

WILLKOMMEN

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Genießen Sie die frischen, handwerklichen und nachhaltigen Produkte aus der Region, die im Mittelpunkt dieser Speisekarte stehen. Dank der engen Zusammenarbeit mit lokalen Lieferanten sind die Zutaten von hoher Qualität und regional angebaut. Reine Produkte, die zu überraschenden Gerichten verarbeitet werden. Stimulieren Sie Ihre Sinne und entdecken Sie die kulinarischen Gerichte unserer Küchenbrigade.

'REINE PRODUKTE, DIE UMGEZAUBERT IN ÜBERRASCHENDE GERICHTE'

In unserem Restaurant laden wir Sie auf eine kulinarische Reise um die Welt ein, bei der wir Gerichte aus verschiedenen Kulturen zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis zusammenführen. Von asiatischen bis hin zu skandinavischen Einflüssen - unsere Speisekarte soll Sie auf eine abenteuerliche Reise durch die besten Geschmacksrichtungen der Welt mitnehmen.

Zu Ehren unseres 50-jährigen Bestehens haben wir spezielle Jubiläumsgerichte kreiert, die unsere reiche Geschichte und die Treue unserer geschätzten Gäste würdigen. Jedes Gericht ist von Tradition und Innovation durchdrungen und garantiert ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis.

In der Brasserie Martinus glauben wir an Inklusion und Vielfalt. Deshalb haben wir auch eine große Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten zusammengestellt. Mit Leidenschaft und Geschick haben unsere Köche Gerichte zubereitet, die nicht nur köstlich sind, sondern auch unterschiedlichen Ernährungsbedürfnissen und Vorlieben gerecht werden.

Wir hoffen, dass Sie die Geschmäcker und Aromen unserer Speisekarte genießen und sich in unserer lebendigen und einladenden Umgebung wohl fühlen.

Im Namen unserer stolzen Mitarbeiter wünsche ich Ihnen einen schönen Abend und eine köstliche Mahlzeit!

Willkommen in unserer Brasserie!

Rick Polman

Direktor

4. Generation Familie Van der Valk



 Fisch	 Soja	 Ei	 Gluten
 Lupine	 Sesam	 Laktose	 Senf
 Nüsse	 Erdnüsse	 Schaltier	 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



COMING SOON

SPARGEL

MARTINUS
BRASSERIE


SALATE

Feta-Salat - 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 | Bohnensprossen | geröstete Cashewnüsse | Knoblauch-Limetten-Dressing


Flusskrebssalat    € 18,45

Flusskrebse | Mesclun | marinierte Kirschtomaten | gekochtes Ei | Frühlingszwiebeln | leicht pikante Cocktailsauce

SUPPEN & WARME VORSPEISEN

Tomatensuppe - Van der Valk klassiker - kann auch vegan bestellt werden  € 7,95

tomate | leicht pikantes Hackfleisch | vegan Sahne | knackige Petersilie

Französische Fischsuppe       € 9,50

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

Jakobsmuschel*   € 13,65

Spaghetti mit Zitronen-Sahnesauce | gebratene Jakobsmuschel | Queller | Purpurkresse

Gebratene Hühnerleber* - Jubiläumsgericht  € 10,25

Pilze | Sahnesauce | Petersilie



'Favorit des Küchenchefs'

HÄHNCHEN-TANDOORI-SALAT

'Der delikate Geschmack der Tandoori-Gewürze in Kombination mit dem Joghurt macht diesen Salat zu einem tropisches Geschmackserlebnis. Zusammen mit dem gegrillten grünen Spargel und den Bohnensprossen ergibt sich ein schöner fester Biss in diesem erfrischenden Salat. Die gerösteten Cashewnüsse geben diesem Gericht einen vollen, cremigen Geschmack.'

Unsere Salate und Suppen werden mit Bauernbrot, Butter und hausgemachter Kräuterbutter serviert.



