A,C,D)</i>	19
Tortelloni Trüffel-Füllung Trüffelcreme ^(A,C) <i>Tortelloni Truffle Filling Truffle Cream ^(A,C)</i>	19
Risotto Champignons Trüffel-Jus ^(A) <i>Risotto Mushrooms Truffle Jus ^(A)</i>	16
Risotto Hähnchenbrustfilet Champignons Trüffel-Jus ^(A,G) <i>Risotto Chicken Breast Fillet Mushrooms Truffle Jus ^(A,G)</i>	19
Risotto Garnelen Knoblauch ^(B,D) <i>Risotto Shrimps Garlic ^(B,D)</i>	22



BURGER

Lachs-Avocado-Burger | Süßkartoffelpommes | Trüffel-Mayo ^(A,D,G) 23
Salmon Avocado Burger | Sweet Potato Fries | Truffle Mayo ^(A,D,G)

FISCH

Lachsfilet | Wildreis | Julienne Gemüse | Ingwer-Dressing ^(D,J) 24
Salmon Fillet | Wild Rice | Julienne Vegetables | Ginger Dressing ^(D,J)

Zanderfilet | Selleriepüree | Julienne Gemüse |
Honig-Balsamico-Limetten Dressing ^(G,H) 24
Zander Fillet | Celery Puree | Julienne Vegetables | Honey Balsamic Lime Dressing ^(G,H)

Plaza Fischplatte für 2 Personen *Plaza Fish Plat for 2 People*

Lachsfilet | Zanderfilet | Garnelen | Frittierte Baby-Calamari | 55
Mediterraner Salat | Tomaten | Paprika | Zwiebeln | Kapern | Orange
Süßkartoffelpommes ^(A,B,D)
*Salmon Fillet | Zander Fillet | Shrimps | Fried Baby Calamari |
Mediterranean Salad | Tomatoes | Peppers | Onions | Capers | Orange
Sweet Potato Fries ^(A,B,D)*

FLEISCH

Rinderfilet 250 g | Selleriepüree | Rotwein-Pfeffer-Jus ^(G,I) 36
Beef Fillet 250 g | Celery Puree | Red Wine Pepper Jus ^(G,I)

Surf & Turf | Rinderfilet 250 g | Garnelen | Champagner-Risotto ^(D,G) 45
Surf & Turf | Beef Fillet 250 g | Shrimps | Champagne Risotto ^(D,G)

Lammfilet | Getrüffeltes Kartoffelpüree | Champignon-Trüffel-Jus ^(G) 24
Lamb Fillet | Truffled Mashed Potatoes | Mushroom Truffle Jus ^(G)

Gefüllte Hähnchenschenkel | Champignons | Zwiebeln | Wildreis 19
Stuffed Chicken Thighs | Mushrooms | Onions | Wild Rice

Schweinefilet | Rosmarin-Thymian-Kartoffeln | Rotwein-Pfeffer-Jus ^(G) 19
Pork Fillet | Rosemary-Thyme Potatoes | Red Wine Pepper Jus ^(G)

STEAK

Arg. Rumpsteak 300 g Rump Steak 300 g 27

Arg. Rumpsteak Tagliata 200 g Rump Steak Tagliata 200 g 18

BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln ^(G) - Rosemary Potatoes ^(G) 5

Ofenkartoffel Sour Cream o. Kräuterbutter ^(G) - Baked potato sour cream or herb butter ^(G) 6

Pommes frites - French Fries 5

Süßkartoffelpommes - Sweet Potatoes Fries 6

Pimientos de Padrón - Pimientos de Padrón 6

Beilagensalat - Side Salad 6



DIPS

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

Jus

Rotwein-Pfeffer - <i>Red Wine Peppers</i>	2
Olivenöl-Chili - <i>Olive Oil-Chili</i>	2
Champignon-Trüffel - <i>Mushroom-Truffle</i>	3
Balsamico Jus - <i>Balsamic Jus</i>	2

KINDER MENÜ / KIDS MENU

Chicken Nuggets Pommes frites Mayonnaise oder Ketchup ^(A,C)	9
<i>Chicken Nuggets French Fries Mayonnaise or Ketchup</i> ^(A,C)	

DESSERT

Schokosoufflé Vanilleeis Waldfrüchte ^(A,C,G,H)	9
<i>Chocolate Soufle Vanilla Ice Cream Wild Berries</i> ^(A,C,G,H)	
Soufflé al Pistacchio ^(A,C,G,H)	10
<i>Soufle al Pistacchio</i> ^(A,C,G,H)	
Crème brûlée ^(G)	7
<i>Crème brûlée</i> ^(G)	
Panna Cotta Waldfruchtarmelade ^(G)	7
<i>Panna Cotta Forest Fruit Jam</i> ^(G)	
Vanilleeis Schoko-Jus Schlagsahne ^(G)	7
<i>Vanilla Ice Cream Chocolate Jus Cream</i> ^(G)	



BIERE

Estrella vom Fass ^(A3)		0,25 l	3,9	
Warsteiner vom Fass ^(A3)	0,25 l	3,5	0,4 l	5
König Ludwig Weizen Hell vom Fass ^(A3)		0,5 l	5,5	
Warsteiner alkoholfrei ^(A3)		0,33 l	4	
König Ludwig Weizen Dunkel ^(A3)		0,5 l	5,5	
König Ludwig Weißbier alkoholfrei ^(A1, A3)		0,5 l	5,5	
Frankenheim Altbier ^(A3)		0,33 l	4	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE & SÄFTE

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

HEISSE GETRÄNKE

Alle Kaffeegetränke sind auch entkoffeiniert erhältlich.

