

Saisonale Speisen

Pikante Kürbiscremesuppe (vegan) mit Ingwer und Kokosmilch und Brot	5,80
Knoblauchspaghetti (vegan) Lauchzwiebeln und Tomaten	8,50
Penne all`arrabbiata (vegan) mit Knoblauch, Lauchzwiebeln, schwarze Oliven und Tomaten (pikant)	9,20
Linseneintopf (vegan) mit Gemüse und mit Wienerle und Brot	7,80 8,50
Bunter Sommersalat Datteln und Ziegenkäse im Speckmantel, gerösteten Walnusskernen, frischen Sprossen, Paprika und Champignons, dazu hausgebackenes Brot	12,90
Straßburger Wurstsalat mit Lauchzwiebeln, Käse, Ei und Pommes	10,90
Flammkuchen Kürbis (veggie) kl.	5,40
mit roten Zwiebeln, Rosmarin, Frischkäse, Walnüssen und Honig gr.	10,20

Küchenöffnungszeiten

Montag bis Freitag

von 16 bis 22 Uhr

Samstag und Sonntag

von 11 bis 14 Uhr

und 16 bis 22 Uhr

Instagram: brasserie_montmartre

Getränke Empfehlungen

Tonka Sour Vermouth Rosso, Tonka Gin, Zitronensaft Eiweiß, weißer Rohrzucker	8,50
Pisco Sour Peruanischer Brandy, Limettensaft, Eiweiß, Rohrzuckersirup, Angostura	8,20
Vermouth Tonic Belsazar rosé mit Grapefruit & Thomas Henry	6,20

Flaschenweine

Sauvignon Blanc trocken	0,1 l	3,50
Oliver Zeter	0,2 l	6,60
Neustadt-Haardt (Pfalz)	0,75 l	23,50
„Glaube Liebe Hoffnung“	0,1 l	3,10
Riesling trocken	0,2 l	5,50
Bergdolt-Reif & Nett Duttweiler (Pfalz)	0,75 l	19,00
„Wehlener Sonnenuhr“	0,1 l	3,10
Riesling Kabinett	0,2 l	5,90
Martin Kerpen Bernkastel-Wehlen (Mosel)	0,75 l	20,50
Riesling (trocken)	0,1 l	3,20
Dr. Bürklin-Wolf	0,2 l	6,10
Wachenheim (Pfalz)	0,75 l	20,90



Salate

Beilagensalat	mit Veganem Hausdressing	3,90
Kleiner (vegan) Salatteller	mit hausgebackenem Brot	5,40
Bunter (vegan) Salatteller	mit frischen Sprossen, Champignons, Paprika, Tomate und Gurke dazu Brot	9,00
Blattsalat Geflügelleber	mit Croûtons und Balsamico Jus dazu Brot	11,00
Salatteller Hähnchenbrust	Hähnchenbrustfilet mit Sherry flambiert dazu Champignonrahm und Brot	11,60
Salatteller Garnelen	dazu Tandoori Dip und Brot	17,60

Für den kleinen Hunger

Tomatensuppe (vegan)	mit Croûtons und Brot	4,80
Schnecken- pfännchen	mit Kräuterschaum, Tomaten, Peperoni und Zwiebeln dazu Brot	6,80
Gegrillte Peperoni	mit Schafskäse, Olivenöl, Kräuter de Provence und Brot (scharf)	7,20
Patê	Französische Bauernleberpastete mit Cornichons und Senf dazu Brot	8,50
Schinken-Käse Baguette	mit kleinem Salatbouquet und Cocktail Dip	8,00
Gemischter Käseteller	Verschiedene Sorten Käse, Oliven, Feigensenf und Brot	10,80

