

WELKOM

We zijn verheugd u te mogen ontvangen in onze sfeervolle Brasserie Martinus, één van onze drie culinaire concepten in Van der Valk Hotel Eindhoven. Al vele jaren een hotspot voor zakelijke ontmoetingen.

Geniet tijdens uw lunch 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'

Onze uitgebreide lunchkaart biedt een scala aan opties die uw smaakpapillen zullen verrassen en uw eetlust zullen wekken. Ontdek onze creatieve vegetarische gerechten, waarbij we de beste seizoensgebonden groenten en ingrediënten gebruiken om smaakvolle en voedzame maaltijden te creëren. Voor de liefhebbers van de plantaardige keuken hebben we ook een ruime selectie aan veganistische opties, die niet alleen heerlijk zijn, maar ook bijdragen aan een duurzame en gezonde levensstijl.












Mocht u de culinaire ervaring willen uitbreiden, dan nodigen we u graag uit om onze dinerkaart te ontdekken. Of waarom niet gewoon nog een keer terugkomen om te genieten van een heerlijke lunch?

Namens onze trotse medewerkers wens ik u een fijne middag 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

BOTERHAMMEN & SALADES

Oude kaas      € 9,45

Ouwe jongens oude kaas | licht pittig | rucola | zoetzure rode ui | grove mosterdmayonaise

Ribeye    € 13,65

huisgerookte rundribeye | mesclun | gegrilde groene asperges | gefrituurde uienring | gerookte knoflookmayonaise

Focaccia     € 15,65

gemarineerde Gravad Lax | dille-komkommer spread | gegrilde groene asperges | knoflook-limoen dressing | krokante peterselie

Carpaccio - Van der Valk klassieker     € 10,65

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

Gezond - *dit gerecht is vegetarisch te bestellen*     € 9,85

jong belegen kaas | gegrilde kipfilet | mesclun | komkommer | gemarineerde cherry tomaat | licht pittige cocktailsaus

Tortilla   € 10,45

tortilla van paprika met chili | veganistische tonijnsalade | knapperige ijsbergsla | zoetzure rode ui | veganistische mayonaise | krokante peterselie

Feta salade - *dit gerecht is 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 | gekookt ei | lente-ui | licht pittige cocktailsaus



'Specialiteit'



€ 12,95

LAMSWORSTJES

pita brood | cheddar | knapperige ijsbergsla | zoetzure rode ui | licht pittige cocktailsaus

U kunt bij de boterhammen kiezen uit vloerbrood; oerwit of donker meergranen.
Onze salades worden geserveerd met vloerbrood, boter en huisgemaakte kruidenboter.



MARTINUS
BRASSERIE

EIEREN

Hollandse uitsmijter *dit gerecht is vegetarisch te bestellen* 🍳 🌱 🍷 € 9,25

drie eieren met keuze uit (meerdere opties mogelijk):
naturel, boerenham, belegen kaas, meegebakken spek of huisgebraden rosbeef

Per extra ingrediënt - meerprijs €0,50

Boerenuitsmijter - Van der Valk klassieker 🍳 🌱 🍷 € 10,75

drie eieren | geroosterde boerenham | gegratineerde kaas | tomaat | peterselie

Omelet *dit gerecht is vegetarisch te bestellen* 🍳 🌱 🍷 € 9,75

keuze uit (meerdere opties mogelijk):
naturel, boerenham, belegen kaas, champignons

Per extra ingrediënt - meerprijs €0,50

Zeevruchten omelet 🍳 🌱 🍷 € 12,85

diverse soorten zeevruchten | zeekraal | rivierkreeftjes | zoetzure rode ui |

Brabantse boerenomelet 🍳 🌱 🍷 € 11,75

geroosterde boerenham | champignons | groente | zachte geitenkaas

WARME SANDWICHES

Krokant meneertje 🍷 🌱 🍳 € 6,45

jong belegen kaas | boerenham | kaassaus | gebakken ei

Krokant mevrouwtje 🍳 🍷 🌱 € 10,95

Ouwe jongens oude kaas | Gravad Lax | beurre blanc | rivierkreeftjes

Chili no carne 🌱 🍷 🍳 € 7,85

veganistische chili no carne | cheddar | spicy guacamole | crème fraîche



'Favoriet van de chef'

BRABANTSE BOERENOMELET

'De karakteristieke smaak van de geitenkaas geeft de boerenomelet net iets extra's. Zacht maar toch lekker pittig, een aanrader voor geitenkaas liefhebbers!'

Onze eiergerechten worden bereid met Goudkust eieren. U kunt kiezen uit vloerbrood; oerwit of donker meergranen.



MARTINUS
BRASSERIE

DE LUNCHGERECHTEN

Saté      € 20,75

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

Kroketten     € 10,45

twee rundvleeskroketten | vloerbrood | zoetzure rode ui | grove mosterdmayonaise

Garnalenkroketten     € 16,65

twee garnalenkroketten | brioche brood | krokante peterselie | rivierkreeftjes | tartaarmayonaise

Burrata*    € 16,85

tartaar van gemarineerde cherry tomaat en basilicum | olijfolie | grof zeezout | burrata | little gem | truffelolie | crostini's

optie gerookte runder ribeye - meerprijs €3,-

Tartaar*   € 13,45

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

Huisgemaakte gehaktballen   € 12,85

kalfsgehaktballen in huisgemaakte jus | vloerbrood | gebakken uien | grove mosterdmayonaise

SOEPEN

Tomatensoep - Van der Valk klassieker - *veganistisch te bestellen*  € 7,65

tomaat | licht pittig gehakt | veganistische room | krokante peterselie

Franse vissoep      € 9,50

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



'Favoriet van de chef'

TARTAAR

'Gemarineerde rundertartaar, de combinatie met het zure van de kappertjes en de rookmaak van de gerookte knoflookmayonaise maakt dit gerecht tot een ware combinatie. We maken het geheel af met geraspte eidooier.'

U kunt kiezen uit vloerbrood; oerwit en donker meergranen.
Bij de soepen krijgt u een standaard mix van de verschillende broden.



gerechten met * worden zonder bijgerecht geserveerd.

MARTINUS
BRASSERIE