



**SABOR**

flavors of ibero-america

**MEXIKANISCHE WÜRZE  
BRASILIANISCHES TEMPERAMENT  
PERUANISCHE TRADITION**



+49 69 200 912 519

[WWW.SABOR-RESTAURANT.DE](http://WWW.SABOR-RESTAURANT.DE)



fusion kitchen

DE



## HERZLICH WILLKOMMEN AUF EINER REISE DURCH DIE MAGIE IBERO-AMERIKANISCHER AROMEN!

Im Sabor spiegelt jedes Gericht den Reichtum und die Vielfalt wider, die unsere Küche ausmachen. Unter der Leitung unseres Küchenchefs Pablo werden die Rezepte zu einem kulinarischen Erlebnis, das mit einer Kombination aus frischen Zutaten und innovativen Techniken begeistert und überrascht. Unser Engagement für Authentizität und Kreativität macht jede Mahlzeit zu einer Reise, bei der Gerichte wie Ceviche, Tacos und Picanha Sie in die Länder versetzen, die Sie erleben möchten.



FOLLOW: **SABOR\_RESTAURANTS**  
LEAVE SOME ❤️ AND TAG US.

## MEXICO – DIE BESTEN TACOS DER STADT



### Tacos - Mais-Tortilla (3 Stück)

Picanha, Koriander, Zwiebeln (A, G, M)

..... 16,50€

Garnelen, Avocado, Sesam (A, B, N, M)

..... 16,50€

Pilze, Soja, Knoblauch (A, F, G, M)

..... 16,50€



### Mexikanische Saucen (1 Portion)

Guacamole (cremig-fruchtig)

Pico de Gallo (fruchtig-mild) 🌶️

Tatemada (mild-scharf) 🌶️🌶️

Verde (sehr scharf) 🌶️🌶️🌶️

..... 3,00€

## TACO TUESDAY

Bestelle deine Tacos und erhalte  
ein Bier gratis dazu!

(Angebot gilt nur dienstags und ist nicht  
mit anderen Aktionen kombinierbar.)

**DIE MEXIKANISCHE KÜCHE  
IST MEHR ALS NUR ESSEN –  
SIE IST EIN FEST DES  
TEILENS, EIN TISCH VOLLER  
GESCHICHTEN, WO JEDES  
GERICHT VON LEIDENSCHAFT,  
TRADITION UND FREUDE  
AM MITEINANDER SPRICHT.**



## BRAZILIEN - KARNEVAL DER AROMEN



### Moqueca de Pescado

Fisch des Tages, Kokosmilch, Reis, Farofa (G,D,I)

..... 30,00€



### Grilled Picanha

Steak, Reis, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Maniok (G,A)

.....35,00€



### Amazonas Salat

Palmherzen, Avocado, rote Zwiebel, Tomate, Minze

.....17,00€

**IN BRASILIEN IST ESSEN  
DAS HERZ JEDER ZUSAMMEN-  
KUNFT. UM EINEN VOLLEN TISCH,  
DER VON LACHEN ERFÜLLT  
IST, WERDEN MAHLZEITEN ZU  
FESTEN DER FAMILIE, FREUND-  
SCHAFT UND DER LEBENDIGEN  
FREUDE AM LEBEN.**

Für Vegetarier und Veganer kreiert unser Küchenchef Pablo mit Leidenschaft ebenfalls eine köstliche Alternative. Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über die Details.



## PERU – PERUANISCHE TRADITION



### Ceviche Clásico

Fisch des Tages, Tigermilch, Koriander,  
Süßkartoffel (D,I)

..... 23,00€



### Ceviche Veggie

Gelbe Rübe, Tigermilch, Koriander, Süßkartoffel (I)

..... 18,50€



### Ají de Gallina

Hähnchen, Ají Amarillo, Reis (G,A,I)

..... 28,00€



### Peruanische Saucen (1 Portion)

Criolla Zwiebel (mild-scharf) (D)  

Oliven-Mayo (cremig-mild) (G) 