Speisen

Gratinierter Ziegenkäse	mit Tomaten auf hausgebackenem Brot und kleinem Salatbouquet	9,20
Gemüsequiche mit Ziegenkäse & Spinat	und kleinem Salatbouquet	9,20
Gegrillter Schafskäse „Provencale“	mit Knoblauch, Peperoni (scharf), Oliven, Zwiebeln, Paprika und Kräuter de Provence dazu Brot	11,20
Räucherlachs	mit Sahnemeerrettich und Kartoffelrösti	12,10
Gebratene Geflügelleber	in Zwiebel-Pfefferrahm Sauce mit Kartoffelrösti	12,80
Gekrätertes Lammfilet	mit Knoblauch und kleinem Salatbouquet dazu Brot	18,20
Rumpsteak -Saisonale Kruste-	an einer Portweinsauce mit kleinem Salatbouquet und Brot	21,20

Dessert

Crème brûlée		5,00
CACAO® Schokotörtchen	an einer Fruchtvariation	6,30
Hausgemachter Kuchen	bitte fragen Sie nach unserer wechselnden Auswahl	

Liebe Gäste,

soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergenekarte Auskunft über die
in den Speisen enthaltenen Allergene Zutaten.

Flammkuchen

		Klein	Groß
Klassisch	mit Speck und Zwiebeln	4,20	7,50
Schinken	mit frischen Champignons und Schinken	4,40	8,10
Deftig	Schinken, Speck, Champignons und Zwiebeln	4,80	8,40
Fisch	mit Lauch und frischem Lachs	5,80	10,20
Spezial	Champignons, Zwiebeln, Paprika, Schinken, Speck, Käse und scharfer Thaisauce	5,40	9,90
Vegetarisch	Schafskäse, Lauch, Champignons, Zwiebeln, Paprika und Kräuter der Provence	5,40	9,90
Vegan	Zucchini-Auberginen Crème, Champignons, Oliven, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoni(scharf), Paprika und Kräuter der Provence	5,40	9,90
Süß	Apfelspalten, Zimt, Zucker und Calvados	5,30	9,60



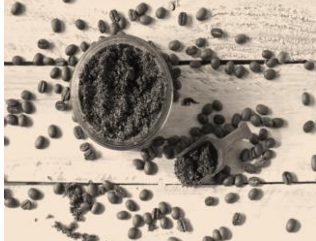
Frühstück

Pâté	französische Bauernleberpastete mit Cornichons, Senf und hausgebackenem Brot	5,80
Frühstück „Petit“	Croissant, Butter, Marmelade, Landei, Brötchen dazu Café oder Tee nach Wahl	5,20
Kleiner Käseteller	Verschiedene Sorten Käse, Feigensenf und Butter dazu hausgebackenes Brot	5,00
Räucherlachs	mit Sahnemeerrettich	5,60
Kombinieren	Brötchen 0,60 Hausgebackenes Brot	1,20
Sie selbst	Croissant 1,60 gekochtes Bio Landei Marmelade (versch. Sorten), Honig, Nuss-Nougat Crème, Butter oder Kräuterquark	1,20 je 0,40

Bio Eier

Herzhaft & Süß

Rührei	Natur mit Brötchen	3,50
	mit Schinken oder Speck und Brötchen	4,20
	mit Crevetten und Brötchen	4,40
	mit Champignons, Lauchzwiebeln, Datteltomaten und Schafskäse dazu Brötchen	5,00
2 Spiegeleier	mit Schinken oder Speck und Brötchen	4,20
Joghurt Müsli „Montmartre“	gemischte Beeren, Mandeln, Vanillezucker und griechischer Joghurt	3,20



