



MONTMARTRE

Bistro & Café

Boissons

„Einen Esel, der keinen Durst hat, kann man nicht zum Trinken bringen“, so ein französisches Sprichwort. Also seien Sie kein Esel, denn Sie wissen ja: ausreichende Flüssigkeitszufuhr ist wichtig. Wir von Montmartre sind uns sicher: mit unserer fantastischen Getränkeauswahl bringen wir sogar undurstige Esel zum Trinken.

Getränke

Kaffee

Kaffee	<i>klein</i>	2,30	<i>groß</i>	2,90
Espresso	<i>einfach</i>	2,00	<i>doppelt</i>	2,90
Espresso Macchiato				2,30
Americano				2,90
doppelter Espresso mit heißem Wasser gestreckt				
Milchkaffe – Café au lait				2,90
Cappuccino	<i>mit Milch</i>	2,70	<i>mit Sahne</i>	2,80
Latte Macchiato				3,10
Schocmoc				3,20
heiße Schokolade mit Espresso und Sahne				
Irish Coffee				4,10
Kaffee mit Whisky und Sahne				
Kaffee mit Cognac, Wodka oder Amaretto				3,90

Wählen Sie zum Kaffee verschiedene Aromen: Amaretto, Haselnuss, Mandel, Vanille, Karamel, Schokolade zu je 0,50 € Aufpreis oder Sahne zu 0,60 € Aufpreis

Unsere Kaffeespezialitäten können Sie wahlweise mit **frischer Vollmilch** aus Münster vom Hof Große Kintrup, **Sojamilch** oder **lactosefreier H-Milch** bekommen.

Unsere Kaffeespezialitäten werden frisch von Hand zubereitet. Bei starker Nachfrage kann es manchmal zu Wartezeiten kommen. Wir geben unser Bestes!

Tee

Ein Glas 0,25l heißes Wasser, dazu eine Teesorte nach Ihrem Geschmack. Jeder MasterBag Pyramid® des deutschen Unternehmens TeeGschwendner ist – hygienisch und aromaversiegelt – einzeln verpackt. Die meisten Sorten entstammen aus nachhaltigem Bio-Anbau.

Assam Tonga 2,40

Ein kräftiger schwarzer Tee mit voller Assamwürze

Darjeeling Pussimbing 2,40

Häufiger Nebel im Anbaugebiet nährt den fruchtig-blumigen Charakter

Earl Grey 2,40

Der kräftige Klassiker mit dem zitrusähnlichen Geschmack der Bergamotte

Chai 2,90

Kräftig, würzig und typisch indisch

Serviert mit heißer Milch und Honig!

Japan Sencha 2,40

Grüner Tee wirkt belebend-frisch. Genießen Sie die helle, grüne Tassenfarbe

Früchtetee Heiß & Innig® (aromatisiert) 2,40

Fruchtig-spritziger Mix aus erntefrischen Himbeeren und Erdbeeren, abgerundet mit einem Hauch Vanille

Rooitea Sahne-Caramel (aromatisiert) 2,40

Sahnig-weiche Caramelnoten umspielen die natürliche Süße des Rooibos

Gourmet-Kräutertee 2,40

Die spannende Mischung aus Lemongras, Verveine, Vanillestücken, Drachenkopfmelisse und Holunderblüten

Ingwer 2,40

Helle Tasse, im Geschmack angenehm süß mit leichter Schärfe

Heiße Zitrone – Citron Chaud –, dazu Honig 2,40

Tee mit frischer Minze, dazu Honig 2,80

Tee mit frischem Ingwer, dazu Honig 2,90



Milch und heiße Schokolade

*Ob kalt oder warm, mit Kakao oder Honig – eines ist gewiss:
Die Milch ist vom Münsteraner Hof Große Kintrup.
Montmartre ist sich sicher: Qualität setzt sich durch!*

Kalte Milch	2,10
Heiße Milch mit Honig	2,70
Trinkschokolade Vollmilch Herrlich schokoladig durch erlesene Kakaosorten	2,90
Trinkschokolade Dunkel Kräftig und vollmundig-intensiv mit hohem Kakaoanteil	3,30
Weißer Schokolade Sinnlich-sanft, vollmundig mit einem Hauch Vanillearoma	3,30
Kinderkakao warm <i>wirklich nur für Kinder</i>	2,30
Heiße Schokolade mit Amaretto	4,10
Heiße Schokolade mit Baileys	4,10
eine Portion Sahne	0,60

Wasser, Limonaden, Säfte und Co.