Die mit * gekennzeichneten Gerichte werden ohne Beilage serviert

VORSPEISEN

Carpaccio - Van der Valk Klassiker     € 14,85

Hausgemachtes Rindercarpaccio | Rucola | knuspriger Trüffel | Röstzwiebeln | Parmesankäse | Grünes Kräuteröl | Trüffelmayonnaise

Krabbencocktail - Van der Valk klassiker    € 15,75

Flusskrebse | Norwegische Garnelen | gekochte Gambas | knackiger Eisbergsalat | Roter Rettich | leicht pikante Cocktailsauce

Kohlrabi*  € 12,85

Ceviche von Kohlrabi | geröstete Grapefruit | Papadam | geräuchertes Meersalz-Dressing aus Jalapeño und Limette | vegan Kimchi-Mayonnaise | Purpurkresse

Tartar*    € 13,45

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

Ribeye € 17,45

Hausgeräuchertes Ribeye-Rindfleisch | Rucola | Artischockencreme | gegrillter grüner Spargel | marinierte Kirschtomaten | Purpurkresse

Brotkorb     € 7,85

2 Arten von frischen Brötchen | rustikales Weißbrot | Mehrkornbrot | geräucherte Knoblauchmayonnaise | rote pesto | hausgemachte Kräuterbutter

Gravad lax*    € 17,95

marinierter Räucherlachs mit grünen Kräutern | little gem | süß-saure rote Zwiebeln | herzhaft Pfannkuchen | Orangenmarmelade | Crème fraîche | knackige Petersilie

Burrata*    € 16,85

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

Option Hausgeräuchertes Ribeye-Rindfleisch - Aufpreis €3,-



'Favorit des Chefs'

GRAVAD LAX

'Durch die vielen Gewürze und Kräuter ist dieses Gericht sehr schmackhaft. Wir servieren dieses Gericht mit herzhaften Pfannkuchen, der Säure von Orangenmarmelade und Crème fraîche. Zusammen its das eine erfrischende Geschmackskombination.'

Unsere Salate und Suppen werden mit Bauernbrot, Butter und hausgemachter Kräuterbutter serviert.



Die mit * gekennzeichneten Gerichte werden ohne Beilage serviert

PASTA & VEGAN GERICHTE

Tortellini*      € 20,45

gefüllt mit einer Artischockencreme | Rucola | frischem Ziegenkäse | rotem Pesto | knackige Petersilie

Gemüsesteak*  € 32,65

Blumenkohlcreme | geröstete rote Pellkartoffeln | gebratenes Coeur de Boeuf Tomate | hausgemachtes Chimichurri

Taco*   € 19,45

3 Stück | Soft Shell Tacos | vegan chili no carne | frischer Tomatensalsa | Limette | pikante Guacamole

HAUPTGERICHTE FISCH

kleine Seezunge - Van der Valk Klassiker    € 30,65

in Butter gebraten | frischer Salat | geröstete Zitrone | Tartarsauce

Lachs    € 26,65

Gebratener Lachs | Kartoffelmousseline | junger Spinat | Beurre blanc | Anchovisöl | Kapernäpfel

Fisch des Tages - Für Allergene fragen Sie unser Mitarbeiter **Tagespreis**

fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem Fisch des Tages



'Spezialität'

€42,65



HUMMER THERMIDOR*

gekocht in einer Court-Bouillon | Beurre blanc | gratiniert mit französischem Gruyere | knackige Petersilie | geröstete Pellkartoffeln

Unsere Hauptgerichte werden mit frischen Pommes frites und Mayonnaise    serviert, auf Wunsch gibt es dazu gebratene Pellkartoffeln oder Reis.

Die mit * gekennzeichneten Gerichte werden ohne Beilage serviert.