Heißgetränke

Espresso	einfach 1,90	doppelt 3,20
Tasse Café	normal 2,10	groß 3,30
Espresso Macchiato	klein 2,00	groß 2,50
Latte Macchiato		3,40
	mit Sirup (versch. Sorten)	3,60
Café „Montmartre“ ¹	mit Likör 43 und Vanillesirup	3,10
Milchcafé		3,30
Cappuccino		2,90
Heiße Schokolade	auch als Heiße Weiße	3,20
Chocciato	Heiße Schokolade mit Espresso	3,90
Montmartre Spezial 1	Heißes Wasser mit Limetten, Minze, Rohrzucker und Grenadine	4,10
Irish Coffee	Whiskey, brauner Zucker, Sahne und doppelter Espresso	5,80
Glühwein		3,00
Hot Ginger	Ingwer, Zitrone, Honig und heißes Wasser	3,80
Glas Tee	Schwarz, Früchte, Hagebutte, Pfefferminze, Kamille, Kräuter	2,10
Glas aromatisierter Tee	Grüner Tee-Vanille, Himbeer-Vanille, Apfel, Chai	2,30
Glas Tee Natur	Grüner, Rooibos, Early Grey	2,30
Glas Tee mit frischer Minze	Ingwer und Zitrone	3,50

Alle Heißgetränke mit Milch sind auch gegen einen Aufpreis von 0,50 € mit Hafermilch erhältlich.

Alkoholfreie Getränke

Vöslauer Mineralwasser	Sprudel oder Still	0,25 l	2,20	0,75 l	5,00
Saft	Apfel, Orange, Maracuja, Kirsche, Johannisbeere, Cranberry, Ananas Rhabarber, Banane	0,2 l	2,40	0,4 l	4,20
	auch als Saftschorle	0,2 l	2,20	0,4 l	4,00
Coca Cola 1,3,9		0,2 l	2,10	0,4 l	3,70
Spezi 1,3,9	Coca Cola und Fanta	0,2 l	2,10	0,4 l	3,70
Sprite 2		0,2 l	2,10	0,4 l	3,70
Fanta 1,3		0,2 l	2,10	0,4 l	3,70
Orangina 1	Gelb oder Rouge			0,2 l	2,70
Proviant	Kirsche-Granatapfel, Zitrone-Ingwer oder Maracuja-Orangen Schorle			0,33 l	3,50
Thomas Henry Tonic 10				0,2 l	2,30
Schweppes 10	Ginger Beer, Bitter Lemon, Ginger Ale oder Wild Berry			0,2 l	2,30
Swiss Mountain Spring Tonic 10				0,2 l	2,50
Fentimans Tonic 10				0,2 l	3,60
Red Bull 1,3,9				0,2 l	3,80
Elephant Bay Eistee	Lemon, Peach oder Pomegranate			0,33 l	3,60
Club Mate 9	Koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk mit Mate (Südamerikanische Urwaldpflanze)			0,33 l	3,60

Bier vom Fass

Rothaus	Pils	auch als Radler ^{23.1/2/3} oder Colabier ^{1/3/9/23.1}	0,25 l	2,60	0,4 l	3,70
<small>23.1 Gerstengluten</small>						
Maisel	Weizen	auch mit Limo oder Cola ^{23.2/3} Bananen- oder Kirschweizen ^{23.2}	0,3 l	2,90	0,5 l	4,10
<small>23.2 Weizengluten</small>					0,5 l	4,30
Woinemer	Helles ^{23.1}	auch als Radler ^{23.1/3}	0,3 l	2,90	0,5 l	4,10
Woinemer	Dunkles ^{23.1}		0,3 l	2,90	0,5 l	4,10
Woinemer	Saisonbier ^{23.1/23.2}		0,3 l	2,90	0,5 l	4,10
Amer Bière		Amer Likör mit Pils aufgefüllt			0,25 l	2,70

Aus der Flasche

Maisel Weizen dunkel ^{23.2}			0,5 l	4,10
Maisel Kristallweizen ^{23.2}			0,5 l	4,10
Rothaus Tannenzäpfle ^{23.1}			0,33 l	3,00
Tegernseer Hell ^{23.1}			0,5 l	4,20
Jever Pilsener ^{23.1}			0,33 l	3,00
Eichbaum Naturradler ^{23.1}			0,33 l	3,00
Corona Extra ^{23.1}	Tequila Flavoured Beer		0,33 l	3,60
Eichbaum Ureich ^{23.1}			0,33 l	3,00