Vittel (stilles Wasser)	0,2l	1,80	0,4l	2,90
Vio (stilles Wasser)			Fl. 0,75l	5,00
Apollinaris	0,2l	1,80	0,4l	2,90
Apollinaris SELECTION			Fl. 0,75l	5,00
Fruchtsäfte Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsft, Bananen-Nektar, KiBa, Maracuja	0,2l	2,60	0,4l	4,20
als Schorle	0,2l	2,40	0,4l	3,90
fritz-kola – klassisch oder zuckerfrei			Fl. 0,33l	2,50
fritz-limo – Orange oder Zitrone			Fl. 0,33l	2,50
fritz-limo Apfel-Kirsch-Holunder			Fl. 0,33l	2,80
fritz-spritz-bio – Apfel oder Rhabarber			Fl. 0,33l	2,80
fritz-spritz-bio Traube			Fl. 0,33l	2,80

Diese junge Kölner Limonaden-Marke erstmals bei uns!

Djahé Limun –  *vegan* Fl. 0,33l 3,20
Ingwer-Zitrone, Ingwer-Rhabarber, Ingwer-Maracuja

DJAHÉ bedeutet auf Indonesisch Ingwer. LIMUN steht für Limonade. Schmeckt angenehm scharf, abgerundet mit Fruchtsaftgeschmack und leichter Süße.

Ice Tea von TeeGschwendner 0,5l 4,30
Minze, Mango-Passionsfrucht, Holunderblüte

Orangina gelb Fl. 0,25l 2,60

Frisch gepresster Orangensaft 0,2l 3,70

Schweppes Original Bitter Lemon 0,2l 2,50 0,4l 4,10

Schweppes American Ginger Ale 0,2l 2,50 0,4l 4,10

Biere

Pinkus Pils Fl. 0,33l 2,90

Pinkus Radler Fl. 0,33l 2,90

Pinkus Malzbier Fl. 0,33l 2,90

Pinkus Alkoholfrei Fl. 0,33l 2,90

Pinkus Weizen Alkoholfrei Fl. 0,33l 2,90

Pinkus Hefe Weizen 0,5l 3,30

Franziskaner Hefe Weizen 0,5l 3,50

Pinkus
gebraut in
Münster

Weine und Prosecco

Vins blancs

Colombard – Ugni blanc Côtes de Gascogne Glas 0,2l 4,10
Weingut UBY, Gascogne (F)

Touraine Sauvignon Glas 0,2l 5,00
Weingut Bellevue, Loire (F)

Chardonnay & Weißburgunder trocken Glas 0,2l 4,80
Weingut Isegrim, Pfalz (D)

Weißweinschorle Pfälzer Landwein Glas 0,2l 3,60

Vins rouges

Cuvée Tradition	<i>Glas 0,2l</i>	4,30
Weingut Rocheville, Côtes du Rhône (F)		
Primitivo Puglia	<i>Glas 0,2l</i>	5,00
Weingut Luccarelli, Puglia (I)		
Nero d´Avola Sizilien	<i>Glas 0,2l</i>	4,40
Weingut Cataldo, Sizilien (I)		

Vin rosé

Syrah rosé	<i>Glas 0,2l</i>	3,90
Weingut Richemer, Côtes de Thau (F)		

Prosecco

Scavi & Ray	<i>Piccolo 0,2l</i>	4,30
------------------------	---------------------	-------------