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



COCKTAILS

Mojito	10
<i>Rum Limettensaft Minze Rohrzucker</i>	
Mojito Strawberry	10
<i>Rum Strawberry Püree Limettensaft Minze Rohrzucker</i>	
Caipirinha	10
<i>Pitú Limettensaft Rohrzucker Wasser</i>	
Espresso Martini	10
<i>Vodka Kahlua Espresso</i>	
London Mule	10
<i>Gin Limettensaft Ginger Beer Angostura</i>	
Piña Colada	10
<i>Kokoslikör Ananassaft Kokosmilch</i>	
Blue Pinã	10
<i>Blue Curaçao Limettensaft Kokoslikör Ananassaft</i>	
Tequila Honey	10
<i>Tequila Zitronensaft Honig Angostura</i>	
Passion Fruit Martini	10
<i>Vanillevodka Maracujalikör Limettensaft</i>	
Old Fashioned	10
<i>Bourbon Whiskey Angostura Bitter Zucker</i>	
Negroni	10
<i>Campari Gin Vermouth Rot</i>	
Whiskey Sour	10
<i>Whiskey Limettensaft Zucker</i>	
Godfather	10
<i>Schottischer Whiskey Amaretto</i>	
Hot Aperol	10
<i>Aperol Weißwein Apfelsaft</i>	

FROZEN COCKTAILS

Frozen Strawberry Daiquiri	12
<i>Rum Erdbeeren Cointreau Lime Juice</i>	
Frozen Lime Margarita	12
<i>Tequila Cointreau Lime Juice</i>	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Strawberry Limonade	8
<i>Strawberry Püree Limettensaft Minze</i>	
Minze-Zitrus Limonade	8
<i>Limettensaft Minze Rohrzucker Wasser</i>	
Red Ginger	8
<i>Granatapfel Sirup Limettensaft Ginger Ale</i>	
Aperol Spritz	7
<i>Orange Spritz Sirup Soda</i>	



ROTWEIN

Plaza Hauswein Merlot ^(L) <i>halbtrocken, fruchtig, Merlo, Italien - Lombardei</i>	0,15 l	5
Cebon Benaco Bresciano Rosso IGT - Feliciano ^(L) <i>trocken, Marzemino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Groppe, Italien - Lombardei</i>	0,15 l 7	0,75 l 33
Chianti Classico DOCG - Castello Banfi ^(L) <i>trocken, Sangiovese, Italien - Toskana</i>	0,15 l 8	0,75 l 37
Villa Santera Primitivo di Manduria - Leone de Castris ^(L) <i>trocken, Primitivo di Manduria, Italien - Apulien, Manduria</i>	0,15 l 8	0,75 l 37
Amarone della Valpolicella Classico DOCG Cantina di Negrar ^(L) <i>trocken, Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Italien - Lombardei</i>		0,75 l 65

ROSÉWEIN

Plaza Hauswein Rosé ^(L) <i>halbtrocken, fruchtig, Italien - Lombardei</i>	0,15 l	5
Feudo Riviera del Garda Classico Charetto DOP ^(L) <i>trocken, Barbera, Gropello Gentile, Marzemino, Sangiovese, Italien - Lombardei</i>	0,75 l	37

WEISSWEIN

Plaza Hauswein Weiss ^(L) <i>halbtrocken, fruchtig, Italien - Veneto</i>	0,15 l	5
Felugan Lugana DOP. Feliciano ^(L) <i>trocken, Turbiana (Trebiano di Lugana), Italien - Lombardei</i>	0,15 l 7	0,75 l 33
Grauer Burgunder Krughof ^(L) <i>trocken, Qualitätswein, Grauburgunder, Deutschland - Rheinhessen</i>	0,15 l 6	0,75 l 28
Riesling Krughof ^(L) <i>feinherb, Qualitätswein, Riesling, Deutschland - Rheinhessen - Bornheimer Hähnchen</i>	0,15 l 6	0,75 l 28
Bacchus Krughof ^(L) <i>feinfruchtig, Qualitätswein, Bacchus, Deutschland - Rheinhessen</i>	0,15 l 6	0,75 l 28
Sauvignon Blanc Arjent Trentino DOC - Concilio <i>trocken, Sauvignon Blanc, Italien - Trentino</i>		0,75 l 32



SPIRITUOSEN

4 cl

GIN

Gin Mare	10
Monkey 47	10
Hendrick´s	8

WHISKEY

Glenmorangie	9
Chivas	9
Jack Daniels	6

Vodka

Grey Goose	9
Absolut	5

RUM

Don Papa	11
Havana	7

COGNAC

Hennessy	9
Metaxa 12 Sterne	6

SHOTS

2 cl

Jägermeister	3
Licor 43 ^(2,9)	3
Don Julio Blanco Tequila	5
Don Julio Anejo Tequila	5
Sambuca	3
Averna	3
Absinth	3
Amaretto disaronno ⁽²⁾	3
Ouzo	3
Grey Goose	5
Bailey´s ^(G, 2, 3)	3

LONGDRINKS

Gin Tanqueray Tonic	9
Jack Daniels Cola	9
Vodka Absolut Lemon	9
Rum Havanna Cola	9



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 Glutenhaltiges 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