Alkoholfrei

Jever fun alkoholfrei ^{23.1}			0,33 l	3,00
Karamalz ^{23.1}			0,33 l	3,00
Erdinger alkoholfreies Hefeweizen ^{23.2}			0,5 l	4,10

Prickelndes

Cavalier Brut Sekt	Caves de Wissembourg	0,1 l	3,30
		0,75 l	24,00
Crémant d'Alsace Blanc brut	Médaille d'or	0,1 l	4,80
		0,75 l	31,00
Sekt auf Eis		0,2 l	5,20
Dumont brut Sekt	mit Peach	0,1 l	3,80
Champagner Moët & Chandon	brut	0,75 l	75,00
	Rosé brut	0,75 l	85,00
Hugo	Sekt, Holundersirup und Minze		5,60
Aperol Spritz 1	Aperol, Sekt, Orange und Soda		5,80
Lillet Berry	Lillet blanc, Schweppes Wild Berry und Himbeeren		5,80
Lillet Vive	Lillet blanc, Gurke, Erdbeere, Minze und Tonic Water		5,80
Ramazzotti Rosato ^{1,10}	Tonic	Ramazzotti Rosato, Limette und Tonic Water	5,80
	Mio	Ramazzotti Rosato, Sekt und Basilikum	5,50
Campari ^{1,10}	Soda		4,20
	Orange		4,80
Sanbitter 1	Alkoholfreie Bitterlimonade auf Eis serviert		4,00
Grodino 1	Alkoholfreier Orangenbitter auf Eis serviert		4,00
Kir	Weißwein mit Cassis	0,2 l	4,60
Kir Royal	Sekt mit Cassis	0,1 l	3,60
Martini Bianco		5 cl	3,50
Pastis 51, Ricard oder Pernod ¹		2 cl	3,90

WEINKARTE

Rieslingschorle	Philipp Kuhn "Tradition"	0,2 l 3,30
		0,4 l 6,00
Grau- oder Weißburgunderschorle		0,2 l 4,70
		0,4 l 7,60
Roséschorle	mit französischem Landwein AOC	0,2 l 3,20
		0,4 l 4,80
Cidre de Normandie	trocken oder lieblich	0,2 l 2,60
		0,75 l 7,80
Apfelwein naturtrüb	Krämer, Odenwald	0,25 l 2,50
		0,5 l 4,20
Apfelweinschorle naturtrüb	Krämer, Odenwald	0,25 l 2,40
		0,5 l 3,90
Pfalzwasser Vinnade	alkoholfreier Weißwein	0,33 l 4,30

ROUGE

Französischer Landwein	AOC trocken	0,2 l 3,80
		0,5 l 7,60
"Cuvée Authentique"	Fruchtig Note nach roten Beeren	0,1 l 3,10
Domaine Lafage	Chassis, warm auf der Zunge, vanillig,	0,2 l 6,00
Region Côtes Roussillon, Frankreich	weiche Tannine, würzige Aromen	0,75 l 20,50
"Sud di Manduria"	Trocken, Aromen von reifen Kirschen und	0,1 l 3,60
Primitivo	Pflaumen, sowie Kakao und Vanille.	0,2 l 6,40
San Marzano, Italien	Samtige Textur am Gaumen	0,75 l 23,00
"Campillo Crianza Rioja"	Trocken, elegant-weiche Säure,	0,1 l 3,60
Tempranillo	Aromen von Cassis, Pflaumen,	0,2 l 6,50
Laguardia, Spanien	Süßholz, Vanille	0,75 l 23,00

ROSÉ

Franz. Landwein	AOC trocken	0,2 l	3,80
		0,5 l	7,60
Pinot Noir "Hofgarten" Freiherr von Gleichenstein, Kaiserstuhl, Deutschland	Trocken, weiche Säurestruktur, Aromen von frischen roten Beeren	0,1 l	3,30
		0,2 l	6,20
		0,75 l	21,50