Spirituosen

Baileys	<i>2cl</i>	3,50
Amaretto mit Sahne	<i>2cl</i>	3,50
Ramazzotti	<i>2cl</i>	3,10
Grand Marnier	<i>2cl</i>	3,50
Southern Comfort	<i>2cl</i>	3,10
Wodka	<i>2cl</i>	3,10
Martell Cognac	<i>2cl</i>	4,20
Jim Beam	<i>2cl</i>	3,50
Havana Club	<i>2cl</i>	3,10
Pastis	<i>2cl</i>	3,10
Pernod	<i>2cl</i>	3,10
Ricard	<i>2cl</i>	3,10

petit déjeuner

ist wörtlich ein „kleines Fastenbrechen“ und fällt in Frankreich mit Kaffee und Brot recht spärlich aus. Bevor der Kaffee nach Europa kam, wurde „nur“ eine Biersuppe gegessen. Wir von Montmartre meinen: Frühstück gerne einfach, aber unsere Karte erlaubt es auch üppig, reichhaltig und vor allem schmackhaft!

Frühstück

Sie können zu jeder Zeit im Montmartre frühstücken. Hier haben wir für Sie verschiedene Varianten zusammengestellt. Getränke werden extra bestellt und verrechnet. Außer in guter alter Tradition beim Jacques und ganz modern bei der veganen Louise. Wir von Montmartre sind sicher: Ausnahmen bestätigen die Regel!

Jacques	3,50
kleiner Kaffee mit Butter-Croissant	
großer Jacques	4,10
großer Kaffee mit Butter-Croissant	
Desirée	3,10
Butter-Croissant mit Butter, Konfitüre	
Louise –  vegan	4,20
Milchkaffee mit Sojamilch und Dinkel-Quinoa-Croissant	
große Louise –  vegan	6,40
Milchkaffee mit Sojamilch und Dinkel-Quinoa-Croissant, Müsli mit Cranberries und Sojamilch dazu Avocado	
Amelie	3,40
Laugencroissant mit einer Portion Avocado	
große Amelie	5,70
Laugencroissant und ein Müsli mit Joghurt, dazu Tomaten, Portion Avocado und Ei	
Elise	4,00
Mehrkornbaguette mit Hüttenkäse, Ei, Tomate und Gurke	
große Elise	8,10
Mehrkornbaguette mit Hüttenkäse, Ei, Joghurt mit Zimt und Zucker, Avocado und ein kleines Glas Orangensaft	

In guter
Tradition

Nathalie	4,80
Baguette mit Butter, Käse, Wurst und Ei	
süße Nathalie	4,80
Baguette mit Butter, Konfitüre, Honig und Ei	
große Nathalie	7,10
Baguette und Buttercroissant mit Butter, Konfitüre, Honig, Käse oder Wurst und Ei	
Picasso	9,50
zwei Stück Mehrkornbaguette und ein Buttercroissant mit Butter, Konfitüre, Rührei mit Salat, rohem Schinken, Schimmelkäse und ein kleines Glas Orangensaft	
Picasso Veggie	9,50
zwei Stück Mehrkornbaguette und ein Buttercroissant dazu Butter, Konfitüre, Rührei mit Salat, Gouda, Brie und ein kleines Glas Orangensaft	
Montmartre	9,30
zwei Stück Baguette und ein Buttercroissant dazu Butter, Honig, Konfitüre, Nutella, Ei, Aufschnittteller oder Käseteller oder gemischter Teller und ein kleines Glas Orangensaft	

.

*Frische Eier von Hof Heimann
aus Nordkirchen*

*Frische Milch und Joghurt von Milchhof
Große Kintrup aus Münster*

.

