

# WILLKOMMEN

**Wir freuen uns, Sie in unserer stimmungsvollen Brasserie Martinus begrüßen zu dürfen, eins unserer drei kulinarischen Konzepte im Van der Valk Hotel Eindhoven. Seit vielen Jahren ein Hotspot für Geschäftstreffen.**

Genießen Sie während Ihres Mittagessens die frischen, handwerklich hergestellten und nachhaltigen Produkte aus der Region, die im Mittelpunkt dieses Menüs stehen. Dank der engen Zusammenarbeit mit lokalen Lieferanten sind die Zutaten von hoher Qualität und aus regionalem Anbau. Reine Produkte, die zu überraschenden Gerichten verarbeitet werden. Stimulieren Sie Ihre Sinne und entdecken Sie die kulinarischen Gerichte unseres Küchenteams.

## 'REINE PRODUKTE, DIE UMGEZAUBERT IN ÜBERRASCHENDE GERICHTE'

Unsere umfangreiche Mittagskarte bietet eine Skala von Optionen, die geschmacklich überraschen und Ihren Appetit anregen werden. Entdecken Sie unsere kreativen vegetarischen Gerichte, bei denen wir die besten Gemüse und Zutaten der Saison verwenden, um schmackhafte und nahrhafte Mahlzeiten zu kreieren. Für Liebhaber der pflanzlichen Küche haben wir auch eine große Auswahl an veganen Optionen, die nicht nur köstlich sind, aber auch zu einem nachhaltigen und gesunden Lebensstil beitragen.

Wenn Sie das kulinarische Erlebnis erweitern möchten, laden wir Sie ein, unsere Abendkarte zu entdecken. Oder warum kommen Sie nicht einfach wieder, um ein köstliches Mittagessen zu genießen?


Im Namen unserer stolzen Mitarbeiter wünsche ich Ihnen einen angenehmen Nachmittag und eine köstliche Mahlzeit!
















Willkommen in unserer Brasserie!

### **Rick Polman**

Direktor,

4. Generation der Familie Van der Valk



 Fisch	 Soja	 Ei	 Gluten
 Lupine	 Sesam	 Laktose	 Senf
 Nüsse	 Erdnüsse	 Schalentiere	 Sulfit
 Sellerie	 Vegetarisch	 Vegan	

**NACHHALTIGKEIT** - Brasserie Martinus setzt sich für Nachhaltigkeit und Rücksichtnahme auf Tiere und Umwelt ein. hohe Priorität. Unsere Köche arbeiten mit frischen, saisonalen Produkten, vorzugsweise aus der Region. Zudem ist die Brasserie Martinus Partner der Organisation „Vis & Seizoen“ und setzt sich in diesem Rahmen für nachhaltige Fangmethoden ein.

**MARTINUS**  
BRASSERIE

# SANDWICHES & SALATE

**Alter Käse**      € 9,45

"Ouwe jongens" Alter Käse | leicht pikant | Rucola | süß-saure rote Zwiebel | grobe Senfmayonnaise

**Ribeye**    € 13,65

Hausgeräuchertes Ribeye-Rindfleisch | Mesclun | gegrillter grüner Spargel | gebratene Zwiebelringe | geräucherte Knoblauchmayonnaise

**Foccacia**     € 15,65

marinierter Gravad Lax | Dille-Gurken-Aufstrich | gegrillter grüner Spargel | Knoblauch-Limetten-Dressing | knackige Petersilie

**Carpaccio - Van der Valk Klassiker**     € 10,65

Hausgemachtes Rindercarpaccio | Rucola | Rötstzwiebeln | Parmesankäse | Grünes Kräuteröl | Trüffelmayonnaise

**Gesund** - dieses Gericht kann auch vegetarisch bestellt werden     € 9,85

junger reifer Käse | gegrillte Hühnerbrust | Mesclun | Gurke | marinierte Kirschtomate | leicht scharfe Cocktailsauce

**Tortilla**   € 10,45

Paprika-Chili-Tortilla | vegan Thunfischsalat | knackiger Eisbergsalat | süß-saure rote Zwiebel | vegan mayonnaise | knackige Petersilie

**Feta-Salat** - dieses Gericht kann auch vegan bestellt werden   € 16,85

marinierte Wassermelone mit Miso | Mesclun | süß-saure rote Zwiebel | Griechischer Feta | Balsamico-Perlen

**Hähnchen-Tandoori-Salat**         € 15,95

marinierte Hähnchenschenkel mit Tandoori und Joghurt | Mesclun | gegrillter grüner Spargel | Bohnsprossen | geröstete Cashewnüsse | Knoblauch-Limetten-Dressing

**Flusskrebssalat**    € 18,45

Flusskrebse | Mesclun | marinierte Kirschtomate | gekochtes Ei | Frühlingszwiebeln | leicht scharfe Cocktailsauce



'Spezialität'



€ 12,95

## LAMMWÜRSTE

Fladenbrot | Cheddar | knackiger Eisbergsalat | süß-saure rote Zwiebeln | leicht scharfe Cocktailsauce

Bei den Sandwiches haben Sie die Wahl zwischen zwei Arten von Brabanter Bauernbrot: weißes Urbrot oder dunkles Mehrkornbrot. Unsere Salate werden mit Bauernbrot, Butter und hausgemachter Kräuterbutter serviert.



