

# MENU

# TAPARIA

---

TAPAS & WINE BAR

Gratis Espresso  
oder Schnäpsle?



Allergenkarte  
English Menu

# THE MODERN WAY TO DINE.

Ein Abend voller Genuss, Entdeckungen und Geselligkeit – genau das erwartet dich in der Taparia '97.

Hier kannst du die Aromen der Welt in kleinen, raffinierten Portionen erleben. Unsere modernen Interpretationen beliebter Klassiker laden dazu ein, verschiedene Geschmacksrichtungen zu entdecken und zu teilen.

Begleitet wird dein kulinarisches Erlebnis von einer erlesenen Weinauswahl, die perfekt auf unsere Tapas abgestimmt ist. Ob für einen geselligen Abend mit Freunden oder ein genussvolles Dinner zu zweit – Taparia '97 bietet die perfekte Atmosphäre für unvergessliche Momente.

Lass dich inspirieren, probiere dich durch unsere vielseitige Karte und genieße die Welt der Tapas auf eine ganz besondere Weise.

Euer '97 - Team



'97  
Team



# SIGNATURE DRINKS.

## Fancy Drinks

Passionfruit Martini 10.90

Vodka | Passionsfruchtsaft | Limettensaft | Vanille



Lillet Peach 8.90

Lillet Blanc | Schweppes White Peach | Eiswürfel



Sarti Spritz 8.90

Sarti Rosa | Prosecco | Soda | Eiswürfel



Mai Tai 9.90

Brauner Rum | Orangensaft | Zitronensaft | Limettensaft | Mandelextrakt | Orange



Espresso Martini 10.90

Vodka | Espresso | Kaffeelikör | Zuckersirup | Espressobohnen



Limoncello Spritz 8.90

Limoncello | Prosecco | Soda | Eiswürfel



Lillet Wildberry 8.90

Lillet Blanc | Schweppes Wildberry | Eiswürfel



Aperol Spritz 8.40

Aperol | Prosecco | Soda | Eiswürfel



## Taparia Goes Alkoholfrei.

Bitter Glow 8.90

Orange Bitter Aperitif | Schweppes Tonic Water | Eiswürfel | Orange



Martini Orange Almond 7.90

Orangensaft | Zitronensaft | Limettensaft | Mandelextrakt | Orange



Peach Floreale 8.90

Martini Floreale alkoholfrei | Schweppes White Peach | Eiswürfel | Orange



Pink Velvet 8.90

Pink Grapefruit Aperitif | alkoholfreier Weißwein | Soda | Eiswürfel | Orange



Alkoholfreie Weine auf der letzten Seite.

## '97 Homemade

Eistee Himbeere Limette 5.90

Mit kräftigen Darjeeling Schwarztee. Fruchtige Himbeere und Limette.

Eistee Granatapfel 5.90

Mit herbem Grüntee. Blumige Holunderblüte und Granatapfel.

Limonade Limette 5.90

Frischer Limettensaft, Rohrzucker. Classic.

Limonade Blutorange 5.90

Leicht herbe Blutorange, frischer Limettensaft.

Alle Preise in € und inkl. der gesetzlichen MwSt.

# 197 GENIESSER PAKETE.

## “Duo Genuss” für 2

69.90

- 3 kalte Tapas (frei wählbar)
- 4 warme Tapas (frei wählbar)
- 1 Dessert zum Teilen (frei wählbar)

Jedes Gericht ist nur 1x bestellbar

*Sparen Sie bis zu 20%*

## “Fiesta” für 4

129.90

- 6 kalte Tapas (frei wählbar)
- 8 warme Tapas (frei wählbar)
- 2 Desserts zum Teilen (frei wählbar)

Jedes Gericht ist nur 2x bestellbar

*Sparen Sie bis zu 25%*

“Every  
tapa  
tells  
a  
story  
–  
taste  
it”



Alle Preise in € und inkl. der gesetzlichen MwSt.

