

WELKOM

We zijn verheugd u te mogen ontvangen. Geniet van de verse, ambachtelijke en duurzame streekproducten die centraal staan in dit menu. Door de hechte samenwerking met lokale leveranciers zijn de ingrediënten van hoge kwaliteit en regionaal verbouwd. Pure producten, omgetoverd tot verrassende gerechten. Prikkel uw zintuigen en ontdek de culinaire gerechten van onze keukenbrigade.

'PURE PRODUCTEN OMGETOVERD TOT VERRASSENDE GERECHTEN'

Bij ons restaurant nodigen we u uit op een culinaire wereldreis, waarbij we gerechten uit verschillende culturen samenbrengen om een unieke en smaakvolle ervaring te bieden. Van Aziatische tot Scandinavische invloeden, ons menu is samengesteld om u mee te nemen op een avontuurlijke reis langs de beste smaken die de wereld te bieden heeft.

Ter ere van ons 50-jarig bestaan hebben we speciale jubileumgerechten gecreëerd die een eerbetoon zijn aan onze rijke geschiedenis en de loyaliteit van onze gewaardeerde gasten. Elk gerecht is doordrenkt met traditie en vernieuwing, waardoor een onvergetelijke culinaire ervaring wordt gegarandeerd.

Bij Brasserie Martinus geloven we in inclusiviteit en diversiteit, daarom hebben we ook een uitgebreide selectie van vegetarische en veganistische gerechten samengesteld. Onze chef-koks hebben met passie en vakmanschap gerechten bereid die niet alleen heerlijk zijn, maar ook voldoen aan verschillende voedingsbehoeften en voorkeuren.

We hopen dat u geniet van de smaken en geuren die ons menu te bieden heeft en dat u zich thuis voelt in onze levendige en gastvrije omgeving.

Namens onze trotse medewerkers wens ik u een fijne avond uit en een verrukkelijke maaltijd!

Welkom in onze Brasserie!

Rick Polman

Directeur,

4^e generatie familie Van der Valk



 Vis

 Soja

 Ei

 Gluten

 Lupine

 Sesamzaad

 Lactose

 Mosterd

 Noten

 Pinda

 Schaaldieren

 Sulfiet

 Selderij

 Vegetarisch

 Veganistisch

DUURZAAMHEID - Brasserie Martinus heeft duurzaamheid en oog voor dier en milieu hoog in het vaandel staan. Onze koks werken met verse seizoensproducten, die bij voorkeur uit de regio afkomstig zijn. Tevens is Brasserie Martinus partner van 'Vis & Seizoen' om samen te werken aan duurzame vangst.

MARTINUS
BRASSERIE



HET WITTE GOUD

Ontdek de verrukkelijke wereld van asperges - het witte goud van de lente. Met hun subtiele smaak en knapperige textuur zijn ze een ware traktatie. Laat je betoveren door de magie van asperges!

Voorgerecht:

Aspergesoep

€ 8,50

Licht gebonden aspergesoep | witte asperges | crispy chili-olie | krokante peterselie

Hoofdgerecht:

Klassiek

€ 22,65

5 witte asperges | gebraden achterham | gekookt ei | geroosterde roseval aardappels in schil | boterjus | krokante peterselie

Wijnsuggestie: Arbos Organic - Pinot Grigio

Biersuggestie: Weihenstephaner - Hefeweizen

Picanha

€ 24,45

5 witte asperges | zacht gegaarde kalf picanha | geroosterde roseval aardappels in schil | huisgemaakte chimichurri | krokante peterselie

Wijnsuggestie: Malbec

Biersuggestie: De Molen - Vuur & Vlam

Gravad lax

€ 25,85

5 witte asperges | gemarineerde gerookte zalm | gekookt ei | tartaarsaus | geroosterde roseval aardappels in schil | krokante peterselie

Wijnsuggestie: Sutton Hill - Chardonnay

Biersuggestie: Omer - Blond

Vegetarisch - kan ook vegan besteld worden

€ 21,45

5 witte asperges | ceviche van koolrabi | geroosterde roseval aardappels in schil | paarse tuinkers | veganistische kimchi mayonaise

Wijnsuggestie: Wild rock - Sauvignon Blanc

Biersuggestie: La Trappe - Witbier

Bijgerecht:

Truffel asperges

€ 12,55

3 witte asperges | truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | crispy uitjes

SALADES

Feta salade - veganistisch te bestellen   € 16,85

gemarineerde watermeloen met zwarte miso | mesclun | zoetzure rode ui | Griekse feta | balsamico parels

Kip tandoori salade       € 15,95

gemarineerde kippendijen met tandoori en yoghurt | mesclun | gegrilde groene asperges | taugé | gebrande cashewnoten | knoflook-limoen dressing

Rivierkreeft salade    € 18,45

rivierkreeftjes | mesclun | gemarineerde cherry tomaatjes | gekookte ei | lente-ui | licht pittige cocktailsaus

SOEPEN & WARME TUSSENGERECHTEN

Tomatensoep - Van der Valk klassieker - veganistisch te bestellen  € 7,95

tomaat | licht pittig gehakt | veganistische room | krokante peterselie

Franse vissoep       € 9,50

licht gebonden | diverse soorten zeevruchten | saffraan | tomaat | rouille

Coquille*   € 13,65

spaghetti met een citroen-roomsaus | geroosterde coquille | zeekraal | paarse tuinkers

Pasteitje* - Jubileum gerecht    € 10,95

Huisgemaakte kippenragout | krokant bladerdeeg | wortel | prei



'Favoriet van de chef'

KIP TANDOORI SALADE

'De verfijnde smaak van de tandoori kruiden gecombineerd met de yoghurt maakt dit tot een tropische smaaksensatie. Samen met de gegrilde groene asperges en de taugé zorgt dit voor een lekkere stevige bite in deze verfrissende salade de gebrande cashewnoten zorgt voor een volle romige smaak in dit gerecht.'

Onze salades en soepen worden geserveerd met vloerbrood, boter en huisgemaakte kruidenboter.



Gerechten met * worden geserveerd zonder bijgerecht

VOORGERECHTEN

Carpaccio - Van der Valk klassieker     € 14,85


huisgemaakte carpaccio van rund | rucola | krokant van truffel | gefrituurde uitjes | Parmezaanse kaas | groene kruidenolie | truffelmayonaise

Garnalencocktail - Van der Valk klassieker    € 15,75

rivierkreeftjes | Noorse garnalen | gekookte gamba | knapperige ijsbergsla | rode radijs | licht pittige cocktailsaus

Koolrabi*  € 12,85

ceviche van koolrabi | gebrande grapefruit | papadum | gerookt zeezout dressing van jalapeño en limoen | veganistische kimchi mayonaise | parse tuinkers

Tartaar*    € 13,45

gemarineerde rundertartaar | little gem | kappertjes | zoetzure rode ui | geraspte eidooier | crostini van brioche | gerookte knoflookmayonaise

Ribeye € 17,45

huisgerookte runderribeye | rucola | crème van artisjok | gegrilde groene asperges | gemarineerde cherry tomaat | parse tuinkers

Breekbrood      € 7,85

rustiek wit | meergranen bruin | gerookte knoflookmayonaise | rode pesto | huisgemaakte kruidenboter

Gravad lax*     € 17,95

gemarineerde gerookte zalm met groene kruiden | little gem | zoetzure rode ui | hartige pannenkoekjes | sinaasappel marmelade | crème fraîche | krokante peterselie

Burrata*    € 16,85

tartaar van gemarineerde cherry tomaat en basilicum | olijfolie | grof zeezout | burrata | little gem | truffelolie | crostini's
Optie huisgerookte runderribeye - meerprijs €3,-

M

'Favoriet van de chef'

GRAVAD LAX

'Door de vele specerijen en kruiden, is dit gerecht hoog van smaak. We serveren dit gerecht met hartige pannenkoekjes, het zure van de sinaasappelmarmelade en crème fraîche. Samen is dit een verfrissende smaakcombinatie.'

Onze salades en soepen worden geserveerd met vloerbrood, boter en huisgemaakte kruidenboter.