BLANC

Riesling "Tradition" Philipp Kuhn Laumersheim, Pfalz	Trocken, harmonisch-filigrane Säure, Aromen von Apfel, Quitte, Pfirsich und Aprikose	0,1 l	2,70
		0,2 l	5,00
		0,5 l	11,60
Grauburgunder "Gunderloch" Familie Hasselbach Nackenheim am Rhein, Deutschland	Trocken, feine würzige Frische, Aromen von reifen gelben Früchten	0,1 l	3,30
		0,2 l	6,20
		0,75 l	21,50
Weißburgunder „Tradition“ Philipp Kuhn Laumersheim, Deutschland	Trocken, milde aber frische Säure, Birne, Walnuss, getrockneter Apfel	0,1 l	3,30
		0,2 l	6,10
		0,75 l	21,50
Muskateller Oliver Zeter Neustadt- Haardt, Pfalz	Trocken, gut eingebundene Säure macht den Wein rund und nicht schwer Muskatfrucht mit Nuancen von Holunderblüte	0,1 l	3,30
		0,2 l	6,20
		0,75 l	22,50
Blanc de Noir Dr. v. Bassermann-Jordan Deidesheim, Deutschland	Trocken, elegante Säure, Aromen von roten Beeren, weißgekeltert aus Spätburgunder, Merlot und Cabernet Sauvignon	0,1 l	3,40
		0,2 l	6,50
		0,75 l	23,50

Snacks - Kleinigkeiten zu Wein & Bier

Portion Erdnüsse oder Salzstangen	2,00	Portion Peperoni	2,00
Geröstetes Brot mit Kräuterbutter	3,50	Portion Oliven	2,50
		Hausgemachtes Brot	1,50

Cocktails

Mojito	Limetten, weißer Rohrzucker, Bacardi Rum, Soda, Minze	6,80
Moscow Mule	Vodka, Ginger beer, Limettensaft, Gurke	6,70
Himbeer Mojito	Himbeeren, Limette, weißer Rohrzucker Bacardi Rum, Soda, Minze	6,90
Caipirinha	Cachaça, Limette, brauner Zucker	6,70
Sex on the Beach 1	Vodka, Pepino Peach, Orangensaft, Ananassaft	6,70
Bahama Mama 1	Brauner und weißer Rum, Malibu, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine	8,00
Piña Colada	Weißer Rum, Cream de Coconut, Sahne, Ananassaft	6,80
Long Island Ice Tea 1	Vodka, Rum, Tequila, Gin, Triple Sec, Zitrone, Cola	8,00
Aperol Sour 1	Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup, Limette	6,70
Erdbeermargarita	Erdbeeren, Tequila, weißer Rohrzucker	7,50
Beefeater Crushed	Gin, Kumquats, weißer Rohrzucker, Limettensaft, Soda	7,50
Cosmopolitan	Vodka, Cointreau, Limette, Cranberrysaft	6,80
Mai Tai 1	Rum, Limette, Apricot Brandy, Mandelsirup, Maracujasaft	8,00
Whiskey Sour	Jim Beam, Zitronensaft, weißer Rohrzucker, Eiweiß	7,00
Frangelico Caipiroska	Haselnusslikör, Limette, brauner Zucker, Vodka Cranberrysaft	6,70
Raspberry 1 Thyme Smash	Gin, Limetten, Himbeeren, Zuckersirup, Thymian	7,80
Basil Smash 1	Basilikum, Gin, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Eiweiß	7,00
Gin Fizz	Gin, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Soda	6,50
Glover Club	Gin, Himbeerpüree, Limettensaft, Eiweiß	7,80