# STARTER TAPAS.

## Starter Tapas.

### Focaccia (VG)

Täglich frisch gebackene Focaccia, verfeinert mit Rosmarin, Extra Virgin Olive Oil und Meersalz. **4.40**

-mit Aioli (VG) + 1.50

-mit Avocado-creme (VG) +1.50

### Käse hoch 3 (V) enthält tierisches Lab

Flambierter Ziegenkäse | kräftiger Bergkäse aus Österreich | cremiger Feta aus Griechenland | roter Feigensenf | rote Weintrauben | karamellisierte Mandelsplitter | Focaccia **9.90**

### Caprese Burrata (V)

Marinierte Tomaten | cremige Burrata | Salat | Focaccia **7,40**

### Bunter Salat (VG)

mit marinierten Tomaten | Rote Bete | Apfel | '97 Vinaigrette | Rosa eingelegte Zwiebeln **6.40**

### Olive Garden (VG)

Griechische Mammuto Oliven | mariniert in Olivenöl und Kräutern | Focaccia **7.40**

### Crispy Feta (V) enthält tierisches Lab

Knusprig ausgebackener Feta aus Griechenland | karamellisierte Mandeln | Blütenhonig | marinierte Tomaten **7.40**

### Schinken Trio

Coppa di Parma (luftgetrockneter Schweinenacken) | Salami Milano | Prosciutto Crudo | Focaccia **9.40**

### Rainbow Tartar (VG)

Rote Bete | Avocado-creme | marinierte Tomaten | Apfel | Microgreens | Focaccia **7.40**

### Thai Coco Soup (VG)

Thai Kokossuppe (leicht scharf) | knackige Gemüseeinlage | Microgreens **7.40**

V = Vegetarisch

VG = Vegan

Tipp: geht auch ohne Wein

## Wein Genussplatte

Für 2 oder 4 Personen - 15.40 p.P.

Frisch gebackene Focaccia | Guacamole | Aioli | griechische Mammuto Oliven | flambierter Ziegenkäse | cremiger Feta | kräftiger Bergkäse | Coppa di Parma (luftgetrockneter Schweinenacken) | Salami Milano | Prosciutto Crudo | rote Weintrauben

## Empfehlungen (pro Person)

1-2 kalte Tapas

2-3 warme Tapas

1 Süßes



Alle Preise in € und inkl. der gesetzlichen MwSt.

# 197 WARMER TAPAS.

## Signatures.

### '97 Smashed Potatoes (VG)

Knusprige, angedrückte Kartoffeln | hauseigene Salz- mischung | '97 Burgersoße 5.90

### Indian Butter Chicken

Zarte Hähnchenbrust in einer Soße aus Tomaten | Butter | indischen Gewürzen | Duftreis | Kräuterjoghurt | geröstete Erdnüsse 9.90

### Pulled Chicken Tacos

2 soft shell Tacos | zart gegartes, zerrupftes Hähnchen | pfeffrige BBQ Soße | Limette | Avocado-creme | Kräuter | rosa eingelegte Zwiebeln 10.40

### '97 Loin Ribs

Langsam gegarte Rippchen vom Schwein, aus Deutschland | pfeffrige BBQ Soße 11.90

### Korean Cauli- "Wings" (VG)

Blumenkohl in knusprigem Teigmantel | Süßsaure Glasur | Sesam | Frühlingszwiebeln 8.40

### Garnelen Nest

Black Tiger Riesengarnelen | in Kräuterbutter gegart | Focaccia 10.40

### Pulled Mushroom Tacos (VG)

2 soft Shell Tacos | zerrupfte und geröstete Austernpilze | pfeffrige BBQ Soße | Limette | Avocado-creme | Kräuter | rosa eingelegte Zwiebeln 8.90

### Teriyaki Ente

Knusprig ausgebackene Ente | frischer Mix aus asiatischem Gemüse | würzige Teriyakisoße | Sesam | Frühlingszwiebeln 9.90

### Yakitori Spieße

3 zarte Hähnchenspieße | würzige Marinade | Sesam | Schnittlauch 7.90

### Planted Satée Spieße (VG)

3 Spieße aus Planted Chunks auf Erbsenproteinbasis | würzig-, cremige Erdnusssoße | frisch ausgebackene Zwiebeln | geröstete Erdnüsse 9.40