Gerechten met * worden geserveerd zonder bijgerecht

MARTINUS
BRASSERIE

PASTA & VEGANISTISCHE HOOFDGERECHTEN

Tortellini*      € 20,45

gevuld met een crème van artisjok | rucola | verse geitenkaas | rode pesto | krokante peterselie

Plantaardige steak*  € 32,65

crème van bloemkool | geroosterde roseval aardappels in schil | geroosterde coeur de boeuf tomaat | huisgemaakte chimichurri

Taco's*   € 19,45

3 stuks | soft shell taco's | veganistische chili no carne | frisse salsa van tomaat | limoen | spicy guacamole

HOOFDGERECHTEN VIS

Sliptong - Van der Valk klassieker    € 30,65

in roomboter gebakken | frisse salade | geroosterde citroen | tartaarsaus

Zalm    € 26,65

gebakken zalm | aardappel mousseline | jonge spinazie | beurre blanc | olie van ansjovis | kapperappeltjes

Vis van de dag - Voor allergenen vraag onze medewerkers **Dagprijs**

vraag aan een van onze medewerkers naar de vis van de dag






'Specialiteit'

€42,65



KREEFT THERMIDOR*

Gekookt in een court-bouillon | beurre blanc | gratineerd met een Franse gruyère | krokante peterselie | geroosterde roseval aardappels met schil

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse frieten en mayonaise    , indien gewenst kunt u hier geroosterde roseval aardappels met schil of rijst erbij krijgen.

Gerechten gemarkeerd met * worden zonder bijgerecht geserveerd.

MARTINUS
BRASSERIE

HOOFDGERECHTEN VLEES

Haasbiefstuk € 34,45

sperziebonen | aardappel mousseline | geroosterde coeur de boeuf tomaat | gestoofde witte ui | huisgemaakte chimichurri

Pepersteak € 34,85

sperziebonen | aardappel mousseline | geroosterde coeur de boeuf tomaat | gestoofde witte ui | gekneusde peperkorrels | peperroomsaus

Kalfs Entrecote € 33,65

sperziebonen | aardappel mousseline | geroosterde coeur de boeuf tomaat | gestoofde witte ui | gerookte knoflookmayonaise | crispy chili olie | Parmezaanse kaas

Varkenshaas - Van der Valk klassieker € 24,95

sperziebonen | aardappel mousseline | geroosterde coeur de boeuf tomaat | gestoofde witte ui | stroganoffsaus met diverse groenten

Boerenschnitzel - Van der Valk klassieker € 20,65

huisgemaakte aardappelsalade | gebakken uien | geroosterde citroen | champignonroomsaus

Saté € 21,85

spies van kippendijen | licht pittige pindasaus | huisgemaakte atjarsalade | seroendeng | kroepoek

Piepkuiken* € 24,45

geroosterd in de kippengrill | marinade van rozemarijn en citroen | geroosterde roseval aardappels met schil | sperziebonen | Belgische mayonaise

Kalfslever - Jubileum gerecht € 21,55

gebakken kalfslever | gebakken uien | uitgebakken spek | aardappelgarnituur




'Specialiteit'



CHATEAUBRIAND*

Te bestellen vanaf 2 personen - €35,75 per persoon

biefstuk van de haas | aardappel mousseline | geroosterde roseval aardappels met schil | geroosterde coeur de boeuf tomaat | gestoofde witte ui | saus naar keuze: huisgemaakte chimichurri/champignonroomsaus/peperroomsaus/stroganoffsaus

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse frieten en mayonaise    , indien gewenst kunt u hier geroosterde roseval aardappels met schil of rijst erbij krijgen.

Gerechten gemarkeerd met * worden zonder bijgerecht geserveerd.

MARTINUS
BRASSERIE

NAGERECHTEN

Witte dame - Van der Valk klassieker     € 9,45

1 bol huisgemaakte witte chocolade ijs | 2 bollen huisgemaakte vanille-ijs |
saus van pure chocolade | geslagen vanilleroom | chocolade noisette

Pavlova  € 8,65

meringue | gekarameliseerde ananas | 1 bol huisgemaakte ananas sorbetijs |
gel van ananas | cookie crumble

Brownie   € 8,85

huisgemaakte smeuiige chocolade brownie | 1 bol huisgemaakte koffie-ijs | siroop van koffie |
geslagen vanilleroom | cacao poeder

Crème brûlée   € 8,25

crème brûlée met een twist van mandarijn | gebrand | vanille gel |
1 bol huisgemaakte mandarijnijs | munt van mandarijn