..... 3,00€

**PERUANISCHE KÜCHE VERBINDET  
MENSCHEN. OB BEI FESTEN  
ODER EINEM FAMILIENMAHL –  
IHRE AROMEN SCHAFFEN NÄHE  
UND EHREN DIE TIEFEN WURZELN.**

## AUSWAHL DES KÜCHENCHEFS – FUSION AUS GESCHICHTEN UND AROMEN



### Seared Tuna

Gebratener Tunfisch mit Ají Amarillo und asiatischer Barbecue-Glasur (A,D,G)

..... 23,00€



### Garden Delight

Auswahl des Küchenchefs mit verschiedenen vegetarischen Kreationen. Fragen Sie unser Service-Team nach der wöchentlichen Auswahl und den Allergenen.

..... 23,00€



### Sabroso Rice

Ein vielseitiges Reisgericht, das wöchentlich mit saisonalen Zutaten und verfügbaren Proteinen aus unseren Ländern inspiriert wird. Fragen Sie unser Service-Team nach der wöchentlichen Auswahl und den Allergenen.

..... 25,00€



### Gegrillter Pulpo

Oktopus/300g, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Limette (N,G)

..... 36,00€



### Viaje al Sabor (Geschmacksreise)

#### 4-Gänge-Menü

Ab 2 Personen (Getränke nicht inbegriffen)

**Pro Person.....69,00€**

#### 4-Gänge-Menü vegetarisch

Ab 2 Personen (Getränke nicht inbegriffen)

**Pro Person.....55,00€**

Für Vegetarier und Veganer kreiert unser Küchenchef Pablo mit Leidenschaft ebenfalls eine köstliche Alternative. Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über die Details.

## BEILAGEN – ZUSATZOPTIONEN

Reis.....	5,00€
Tortilla-Chips.....	6,00€
Mandioca Frita .....	6,00€
Gegrilltes Gemüse.....	6,00€
Gegrillte Palmherzen.....	8,00€
Rosmarinkartoffeln.....	8,00€

## HOME SWEET HOME



### Sorbet Serenade

Ausgewähltes hausgemachtes Sorbet.

Fragen Sie unser Service-Team nach der täglichen Geschmackssorte und den Allergenen.

..... 5,00€



### Kokosschaum

Weißer Schokolade, Birne, Crumble (G,A)

.....14,50€



### Brownie Sensation (A,G,H)

Schokoladen-Brownie, Choco-Cognac-Sorbet, Crumble

.....14,50€

**DESSERTS SIND MEHR ALS  
NUR DER ABSCHLUSS  
EINES ESSENS – SIE SIND  
EINE FEIER DER SÜSSESTEN  
MOMENTE IM LEBEN.**

# GETRÄNKE



## SOFTDRINKS

Wasser sprudelnd/naturell  
0,75l ..... 8,50€

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Sprite,  
Fanta, Paulaner Spezi  
0,33l ..... 5,00€

Soft  
Apfel, Orange, Maracuja, Mango  
0,2l ..... 5,00€



## MOCKTAILS

Hausgemachte Limonade  
..... 8,00€

Ipanema  
..... 8,50€

Maracuja-/Mango-Spritzer  
..... 8,00€

Virgin Gin Tonic  
..... 9,00€



## KAFFEE

Espresso Single  
..... 3,00€

Espresso Double  
..... 4,50€

# GETRÄNKE



## BIER

Radeberger Pils 0,33l .....	5,00€
Brahma, Brasilien 0,33l .....	6,50€
Corona, Mexico 0,33l .....	5,50€
FXXXXFXXXXR HELLES 0,33l .....	5,00€
Radler 0,33l .....	4,50€
Alkoholfreies Radeberger 0,33l .....	4,50€



