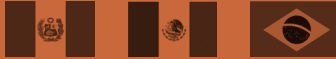




SABOR

flavors of ibero-america

**MEXIKANISCHE WÜRZE
BRASILIANISCHES TEMPERAMENT
PERUANISCHE TRADITION**



+49 69 200 912 519

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 Ensemble 2cl	6,00€
Mezcal Ensemble 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 - KÜCHENCHEF

„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