### Butter Lime Lachsfilet

Schonend gegart | wilder Brokkoli | Frische Kräuter- Joghurtsoße | Limette 14.90

### Calamari Fritto

Patagonische Babycalamari | in Reismehl ausgebacken | hausgemachte Limettencreme | Schnittlauch 11.40

### NoBeef Burger (VG)

Brioche Bun | Patty auf Soja- und Weizenprotein | Lollo Bionda | '97 Burgersoße | eingelegte Zwiebeln 12.40

## Süßes

### Kaiserschmarrn

Bratapfelmus | Butter | Puderzucker 7.40

### Baklava (VG)

Filoteig Schichten | Nussige Füllung | Aromatischer Sirup 8.40

### Cheesecake

Friskäse- Sahne-creme | Mürbteig Himbeermark 9.40

### Tiramisu

Biskuit | Kaffeelikör | Mascarpone | Kakaopulver 7.90

V = Vegetarisch

VG = Vegan

Alle Preise in € und inkl. der gesetzlichen MwSt.

# 197 ALKOHOLFREIES.

## Teinacher.

Gourmet Still 0.75	6.9
Gourmet Medium 0.75	6.9
Gourmet Still 0.3	3.4
Gourmet Medium 0.3	3.4
Genussschorle Apfel 0.33	4.4
Genussschorle Johannisbeere 0.33	4.4

## Afri.

Afri Cola 0.33	4.2
Bluna Orange 0.33	4.2
Afri Mix 0.33	4.2
Afri Cola o. Zucker	4.2

## Schweppes.

Bitter Lemon 0.2	3.8
Tonic Water 0.2	3.8
Russion Wildberry 0.2	3.8
White Peach 0.2	3.8

## Heißes.

Für unseren Kaffee benutzen wir ausschließlich Bio Bohnen aus Brasilien. Starke Röstung mit Aromen von Malz und Karamell.

Bio Ristretto	3.4
Bio Espresso	3.4
Bio Lungo (Kaffee)	3.4
Espresso Macchiato mit glutenfreiem Barista Haferdrink.	3.9
Cappuccino mit glutenfreiem Barista Haferdrink.	4.2
Swiss Kakao mit glutenfreiem Barista Haferdrink.	3.9
Tee Schwarz   Grün   Früchte   Minze   Ingwer	3.4

## Homemade.

Eistee Granatapfel 0.3 mit Holunder und Grüntee.	5.90
Eistee Himbeere 0.3 mit Limette und Schwarztee.	5.90
Limonade Limette 0.3 mit frischem Limettensaft und Rohrzucker.	5.90
Limonade Blutorange 0.3 mit Blutorange und frischem Limettensaft.	5.90

# 197 ALKOHOLISCH.

## Flaschenbier.

Königs Pilsener 0.33	4.4
Benediktiner Weißbier 0.5	4.9
Bitburger Pils 0.0% 0.33	4.4
Benediktiner Hefe alkoholfrei 0.5	4.9
Radler 0.5	4.9
Corona Extra 0.33	4.7

## Longdrinks.

Bombay Sapphire Gin Tonic 0.3	8.9
Jack Daniels Cola 0.3	9.9
ThreeSixty Vodka Lemon 0.3	7.9
Bacardi Cola 0.3	7.9

## Schnäpsele.

Limoncello 2cl	3.9
Slivovic 2cl	3.4
Williams Birne 2cl	3.9
Grappa 2cl	3.4
Ramazotti 2cl	3.4
Jack Daniels 2cl	3.9



Alle Preise in € und inkl. der gesetzlichen MwSt.

# OFFENE WEINE.

## Weißwein.



### Dumanet Chardonnay



Languedoc  
**Trocken, Barrique**  
2023

5.40  
24.90

Französischer Chardonnay: Noten von Vanille, Eiche, Nuss, Butter, Honigmelone und Aprikose. Vollmundig, trocken, unvergessliches Geschmackserlebnis.