MARTINUS
BRASSERIE

HAUPTGERICHTE FLEISCH

Rinderfiletsteak

€ 34,45

grüne Bohnen | Kartoffelmousseline | gebratene Coeur de Boeuf-Tomate | geschmorte weiße Zwiebel | hausgemachtes Chimichurri

Pfeffersteak

€ 34,85

grüne Bohnen | Kartoffelmousseline | gebratene Coeur de Boeuf-Tomate | geschmorte weiße Zwiebel | zerstoßene Pfefferkörner | Pfefferrahmsauce

Kalbslendenbraten

€ 33,65

grüne Bohnen | Kartoffelmousseline | gebratene Coeur de Boeuf-Tomate | geschmorte weiße Zwiebel | Geräucherte Knoblauchmayonnaise | Knuspriges Chili-Öl | Parmesankäse

Schweinefilet - Van der Valk Klassiker

€ 24,95

grüne Bohnen | Kartoffelmousseline | gebratene Coeur de Boeuf-Tomate | geschmorte weiße Zwiebel | Stroganoff-Sauce mit verschiedenem Gemüse

Bauernschnitzel - Van der Valk Klassiker

€ 20,65

hausgemachter Kartoffelsalat | Röstzwiebeln | geröstete Zitrone | Champignon-Sahnesoße

Satay

€ 21,85

Spieß mit Hähnchenschenkeln | leicht scharfe Erdnusssauce | hausgemachter Atjar-Salat | Serundeng | Krabbenchips

Stubenküken*

€ 24,45

gebraten im Hähnchengrill | Marinade aus Rosmarin und Zitrone | geröstete Pellkartoffeln | grüne Bohnen | belgische Mayonnaise

Rinderzunge - Jubiläumsggericht

€ 22,65

zarte garung | Kartoffelmousseline | glasierte Mini-Möhren | garniert mit Madeira-Sauce



'Spezialität'



CHATEAUBRIAND*

Zu bestellen ab 2 Personen - € 35,75 pro Person

hochwertiges Rinderfilet | Kartoffelmousseline | gebratene Coeur de Boeuf-Tomate | geschmorte weiße Zwiebel

Sauce nach Wahl: hausgemachtes Chimichurri/Pilzrahmsauce/Pfefferrahmsauce/Stroganoffsauce

Unsere Hauptgerichte werden mit frischen Pommes frites und Mayonnaise    serviert, auf Wunsch gibt es dazu gebratene Pellkartoffeln oder Reis.

Die mit * gekennzeichneten Gerichte werden ohne Beilage serviert.

MARTINUS
BRASSERIE

NACHSPEISEN

Dame Blanche - Van der Valk klassiker 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 € 9,45

1 Kugel hausgemachtes weißes Schokoladeneis | 2 Kugeln hausgemachtes Vanilleeis | Zartbitterschokoladensauce | geklopfte Vanillesahne | Schokoladen-Noisette

Pavlova 🍷 € 8,65

Baiser | karamellisierte Ananas | 1 Kugel hausgemachtes Ananassorbet-Eis | Ananas-Gel | Kekse-Streusel

Brownie 🍷 🍷 € 8,85

hausgemachter cremiger Schokoladen-Brownie | 1 Kugel hausgemachtes Kaffee-Eis | Kaffeesirup | geschlagene Vanillesahne | Kakaopulver

Crème brûlée 🍷 🍷 € 8,25

Crème brûlée mit einem Twist von Mandarine | gebrannt | Vanillegel | 1 Kugel hausgemachtes Mandarinen-Eis | Mandarinenminze

Tropische Überraschung 🍷 € 11,65

Luftiges Mangomousse | Kokosnussgranola | Vanillegel | Maracujacoulis | Frische Maracuja

Dattelkuchen 🍷 🍷 € 7,95

kekse | Dattelkuchen | 1 Kugel hausgemachtes Kokosnusseis | Kokosnussschalen | Karamellsauce

Käseplatte 🍷 🍷 🍷 € 12,25

Alter Käse | Abteikäse Pere Joseph | Morbier | Bleu d' Auvergne | geröstete Pekannüsse | Rosinen-Nuss-Brot | Balsamico-Zwiebeln | Balsamico-Sirup

Apfelmus mit Kirschen - Jubiläumsggericht 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 € 10,25

Törtchen von Apfelmus und grünem Apfel | Kirschmousse | Kirschgel | Jubiläumsschokoladenplätzchen



'Favorit des Chefs'

CRÈME BRÛLÉE

'Crème brûlée hat einen vollen, cremigen Geschmack, eine weiche Textur und eine karamellisierte, knusprige Oberfläche für einen perfekten Biss. Die Mandarine macht dieses Dessert zu einem erfrischenden Genuss.'