Zum Frühstück dazu

Baguette (1 Stück)	1,50
Mehrkorn- oder Sauerteigbaguette (1 Stück)	1,70
Ei (hart gekocht)	0,90
Zwei Spiegeleier	3,50
Portion Rührei	4,10
Portion Rührei mit rohem Schinken	5,20
Portion Rührei mit Lachs	5,80
Portion Rührei mit Salat	4,90
Joghurt mit Zimt und Zucker	2,00
Müsli mit Milch, Sojamilch oder Joghurt	2,80
Avocado	1,80
Butter, Konfitüre, Honig, Nutella	je 0,80
Scheibe Salami, gekochter Schinken oder Putenbrust roher Schinken (3 Scheiben)	je 0,80 1,80
Scheibe Käse (Gouda)	0,80
Hüttenkäse	1,40
Schimmelkäse	1,60
Brie	1,40
Lachs	3,90
Aufschnittteller/Käseteller/gemischter Teller	je 3,50
Orangensaft	0,1l 1,50

Gerne können Sie einen Crêpe oder
ein Croissant aus unserer regulären
Speisekarte zum Frühstück bestellen.



plats

Haben Sie gewusst, dass in Marcel Prousts „Auf der Suche nach der verlorenen Zeit“ von 1918 sich die erste literarische Erwähnung zum „Croque Monsieur“ findet? Proust schreibt: „Das Bedürfnis zu sprechen hindert nicht nur am Hören, sondern auch am Sehen.“ Wir von Montmartre meinen: Sprechen erlaubt, aber wie wäre es mit Schweigen und Genießen à la Proust?!

Speisen

Bagel, Croissant und Zimtschnecke

Bagel	1,40
Butter-Croissant	1,50
Laugen-Croissant	1,60
Schoko-Croissant	1,60
Dinkel-Quinoa-Croissant –  <i>vegan</i>	1,50
Zitronen-Vanille-Croissant	1,70
Nuss-Nougat-Croissant	1,90
Marzipan-Croissant	1,90
Zimtschnecke	1,90

Französische Kleinigkeiten

Liebesknochen – <i>Eclairs</i>	2,10
Schokolade, Kaffee, Vanille	
Macarons – <i>Macarons</i>	1,80
Kaffee, Schokolade, Pistazie, Himbeer	

Crêpes

Für die Franzosen gibt es einen feinen Unterschied zwischen den süß belegten Crêpes und den herzhaften Galettes. Wir im Montmartre finden: Hauptsache es schmeckt!

Zimt und Zucker	2,90
Apfelmus	3,40
Nutella	3,50
Kinderriegel	3,50
Kinder Bueno	3,60
Käse	3,70
gekochter Schinken und Käse	4,20
Ananas, gekochter Schinken und Käse	4,50
zwei Käsesorten (Gouda und Brie)	4,20
Tomaten und Käse	4,20
Rührei, Tomaten und Käse <i>Création au Rogée</i>	5,50
Tomate und Mozzarella mit Basilikum	4,50
Thunfisch und Käse	4,80
Räucherlachs und Käse	5,50

Laugencroissants oder Bagels belegt

Laugencroissant oder Bagel, mit französischer Soße oder Butter bestrichen. Gurke, Tomate und Salat sind immer dabei. Wählen Sie ihren Wunschbelag:

Gouda	2,80
Brie	2,90
Kochschinken oder Salami	2,80
Putenbrust oder roher Schinken	2,90
Salami mit Brie	3,50
Räucherlachs	3,70
Tomate und Mozzarella mit Basilikum ohne Gurke und Salat	3,50
Avocado und Tomate ohne Gurke und Salat	3,50

PUR!

Baguettes à la bistro

Unsere leckeren Baguettes werden halbiert, mit französischer Soße bestrichen und serviert mit einem Belag Ihrer Wahl. Obendrauf kommt gehaltvoller Streukäse, dann ab in den Ofen! Wir von Montmartre sagen: Bon appétit!