### Leone Pinot Grigio



Abruzzen  
**Halbtrocken**  
2023

4.90  
22.90

Ein Hauch von Eleganz: Apfel- und Honigmelonennoten, begleitet von floralen Akzenten, mineralisch und füllig am Gaumen.

### Baby Boeey Sauvignon Blanc



Pfalz  
**Trocken**  
2023

7.40  
32.90

Trockener deutscher Sauvignon Blanc: Aromen von Stachelbeeren, Limetten, Cassis und Kiwi. Knackig, mineralisch, elegant – ein Genuss für Golfans und Genießer. Edelstahl Tank

### Geil Weißburgunder



Rheinhessen  
**Trocken**  
2023

6.90  
31.40

Weißburgunder aus dem Traditionsweingut von 1871: Exotische Früchte, Aprikose, weiße Blüten. Ausgewogen, feinfruchtig, elegant – ein echtes Geschmackserlebnis!

## Roséwein



### Gatto del Vino Merlot Rosato



Abruzzen  
**Trocken**  
2023

4.90  
23.90

Sommer im Glas: Aromen von Melisse und Pfingstrosen, kombiniert mit der Frische von Beeren, finessenreich und unwiderstehlich.

### Weingut Hörner Horny Rosé



Pfalz  
**Trocken**  
2023

5.90  
24.90

Erfrischender Hörner Horny Rosé aus Cabernet Dorsa, Merlot und Spätburgunder: Aromen von Erdbeeren, Himbeeren, leichte Würze. Vegan, perfekt für Sommertage.

### Kanonkop Kadette Pinotage



Stellenbosch  
**Trocken**  
2024

7.40  
33.40

Trockener, vollmundiger Charakter. Intensive Noten von dunklen Beeren und einer dezenten Würze, die den typisch südafrikanischen Stil perfekt widerspiegeln.

### Beltempo Primitivo Rosato



Apulien  
**Trocken**  
2023

6.40  
27.40

Beltempo Primitivo Rosé: Kirschrote Farbe, Aromen von Wassermelone, Himbeeren, hellen Kirschen. Satt fruchtig, strukturiert, mit frischer Weinsäure – zum Verlieben!

# 197 OFFENE WEINE.

## Rotwein



### Gatto del Vino Primitivo



**Abruzzen**  
**Halbtrocken**  
**2023**

5.40  
24.90

Erleben Sie ein Geschmackswunder aus den Hügeln Apuliens: reich an Kirschen, Pflaumen, Gewürzen, samtige Eleganz und ein verführerisch langer Nachhall.

### Dumanet Syrah



**Languedoc**  
**Trocken**  
**2023**

5.40  
24.90

Teilweise im Eichenfass gereift: Aromen von Brombeeren, Sauerkirschen, Kakao und Pfeffer. Saftig, samtiges Tannin, vielschichtig, lang im Nachhall.

### Montes Cabernet Sauvignon



**Montes**  
**Trocken**  
**2022**

7.40  
33.40

85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot. Aromen von roten Früchten, Gewürzen und Vanille. Sechs Monate Eichenreife verleihen ihm Eleganz, Finesse und feine Holznoten.

### Almansa Gran Marius



**Kastilien**  
**Trocken**  
**2019**

7.40  
31.90

Gran Marius Reserva: Monastrell, Tempranillo, Syrah, Garnacha. Aromen von Schokolade, Vanille, Kirsche. Saftig, seidig, mit langem Finale.

## Alkoholfreier Wein.



### Zotz Creation Rouge



(alkoholfrei)  
**Baden**

6.40  
27.90

Eine Cuvée aus Spätburgunder, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc, präsentiert sich feinfruchtig, elegant, mit schöner Frische und zarter Süße.

### Oliver Zeter Zero Hero Sauvignon Blanc



(entalkoholisiert <0,5% Vol.)  
**Pfalz**  
**2023**

7.90  
34.90

Er präsentiert sich sortentypisch mit Aromen von Apfel, Stachelbeeren, grünem Tee, Zitrus und weißen Blüten; er ist saftig, frisch und feinwürzig.



"Life  
is  
too  
short  
to  
have  
bad  
company"

'97