**MARTINUS**  
BRASSERIE

# EIER

**Strammer Max** - dieses Gericht kann auch vegetarisch bestellt werden    € 9,25

drei Eier mit einer Auswahl von (mehrere Optionen möglich):  
Natur, Bauernschinken, gereifter Käse, speck oder Roastbeef

pro zusätzliche Zutat - Aufpreis €0,50

**Bauern Stammer Max** - Van der Valk Klassiker    € 10,75

drei Eier | gebratener Bauernschinken | gratinierter Käse | Tomate | Petersilie


**Omelett** - dieses Gericht kann auch vegetarisch bestellt werden    € 9,75

Auswahl (mehrere Optionen möglich):  
Natur, Bauernschinken, gereifter Käse, Champignons

pro zusätzliche Zutat - Aufpreis €0,50

**Meeresfrüchte-omelett**    € 12,85

verschiedene Arten von Meeresfrüchten | Queller | Flusskrebse | süß-saure rote Zwiebel

**Brabanter Bauern-Omelett**    € 11,75

Gebratener Bauernschinken | Pilze | Gemüse | weicher Ziegenkäse

## GEGRILLTE SANDWICHES

**Knuspiger Herr**    € 6,45

junger reifer Käse | Bauernschinken | Käsesauce | Speigelei

**Knusprige Madame**    € 10,95

"Ouwe jongens" alter Käse | Gravad Lax | beurre blanc | Flusskrebse

**Chili no carne**    € 7,85

vegan Chili no Carne | Cheddar | pikante Guacamole | Crème fraîche



'Favorit des Küchenchefs'

### BRABANTER BAUERN-OMELETT

'Der unverwechselbare Geschmack vom Ziegenkäse verleiht dem Bauern-Omelett das gewisse Extra. Weich und doch herrlich würzig, ein Muss für Ziegenkäse Liebhaber!'

Unsere Eierspeisen werden mit regional produzierten Eiern zubereitet. Sie haben die Wahl zwischen zwei Arten von Brabanter Bauernbrot wählen: Weißes Urbrot oder dunkles Mehrkronbrot.



**MARTINUS**  
BRASSERIE

# DIE MITTAGSGERICHTE

**Satay**     € 20,75

spieß mit Hähnchenschenkeln | leicht scharfe Erdnussauce | hausgemachter Atjarsalat | Pommes | serundeng | Krabbenchips

**Kroketten**    € 10,45

zwei Rinderfleischkroketten | Brot | süß-saure rote Zwiebel | grobe Senfmayonnaise

**Krabbenkroketten**    € 16,65

zwei Krabbenkroketten | Brioche-Brot | knackige Petersilie | Flusskrebse | Tartar-Mayonnaise

**Burrata\***    € 16,85

Tartar von marinierten Kirschtomaten und Basilikum | Olivenöl | grobes Meersalz | Burrata | little gem | Trüffelöl | Crostinis

Option geräuchertes Ribeye-Rindfleisch - Aufpreis €3,-

**Tartar\***    € 13,45

mariniertes Rindertartar | little gem | Kapern | süß-saure rote Zwiebel | geriebenes Eigelb | Brioche-Crostini | geräucherte Knoblauchmayonnaise

**Hausgemachte Fleischbällchen**    € 12,85

Fleischbällchen in hausgemachter Soße | Brot | Rötswieblen | grobe Senfmayonnaise

## SUPPEN

**Tomatensuppe** - Van der Valk Klassiker - kann auch vegan bestellt werden  € 7,65

Tomate | leicht gewürztes Hackfleisch | vegan Sahne | knackige Petersilie

**Französische Fischsuppe**     € 9,50

leicht gebunden | verschiedene Arten von Meeresfrüchten | Safran | Tomate | Rouille



'Favorit des Küchenchefs'

### TARTAR

'Mariniertes Rindertartar, die Kombination mit der Säure der Kapern und dem rauchigen Geschmack der geräucherten Knoblauchmayonnaise macht dieses Gericht zu einer besonderen Kombination. Wir runden es mit geriebenem Eigelb ab.'

Sie können zwischen zwei Arten von Brabanter Bauernbrot wählen: ursprüngliches Weißbrot und dunkles Mehrkornbrot. Bei den Suppen erhalten Sie eine Standardmischung aus den verschiedenen Brotsorten. Gerichte mit \* werden ohne Beilagen serviert.