Vegetarisch: Tomate, Gurke	<i>kurz</i>	3,30	<i>länger</i>	4,50
gekochter Schinken, Tomate	<i>kurz</i>	4,10	<i>länger</i>	5,10
Schinken, Salami, Tomate	<i>kurz</i>	4,30	<i>länger</i>	5,40
Ananas, Kochschinken	<i>kurz</i>	4,30	<i>länger</i>	5,40
Thunfisch, Zwiebeln, Tomate	<i>kurz</i>	4,80	<i>länger</i>	5,90
Räucherlachs, Tomate und Käse	<i>kurz</i>	4,90	<i>länger</i>	6,10
Brie, Salami und Tomate	<i>kurz</i>	4,60	<i>länger</i>	5,60
nach Art des Hauses – ohne Streukäse				
Tomate und Mozzarella	<i>kurz</i>	4,10	<i>länger</i>	5,20
mit Olivenöl und frischen Basilikum – keine französische Soße und kein Streukäse!				
Extraportion Streukäse	<i>kurz</i>	0,80	<i>länger</i>	1,60

PUR!

Croques

Dieser Imbiss findet sich erstmals auf der Speisekarte von 1910 eines Pariser Cafés. Zwischen zwei Toastscheiben französische Soße, eine Scheibe Käse und Kochschinken, obendrauf mit Käse bestreut und wunderbar überbacken!

Croque Monsieur	3,90
Croque Madame	4,50
noch obendrauf ein Spiegelei	
Croque Mademoiselle	4,10
innendrin noch Tomatenscheiben	
Croque Madame Veggie	4,60
Brie statt Schinken innendrin und Spiegelei obendrauf	
Dazu ein kleiner Beilagensalat	2,00

TIPP



Salate

Unsere Salate werden frisch zubereitet. Gerne als Zwischenmahlzeit in groß mit Baguette serviert oder wählen Sie die kleine Variante, falls es mal schnell gehen muss.

Tomaten und Mozzarella	<i>klein</i> 3,10	<i>groß</i> 5,90
Gemischter Salat	<i>klein</i> 4,90	<i>groß</i> 6,80
Salat Nizza		<i>groß</i> 8,60
Salat mit Thunfisch und Oliven		
Salat Montmartre		<i>groß</i> 8,80
Salat mit Räucherlachs und Ei		
Dressing wahlweise Cocktail, Joghurt oder Olivenöl mit Balsamico		

Flammkuchen

Unsere Flammkuchen gibt es immer ab 13 Uhr. Der leckere Teig ist mit Rahm bestrichen. Die Wahl des Belags, richtet sich nach ihrem Gusto.

Elsässer Art	6,50
Speck und Zwiebeln	
Hawaii	7,50
gekochter Schinken, Ananas und Käse	
Schinken	7,50
gekochter Schinken und Käse	
Feta-Olive	7,90
Feta, Oliven und Zwiebeln	
Thunfisch	8,20
Thunfisch, Käse und Zwiebeln	
Lachs	8,90
Lachs und Käse	
Dazu ein kleiner Beilagensalat	2,00



Wir empfehlen ein gutes Glas Wein zum Flammkuchen. Unsere Weinauswahl finden Sie unter Getränke.

Kuchen

Apfelstrudel mit heißer Vanillesoße	3,70
eine Portion Sahne	0,60
Mini-Fondant au chocolat mit Vanille-Eis und Sahne	4,60

In Frankreich versteht man unter Fondant einen Schokoladenkuchen mit einem weichen Kern. Montmartre serviert zwei kleine warme Schokoküchlein mit Vanille-Eis und Sahne. Mmmmh, lecker!

Werfen Sie auch einen Blick auf unsere Tafel. Dort werden manchmal leckere hausgemachte oder französische Kuchen angeboten.

Waffeln

siehe Tagestafel, oder nur an Extra-Tagen/Wochenende

Suppen

*Suppen in unserem Tagesangebot;
schauen Sie auf unsere Tagestafel*

MONTMARTRE

Bistro & Café

Café Montmartre
Wolbecker Straße 30
48155 Münster

T 0251 6742595
www.cafe-montmartre.de

Geöffnet ab 8 Uhr