3-GÄNGE-WAHLMENÜ MARTINUS

VORSPEISEN - AUSWAHL

Tomatensuppe - Van der Valk Klassiker - kann auch vegan bestellt werden 🌱

Tomate | leicht gewürztes Hackfleisch | vegane Sahne | knackige Petersilie

Französische Fischsuppe 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱

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

Carpaccio - Van der Valk Klassiker 🌱 🌱 🌱 🌱

Hausgemachtes Rindercarpaccio | Rucola | knuspriger Trüffel | Röstzwiebeln | Parmesankäse | Grünes Kräuteröl | Trüffelmayonnaise

Krabbencocktail - Van der Valk Klassiker 🌱 🌱 🌱

Flusskrebse | Norwegische Garnelen | gekochte Gambas | knackiger Eisbergsalat | Rote Rettich | leicht pikante Cocktailsauce

Ribeye

Geräuchertes Ribeye-Rindfleisch | Rucola | Artischockencreme | gegrillter grüner Spargel | marinierte Kirschtomaten | Purpurkresse

Kohlrabi 🌱

Kohlrabi-Ceviche | geröstete Grapefruit | Papadum | geräuchertes Meersalz-Dressing aus Jalapeño und Limette | vegane Kimchi-Mayonnaise | Purpurkresse

HAUPTGERICHTE - AUSWAHL

Bauernschnitzel - Van der Valk Klassiker 🌱 🌱 🌱

hausgemachter Kartoffelsalat | gebratene Zwiebeln | gebratene Zitrone | Champignon-Sahnesauce

Satay 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱

Spieß mit Hähnchenschenkeln | mild gewürzte Erdnusssauce | hausgemachter Zwiebelsalat | Serundeng | Krabbenchips

Schweinefilet - Van der Valk Klassiker 🌱

grüne Bohnen | Kartoffel-Mousseline | gebratene Coeur de Boeuf-Tomate | geschmorte weiße Zwiebel | Stroganoffsauce mit verschiedenen Gemüsesorten

Stubenküken* 🌱 🌱

gebraten im Hähnchengrill | Marinade aus Rosmarin und Zitrone | geröstete Pellkartoffeln | grüne Bohnen | belgische Mayonnaise

Lachs 🌱 🌱 🌱

Gebratener Lachs | Kartoffelmousseline | junger Spinat | Beurre blanc | Sardellenöl | Kapernäpfel

Taco 🌱

3 Stück | Soft Shell Tacos | veganes Chili no Carne | frische Tomatensalsa | Limette | pikante Guacamole

NACHSPEISEN - AUSWAHL

Dame Blanche - Van der Valk Klassiker 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱

1 Kugel hausgemachtes weißes Schokoladeneis | 2 Kugeln hausgemachtes Vanilleeis | Zartbitterschokoladensauce | geklopfte Vanillesahne | Schokolade Noisette

Tropische Überraschung 🌱

Luftiges Mangomousse | Kokosnussgranola | Vanillegel | Maracujacoulis | Frische Maracuja

Apfelmus mit der Kirsche - Jubiläumsgericht 🎂 50 🌱 🌱 🌱 🌱

Törtchen von Apfelmus und grünem Apfel | Kirschmousse | Kirschgel | Jubiläumsschokoladenplätzchen

M

3-GÄNGE-MENÜ € 39,50 PRO PERSON

Unsere Hauptgerichte werden mit frischen Pommes frites und Mayonnaise 🌱 🌱 🌱 serviert, auf Wunsch gibt es dazu gebratene Pellkartoffeln oder Reis.

Die mit * gekennzeichneten Gerichte werden ohne Beilage serviert.

MARTINUS
BRASSERIE