

MONSIEUR

BISTRO

AM PICASSOPLATZ



## BOISSONS - GETRÄNKE

### BOISSONS CHAUDES

#### KAFFEE

Tasse Kaffee	3,30
Tasse Kaffee entkoffeiniert	3,30
Kännchen Kaffee	5,90
Kännchen Kaffee entkoffeiniert	5,90
Cappuccino	3,60
Latte Macchiato	4,20
Café au lait	4,90
Espresso	2,60
Doppelter Espresso	4,30

#### SCHOKOLADE / MILCH

Heiße Schokolade von Lindt	3,90
Heiße Schokolade von Lindt mit Sahne	4,10
Schoc-Moc	3,90
Schoc-Moc mit Sahne	4,10
Glas Milch, kalt oder warm	1,80

#### FRENCH PRESS

French Press Äthiopien, Kännchen	5,90
<i>Sortenreiner Ursprungskaffee aus der Region Yirgacheffe. Höchst aromatisch, mit ursprünglichem Moccaflavour, erinnert an den Duft von Kräutern</i>	
French Press Kenia, Kännchen	5,90
<i>Sortenreiner Ursprungskaffee vom Mount Kenya, den die Ureinwohner seit jeher als Sitz Gottes verehren. Hocharomatisch und würzig, mit einem Hauch Schwarze Johannisbeere</i>	

#### TEE

Frischer Ingwertee	3,50
Heiße Zitrone	3,50

BITTE SEHEN SIE  
IN UNSERE SEPARATE TEEKARTE –  
WIR SERVIEREN TEE AUS DEM HAUSE  
RONNEFELDT

### BOISSONS FRAÎCHES

Gerolsteiner Medium, 0,25 l	3,20	Vio Rhabarber-Schorle, 0,33 l	3,80
Gerolsteiner Naturell, 0,25 l - ungekühlt	3,20	Vio Apfel-Schorle, 0,33 l	3,80
Gerolsteiner Medium, 0,75 l	6,90	Vio Johannisbeer-Schorle, 0,33 l	3,80
Gerolsteiner Naturell, 0,75 l - ungekühlt	6,90	Schweppes Bitter Lemon, 0,20 l	3,60
Coca Cola, 0,2 l	3,30	Schweppes Tonic Water, 0,20 l	3,60
Coca Cola Zero, 0,20 l	3,30	Schweppes Ginger Ale, 0,20 l	3,60
Orangina, 0,25 l	3,45	Schweppes Wild Berry 0,20 l	3,60
Liba Limette 0,33 l	3,80	Niehoff Orangensaft, 0,20 l	3,40
		Niehoff Apfelsaft, 0,20 l	3,40

MONSIEUR 

BISTRO

AM PICASSOPLATZ



## BOISSONS - GETRÄNKE

### LES VINS

VIN PÉTILLANT	0,1 l	0,2 l	Flasche
Crémant weiß – Aiméry, Limoux	6,90		39,00
Crémant Brut Rosé – Aiméry, Limoux	7,00		41,00
Champagner – Pieper Heidsieck, Cuvée Brut – 0,375 l			43,00
Champagner – Pieper Heidsieck, Cuvée Brut			79,00

### VIN BLANC

Weinschorle		5,90	
„Monsieur P“ – grauer Burgunder, Pfalz	5,00	7,50	26,00
„Les Cépages“ – Chardonnay I.G.P. – Pays d'Oc	5,00	7,50	26,00
„La Ciboise blanc“ – M. Chapoutier – Luberon AOC	5,50	8,30	28,00

### VIN ROSÉ

„Horgelus“ – rosé – Côtes de Gascogne I.G.P.	4,50	5,60	20,00
„La belle Angèle“ – Grenache	4,50	5,60	20,00
„Mouton Cadet“ – Rosé Bio – Bordeaux	5,50	8,30	28,00

### VIN ROUGE

„Monsieur P“ – Cuvée, Pfalz	5,50	8,30	28,00
„Les Cépages“ – Syrah I.G.P. – Pays d'Oc	5,00	7,50	26,00
„Héritage“ – Baron Philippe de Rothschild – Bordeaux AOC			36,00
„Belleruche“ – M. Chapoutier – Côtes du Rhône AOC – 0,375 l			19,00

### APÉRITIF

Pampelle Spritz 0,2 l	7,50
Kir Royal	7,50
Apérol Spritz, 0,2 l	7,50
Münsterländer Amérie	7,50
Lillet Wild Berry	7,50
Carpano – Soda / Orange	7,50
Carpano Classico – Vermouth, 4 cl	4,80
Carpano Bianco – Vermouth, 4 cl	4,80

### DIGESTIF

Cognac Remy Martin V.S.O.P., 2 cl	6,30
Calvados Dauphin Réserve V.S.O.P., 2 cl	5,80
Grappa di Barolo Sibon, 2 cl	5,50
Williams Christ, Walcher, 2 cl	5,50
Vielle Framboise, Fassbind, Barrique, 2 cl	6,50
Baileys, 4 cl	5,80
Sasse Lagerkorn, 2 cl	4,00
Sasse Sechser, 2 cl	3,80
Sasse Kakao-Nuss, 2 cl	4,20

### BIÈRES – Flasche / Bouteille

Bitburger 0,33 l	3,80
Bitburger alkoholfrei 0,33 l	3,80
Bitburger Radler 0,33 l	3,80
Benediktiner Weizen 0,5 l	5,20
Benediktiner Weizen alkoholfrei 0,5 l	5,20