Tropische verrassing  € 11,65

luchtige mousse van mango | kokos granola | vanille gel | coulis van passievrucht |
verse passievrucht

Dadel cake   € 7,95

biscuit | dadelcake | 1 bol huisgemaakte kokosijs | kokosrasp | karamelsaus

Kaasbord    € 12,25

Ouwe jongens oude kaas | abdijkaas Pere Joseph | morbier | bleu d' Auvergne |
geroosterde pecannoten | rozijnen-noten brood | balsamico uitjes | balsamicstroop

Appelmoes met de kers - Jubileum gerecht      € 10,25

taartje van appelmoes en groene appel | mousse van kers | gel van kers |
jubileum chocolaatje



'Favoriet van de chef'

CRÈME BRÛLÉE

'Crème brûlée heeft een volle romige smaak met een zachte structuur en een
gekarameliseerde knapperige bovenkant voor een perfecte bite. Door de twist van de
mandarijn is dit een verfrissend dessert.'

3-GANGEN KEUZEMENU MARTINUS

VOORGERECHT, KEUZE UIT

Tomatensoep - Van der Valk klassieker - veganistisch te bestellen 🌱

tomaat | licht pittig gehakt | veganistische room | krokante peterselie

Franse vissoep 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱

licht gebonden | diverse soorten zeevruchten | saffraan | tomaat | rouille

Carpaccio - Van der Valk klassieker 🌱 🌱 🌱 🌱

carpaccio van rund | rucola | krokant van truffel | gefrituurde uitjes | Parmezaanse kaas | groene kruidenolie | truffelmayonaise

Garnalencocktail - Van der Valk klassieker 🌱 🌱 🌱

rivierkreeftjes | Noorse garnalen | gekookte gamba | knapperige ijsbergsla | rode radijs | licht pittige cocktailsaus

Ribeye

gerookte runder ribeye | rucola | crème van artisjok | gegrilde groene asperges | gemarineerde cherry tomaat | paarse tuinkers

Koolrabi 🌱

ceviche van koolrabi | gebrande grapefruit | papadum | gerookt zeezout | dressing van jalapeño en limoen | veganistische kimchi mayonaise | paarse tuinkers

HOOFDGERECHT, KEUZE UIT

Boerenschnitzel - Van der Valk klassieker 🌱 🌱 🌱

huisgemaakte aardappelsalade | gebakken uien | geroosterde citroen | champignonroomsaus |

Saté 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱

spies van kippendijen | licht pittige pindasaus | huisgemaakte atjarsalade | seroendeng | kroepoek

Varkenshaas - Van der Valk klassieker 🌱

sperziebonen | aardappel mousseline | geroosterde coeur de boeuf tomaat | gestoofde witte ui | stroganoffsaus met diverse groenten

Piepkuiken 🌱 🌱

geroosterd in de kippengrill | marinade van rozemarijn en citroen | geroosterde roseval aardappels in schil | sperziebonen | Belgische mayonaise

Zalm 🌱 🌱 🌱

gebakken zalm | aardappel mousseline | jonge spinazie | beurre blanc | olie van ansjovis | kapperappeltjes

Taco's 🌱 🌱

3 stuks | soft shell taco's | veganistische chili no carne | frisse salsa van tomaat | limoen | spicy guacamole

NAGERECHT, KEUZE UIT

Witte dame - Van der Valk klassieker 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱

1 bol huisgemaakte witte chocolade ijs | 2 bollen huisgemaakte vanille-ijs | saus van pure chocolade | geslagen vanilleroom | chocolade noisette

Tropische verrassing 🌱

luchtige mousse van mango | kokos granola | vanille gel | coulis van passievrucht | verse passievrucht

Appelmoes met de kers - Jubileum gerecht 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱

taartje van appelmoes en groene appel | mousse van kers | gel van kers | jubileum chocolaatje

M

3-GANGEN KEUZEMENU € 39,50 PER PERSOON

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse frieten en mayonaise 🌱 🌱 🌱, indien gewenst kunt u hier geroosterde roseval aardappels met schil of rijst erbij krijgen.

Gerechten gemarkeerd met * worden zonder bijgerecht geserveerd.

MARTINUS
BRASSERIE