## SIGNATURE COCKTAILS

### Caipirinha Lime

Cachaça, Limette, brasilianischer Zucker

..... 12,00€

### Mojito Cubano

Rum, Limettensaft, Zucker, Soda, Minze

..... 12,00€

### Margarita Cadillac

Premium Tequila, Orangen- & Cognac-Likör,  
Limette, Tajín

..... 13,00€

### Pisco Sour

Pisco Brandy, Eiweiß, Angostura Bitter, Limette

..... 12,00€

### Mezcalita

Mezcal, Triple Sec, Limette, Tajín

..... 13,00€

### Espresso Martini

Gin, Kahlúa, Espresso, Zucker

..... 12,00€

### Whisky Sour

Whiskey, Zitronensaft, Eiweiß, Zucker

..... 13,00€

## OFFENE WEINE



### SEKT

Reichsrat von Buhl  
Riesling Brut Sekt, Pfalz, Germany  
0,1l ..... 8,00€



### ROSÉ & WEISSWEIN

Groh Rosé Spätburgunder  
Rheinhessen, Deutschland  
0,2l ..... 9,50€

Landgraf von Hessen  
Riesling, Rheingau, Deutschland  
0,2l ..... 9,50€

Casa Silva Cool Coast Sauvignon Blanc  
Valle Central Colchagua, Chile  
0,2l ..... 10,50€

Garzón Albariño Reserva  
Maldonado Coast, Uruguay  
0,2l ..... 10,50€



### ROTWEIN

Casa Silva Carménère  
Gran Terroir de los Andes Los Lingues  
Valle Central Colchagua, Chile  
0,2l ..... 11,00€

Montecillo Rioja Reserva  
Tempranillo, Rioja, Spanien  
0,2l ..... 11,00€

## FLASCHENWEINE (0,75L)



### SEKT

Reichsrat von Buhl  
Riesling Brut Sekt, Pfalz, Deutschland  
..... 39,00€

Miolo Millésime Brut  
Chardonnay & Pinot Noir, Vale dos Vinhedos,  
Brasilien  
..... 59,00€

Louis Roederer Collection  
Chardonnay & Pinot Noir & Pinot Meunier,  
Champagne, Frankreich  
..... 119,00€



### WEISSWEIN

Landgraf von Hessen  
Riesling, Rheingau, Deutschland  
..... 35,00€

Casa Silva Cool Coast Sauvignon Blanc  
Valle Central Colchagua, Chile  
..... 42,00€

Garzón Albariño Reserva  
Maldonado Coast, Uruguay  
..... 44,00€



### ROSÉWEIN

Groh Rosé Spätburgunder  
Rheinhessen, Deutschland  
..... 36,00€

## FLASCHENWEINE (0,75L)



### ROTWEIN

Casa Silva Carménère Gran Terroir de los Andes Los Lingues Valle Central Colchagua, Chile .....	46,00€
Montecillo Rioja Reserva Tempranillo, Rioja, Spanien .....	49,00€
Flichman Gran Reserva Malbec Mendoza, Argentinien .....	53,00€
Casa Silva Microterroir Carménère Valle Central Colchagua, Chile .....	69,00€

Fragen Sie gerne unser Service-Team nach unseren exklusiven und limitierten Weinen.



### SABOR SHOTS

Ron Zacapa 2cl.....	8,00€
Ron Zacapa 4cl .....	15,00€
Tequila 1800 Añejo 2cl .....	6,00€
Tequila 1800 Añejo 4cl .....	11,00€
Mezcal Ensamble 2cl .....	6,00€
Mezcal Ensamble 4cl .....	11,00€
Whisky Johnny Walker Black 2cl.....	6,00€
Whisky Johnny Walker Black 4cl.....	11,00€
Whisky Macallan 12 2cl .....	9,00€
Whisky Macallan 12 4cl .....	17,00€



**BEI SABOR SERVIEREN WIR MEHR  
ALS NUR MAHLZEITEN –  
WIR SCHAFFEN MOMENTE, DIE DIE SEELE  
BERÜHREN UND DIE VEREINIGUNG  
DER KULTUREN FEIERN.**

Unser Service-Team ist so vielfältig und leidenschaftlich wie unsere Küche. Mit Herz und einem Lächeln begleiten wir Sie auf eine sinnliche Reise, bei der jedes Detail Ihr Erlebnis bereichert. Unser multikulturelles Team vereint Erfahrung und Hingabe zur Gastfreundschaft.

**VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH –  
IHR SABOR-TEAM.**

WIR FREUEN UNS ÜBER JEDES POSITIVE FEEDBACK!  
HINTERLASSEN SIE UNS EINE BEWERTUNG AUF **GOOGLE**.





## THE STORY OF PABLO - KÜCHENGHEF

„Ich wurde in El Salvador als Sohn eines deutschen Vaters und einer salvadorianischen Mutter geboren und bin in dem Restaurant meiner Familie aufgewachsen, wo ich schon früh die Geheimnisse des Kochens erlernte. Mit 18 zog ich nach Deutschland, um ein neues Leben zu beginnen. Die ersten Jahre waren hart. Ich versuchte zu studieren, aber es klappte nicht, und genau dann entdeckte ich meine wahre Leidenschaft: das Kochen.“

Ich habe meine Kochausbildung in Deutschland und El Salvador bei den besten Köchen gemacht und dabei stets neue Energie und Perspektiven gesammelt. Nach Abschluss meiner Ausbildung trat ich in ein gehobenes Restaurant im Allgäu ein. 2022 trat Jorge in mein Leben, beeindruckt von meinen Fähigkeiten, und bot mir ein spannendes Projekt in Frankfurt an. Mit Begeisterung nahm ich diese neue Herausforderung an.

**Mein Lieblingsgericht:** Ceviche, mit frischem Fisch in einer Limettenmarinade, verfeinert mit Zwiebeln, Koriander und Chili. Der perfekte Snack für heiße Tage! Bei Sabor möchten wir, dass jede Mahlzeit ein unvergessliches Erlebnis ist - eine kulinarische Reise, die Menschen und Kulturen durch die Magie des Essens vereint.“

**WIR SCHAFFEN MOMENTE,  
WELCHE DIE SEELE BERÜHREN UND DIE  
VEREINIGUNG DER KULTUREN FEIERN.**





## THE STORY OF JORGE - GRÜNDER (LINKS)

„Für einen Mexikaner gibt es nichts Wichtigeres, als großartiges Essen zu genießen und zu teilen. Ich bin Jorge, geboren im Norden Mexikos und aufgewachsen in einer Familie, die Sonntage mit Essen und Musik füllte.“

Meine Reise führte mich in viele Länder - Mexiko, die USA, Brasilien, Deutschland, Australien und Spanien. Überall lernte ich tolle Menschen kennen und tauchte in die lokale Kultur durch Essen ein.

Wenn du nicht nach Mexiko kommst, um Tacos zu essen, dann besuche Sabor. Tacos sind mein Lieblingsgericht - zarte Tortillas, herzhaftes Fleisch, frisches Gemüse und würzige Saucen. Jedes Gericht bei Sabor ist eine Reise, die Kulturen und Aromen vereint.“



## THE STORY OF AMOS - GRÜNDER (RECHTS)

„Ich mag zwar Deutscher sein, aber mein Herz gehört Rio de Janeiro. Mein erster Besuch 2004 während des Karnevals hat mich mit seiner lebendigen Kultur und Gastfreundschaft verzaubert. Seitdem kehre ich regelmäßig zurück.“

Mein Lieblingsgericht? Eine perfekt zubereitete Picanha, serviert mit brasilianischem Reis und gegrilltem Gemüse. Bei Rioca und Sabor möchte ich nicht nur Essen bieten, sondern ein Stück meines Herzens teilen, inspiriert von der Freude und Wärme Brasiliens.“





+49 69 200 912 519  
WWW.SABOR-RESTAURANT.DE



## ALLERGENE/ALLERGENS

**A-Gluten-containing grains, B-Crustaceans, C-Eggs, D-Fish,  
E-Peanuts, F-Soybeans, G-Milk, H-Nuts, I-Celery, M-Mustard,  
L-Sulfur dioxide and sulfites, J-Lupines, K-Mollusks**

A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch,  
E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Milch, H-Schalenfrüchte,  
I-Sellerie, M-Senf, L-Schwefeldioxid und Sulfite, J-Lupinen,  
K-Weichtiere