Longdrinks

4 cl

Southern Comfort 1	Ginger Ale	5,30
Jim Beam ^{1,3,9}	Cola	5,30
Bacardi ^{1,3,9}	Cola oder Orange	5,30
Jägermeister ^{1,9,14}	Red Bull	6,80
Vodka ^{1,9,14,10}	Red Bull	6,80
	Lemon, Orange oder Cranberry	5,30
Havana ^{1,3,9}	Cola oder Maracuja	5,50
Asbach ^{1,3,9}	Cola	5,20
Jack Daniel's ^{1,3,9}	Cola	5,70
Malibu	Ananas oder Maracuja	5,20
Batida de Côco	Kirsch	5,20
Licor 43 ¹	Milch	5,20
Lynchberg Limonade	Jack Daniel's, Sprite, Zitrone, Limette, Triple sec	6,40
Absinth Tabu		5,60
Havana (7 Jahre) ^{1,3,9}	Cola	7,50
Vodka Mate	Mate Koffeinhaltig (Südamerikanische Urwaldpflanze) mit Vodka	7,50



Gin Specials

jeweils 4 cl Gin mit

Thomas Henry	2,30 /	Swiss Mountain Spring	2,50 /	Fantimans Tonic	3,60
Beefeater		Neun Botanicals / frisches Aroma / schöne Wacholdernote			4,20
Beefeater 24		England / aromatisch-fruchtig			4,60
Bombay Sapphire		England / mild / mit zehn pflanzlichen Zutaten			4,20
Saffron		Frankreich / Safranfäden gefärbt / Aromen-Vielfalt			4,40
Adler Berlin		Berlin / weiches & ausgeglichenes Aroma			5,00
Berliner Brandstifter		7-fach gefiltertes Destillat handgepflückten Blüten & Kräutern, limitierte Edition			5,00
Hendricks		Schottland / frisch & außergewöhnlich / bulgarischer Rose			5,60
Gin Sul		Hamburg / wacholderbeeren / Koriander / Zitronen Rosmarin, Lavendel, Zimt			5,60
Gansloser Black		Deutschland / 68 Kräuter / voller Körper & feine Milde			5,60
Siegfried Rheinland Dry Gin		18 Botanicals / ausgereift & dennoch subtil geradliniger Charakter			5,80
Tanqueray Ten		England & Schottland / vierfach-Destillation / trocken			6,20
Ferdinands Saar Dry Gin		30 Weinberg-Kräuter und Rieslingtrauben aus Schiefersteillagen			6,10
Ferdinand's Saar Quince Gin		Birnenquitten / 30 Botanicals / Edel-Riesling			6,10
Tanqueray Sevilla		England & Schottland / mit Sevilla-Bitterorangen und Orangenblüten			5,00

Gin Specials

jeweils 4 cl Gin mit

Thomas Henry 2,30 /	Swiss Mountain Spring 2,50 / Fantimans Tonic	3,60
Gin Inverroche Amber	African Botanicals / Gewürze / Beeren / Erdige Noten frische Zitrus / Wachholdernoten / Blumenduft im Abgang	7,00
Mare	Spanien / Thymian / Rosmarin / Oliven / Basilikum	7,20
Napue By Kyrö	Finnland / Sanddorn / Rosmarin / Cranberries	6,90
Tonka	Deutschland / Tonkabohne / Vanille / Bittermandel	6,10
Monkey 47	Schwarzwald / Premium-Gin / 47 pflanzliche Zutaten	7,10

Rum

4 cl

Havana Club	3 Jahre	4,30
Havana Club	7 Jahre	5,60
Legendario	Elixir de Cuba	5,00
Pacto Navio Cuba		6,60

Brände

Woinemer	Hopfenfeuer oder Bierbrand	2 cl	3,00
Schladerer	Poire Williams, Framboise, Mirabelle oder Kirsche	2 cl	3,70
Calvados		4 cl	4,20
Nusbaumer	Quetsche, Vielle Prune	2 cl	4,20
Ziegler	Quitte Eau de vie	2 cl	6,00

Spirituosen & Shots

2 cl

Tequila El Jimador	100% Agave, silber & gold	2,60
"Moma"	Rum, Maracujanektar, Mandelsirup, Apricot Brandy	2,60
Sambuca		2,60
Jägermeister		2,60
"Kleiner Italiener" 1	Basilikum Shot mit Tomate & Mozzarella	3,50
Frangelico	Haselnusslikör	2,60
„Gude Nacht“	Haselnusslikör	2,80
Melonenschnaps	Heidelberger	2,60
Berlinerluft	Pfefferminzlikör	2,60
Absolut Vodka		2,60