### GIN

Hendricks Gin + Tonic	11,80
Gin Mare + Tonic	11,80
Siegfried Gin + Tonic (alkoholfrei)	13,80

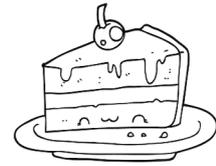
MONSIEUR

BISTRO

AM PICASSOPLATZ



## LES REPAS - SPEISEN



### PETIT DÉJEUNER

Für den perfekten Start in den Tag – dienstags bis samstags von 09:30 h bis 11:30 h

#### PETIT

Croissant, Konfitüre, Butter 5,50

#### MARIE

Variation von Schnitt- und Weichkäse vom Wochenmarkt mit Baguette von der Bäckerei Krimphove, Crossaint und Konfitüre 13,90

#### FRANÇOISE

Schinken- und Salamispezialitäten von der Feinkostfleischerei Hidding mit Baguette von der Bäckerei Krimphove, Croissant und Konfitüre 14,90

#### JEAN

Variation von Schnitt- und Weichkäse vom Wochenmarkt, Schinken- und Salamispezialitäten von der Feinkostfleischerei Hidding, Brötchen und Baguette von der Bäckerei Krimphove, Crossaint und Konfitüre 24,90

#### NIÇOISE

Hausgebeizter Lachs aus Norwegen, Sahnemeerrettich und süßer Senf, Butter, Konfitüre, Gurkensalat, Französisches Baguette von der Bäckerei Krimphove und Crossaint 17,90

#### EIERSPEZIALITÄTEN

aus Eiern vom Geflügelhof Beitelhoff  
Zwei Spiegeleier 4,50

Rührei (3 Eier)  
+ Bacon 5,00  
3,90

Omelett mit Schalotten, Kräutern, Paprika  
und Tomaten 7,50

Omelett mit Käse, Pilzen, Schinken und  
Tomaten 8,90

#### VITAMINE

Frisch gepresster Orangensaft (0,2 l) 4,90  
Obstsalat 5,50

Sollten Sie eine Übersicht über die Allergenkennzeichnung wünschen, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.



## LES REPAS – SPEISEN

### NOS PLATS

Genießen Sie unsere warme Küche – dienstags bis samstags von 12:00 h bis 15:00 h

		NOS ENTREES	
Bärlauchsuppe mit gepökelter Schweinsbacke, Kartoffelcrème und Frühlingszwiebeln	11,90	Gebratene Jakobsmuschel mit Chorizo, Paprika-Espuma, grünem Spargel, frischer Pasta und Bärlauchpesto	14,50
Süß-Sauer eingelegter Stangenspargel vom Hof Spielbrink aus Münster mit Tomaten, Pinienkernen, Pecorino und Liebstöckel	12,50		

		NOS SALADES	
Saisonale Blattsalate mit Erdbeer-Vinaigrette, mariniertem weißen Stangenspargel, gebratenem Chicoreé, Ziegenfrischkäse-Spinatcreme und Baguette von der Bäckerei Krimphove	16,50		

		LES PLATS	
Sanft gegarte Hähnchenkeule -ohne Knochen- vom Geflügelhof Beitelhoff aus Wolbeck mit Joghurt-Minzdip, Aubergine, Tomate und Bulgur	21,00	„Trüffelries“ – French Fries von der Münsterländer Knolle mit Trüffelmayonnaise, Parmesan, Schnittlauch und geraspeltem frischen Trüffel	12,90
Flammkuchen mit Feigen, Ziegenkäse, Walnüssen, Honig, Rosmarin und mariniertem Feldsalat	14,90		
Flammkuchen mit Lachs, Roquefort, grünem und weißem Spargel und getrockneten Tomaten	16,90		

BITTE BEACHTEN SIE  
UNSERE WECHSELNDEN  
TAGESEMPFEHLUNGEN!

		SANDWICHES	
Geröstetes Brioche von der Konditorei Issel mit rosa gebratenem Roastbeef, Romanosalat, hausgemachter Remouladensauce und Gewürzgurke Auf Wunsch mit Spiegelei	16,90 +1,90	Gegrilltes Käsesandwich mit Dinkelbrot von der Bäckerei Krimphove, Zwiebelconfit, Röstzwiebeln und Gruyère	14,90

### NOS GATEAUX

Auszug aus unserem täglich und jahreszeitlich wechselnden Kuchenangebot von der Konditorei ISSEL  
In unserer Kuchentheke können Sie die aktuelle Auswahl sehen – unser Serviceteam nimmt Ihre Bestellung am Tisch entgegen.

Schokoladen-Trüffel mit Bio-Schokolade	5,50	Apfelmandel-Tarte	5,50
Espresso-Trüffel mit Bio-Schokolade	5,50	Zitronen-Tarte	5,50
Beeren-Mascarpone	5,50	Beeren-Cheesecake	5,50
Himbeer-Joghurt-Schokolade	5,50	Zitrus-Butter-Tarte	5,50
Erdnuss-Trüffel	5,50	Mohntarte	5,50
Cassis-Sauerrahm	5,50	Apfel-Tarte	5,50
Ziegenfrischkäse-Rosmarinkrokant	5,50	Feigen-Nuss-Tarte	5,50
Käsekuchen	5,50	Portion Sahne	0,80

Sollten Sie eine Übersicht über die Allergenkennzeichnung wünschen, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