4 cl

Ramazzotti	Amaro	3,80
Montenegro	Amaro	3,80
Fernet	Branca oder Menta	3,80
Averna		3,80
B 52 1	Kahlúa, Baileys, Rum	4,20
Grey Goose Vodka		6,80

Digestifs

2 cl

Malteser Aquavit	2,60
Aalborg Jubiläums Aquavit	2,90
Linie Aquavit	2,90
Ouzo 12	2,60
Vecchia Grappa di Prosecco	4,00
Grappa Roner	3,00

Cognac

2 cl

Hennessy V.S.O.P.	3,70
Rémy Martin V.S.O.P.	3,70
Osborne Veterano	3,20

Liköre

4 cl

Amaretto	Ital. Likör aus Aprikosen- und Mandelkernen	3,30
Kahlúa	Mexik. Kaffeelikör mit Zuckerrohr & Vanille	3,20
Malibu	Fruchtlikör aus weißem Rum und Kokosnuss	3,20
Cointreau	Likör aus süßen und bitteren Orangen	3,30
Grand Marnier	Likör aus karib. Bitterorangen & Cognac	3,60
Baileys 1	Irischer Cremelikör mit Whisky & Sahne	3,80
Licor 43 1	Span. Likör mit 43 Zutaten, vanillegeprägt	3,50
Baileys chocolat Luxe 1	mit belgischer Schokolade	3,90

Whiskey

4 cl

Tullamore Dew	Irish Whiskey	4,30
Jim Beam		4,20
Ballantine's		4,30
Woodford Reserve		4,60
Jack Daniel's	Tennessee Whiskey	4,60
Jack Daniel's	Gentleman Jack	5,20

Blended Whiskey

4 cl

Johnnie Walker	Red Label	4,30
Chivas Regal	12 Jahre	5,10
Johnnie Walker	Black Label	5,90
Jameson 1780	12 Jahre	6,30

Single Malt Whiskey

2 cl

Bushmills Malt	10 Jahre	6,80
Talisker	10 Jahre	6,80
Knockando	12 Jahre	6,80
Glenkinchie	12 Jahre	6,80
Oban	14 Jahre	6,80
Lagavulin	16 Jahre	7,80

Alkoholfreie Cocktails

Summer Mix 1	Limettensaft, Himbeersirup, Himbeeren & Soda	5,60
Caipiginger 1	Ginger Ale, Limetten, Lime Juice, brauner Rohrzucker	5,60
Coconut Kiss 1	Creme of Coconut, Kirsche, Ananas, Sahne, Grenadine	5,60
A & M	Zitronensaft, Apfelsaft, Maracujanektar, Mandel- & Mangosirup	5,60
Sunshine Sour1	Giffard Bitter, Rohrzuckersirup, Zitronen- & Orangensaft	5,60

Kennzeichnung der Inhaltsstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 5 mit Phosphat,
6 geschwärtzt, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 14 mit Taurin
23.1 Gerstengluten, 23.2 Weizengluten

Geschenkgutschein Montmartre

Machen Sie Anderen eine Freude mit unseren
Geschenkgutscheinen.
Immer eine nette Idee für eine gemütliche Zeit in
der Brasserie Montmartre.

Öffnungszeiten

Montag-Donnerstag	16:00 bis 1:00
Freitag	16:00 bis 2:00
Samstag	11:00 bis 2:00
Sonntag	11:00 bis 0:00

Feste feiern im Gewölbekeller

Unseren Gewölbekeller und die Tabaklounge können
Sie für größere Feste nutzen.
Fragen Sie uns nach weiteren Informationen.

Brasserie Montmartre

Inhaber Hilbert
Obertorstraße 1
69469 Weinheim
Tel.: 06201/182021
www.Montmartre-weinheim.de
Instagram [brasserie_montmartre](https://www.instagram.com/brasserie_montmartre)

