

# 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 regionalem Anbau. Reine Produkte, die zu überraschenden Gerichten verarbeitet werden. Erwecken Sie Ihre Sinne und genießen Sie die kulinarischen Gerichte unserer Küchenbrigade.

## 'REGIONALE PRODUKTE, IN ÜBERRASCHENDE GERICHTE GEZAUBERT'

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.

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 Geschmacks- 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	 Schalentier	 Sulfit
 Sellerie	 Vegetarisch	 Vegan	

**NACHHALTIGKEIT** - Brasserie Martinus setzt sich für Nachhaltigkeit und Rücksichtnahme auf Tiere und Umwelt eine 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

M

## DAS MEER IM BART: DAS MUSSEL-MENÜ

Lassen Sie sich mit diesem saisonalen Gericht voller intensiver Aromen ans Meer entführen. Unsere Muscheln werden mit Sorgfalt zubereitet und bringen die Frische des Meeres direkt auf Ihren Teller. Leicht, aromatisch und ganz im Zeichen der Saison – ein absolutes Muss für Liebhaber maritimer Genüsse.

### Vorspeise:

#### Gratinierte Muscheln

€ 13,65

Muscheln | Lauch | Zitronenschale | Petersilie | Panko | Weißwein | Schafskäse

Weinempfehlungen: Arbos Organic Pinot Grigio

Biertipp: Palm

### Hauptgericht:

#### Muscheln im Bier

€ 24,65

Muscheln | Weißbier | Muschelgemüse | Muschelkräuter

Biertipp: La Trappe wit

#### Muscheln auf klassische Art

€ 23,85

Muscheln | Staudensellerie | Thymian | Knoblauch | Weißwein

Weinempfehlungen: Wild Rock Sauvignon Blanc Elevation

Biertipp: Tripel LeFort

#### Muscheln mit chorizo

€ 25,45

Muscheln | rote Zwiebel | Chorizo | Tomaten-Concassé | Basilikum | Weißwein

Weinempfehlungen: Lurton Domaine Les Salices, Viognier

Biertipp: Ypra Blond / Ypra 0,0%

\*Alle Hauptgerichte werden mit frischen Pommes frites und passenden Saucen serviert.

# SALATE

**Falafel-Salat** - kann auch vegan bestellt werden     € 15,45

Falafel | Mesclun | Feta-Mousse | Frühlingszwiebel | Gegrillte Paprika | Joghurt-Minz-Dressing

**Süß-saurer Hähnchensalat**      € 15,95

Marinierte Hähnchenschenkel mit Hoisin-Sauce | Mesclun | hausgemachter Atjar-Salat | Gegrillte Aubergine | Knoblauch-Limetten-Dressing

**Salat niçoise**     € 17,65

Thunfisch | Grüner Spargel | Pochiertes Ei | Strauchtomate | Sardelle | Mesclun | Oliven | Rettich | Rote Zwiebel | Pfeffer

# SUPPEN & BROT

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

Tomate | Leicht pikantes Hackfleisch | vegane Sahne

**Bretonische Fischsuppe**   € 9,85

Muscheln | Kabeljau | Krabben | Fenchel | Petersilie

**Brotkorb**    € 8,65

Frisch gebackenes Sauerteigbrot | Hausgemachte Kräuterbutter | Hausgemachte Butter

zusätzliche Option:

Aioli - Aufpreis €1,-

Serranoschinken - Aufpreis €3,-

Aioli & Serranoschinken - Aufpreis €3,50

M

'Favorit des Küchenchefs'

## FALAFEL-SALAT

Lassen Sie sich von diesem farbenfrohen Salat mit knusprigen Falafel, knackigem Mesclun und einer cremigen Feta-Mousse überraschen. Dazu gibt es Frühlingszwiebeln, gegrillte Paprika und ein frisches Joghurt-Minz-Dressing - eine köstliche Geschmackskombination.

Eine leichte, schmackhafte Wahl, die jeden Liebhaber erfreut!

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



Die mit \* gekennzeichneten Gerichte werden ohne Beilage serviert

# VORSPEISEN

- Carpaccio** - Van der Valk Klassiker   € 15,25  
Hausgemachtes Rindercarpaccio | Rucola | Parmesan | Pinienkerne | Basilikumöl
- Krabbencocktail** - Van der Valk Klassiker    € 19,45  
Holländische Garnelen | Flusskrebse | knackiger Eisbergsalat | Cocktailsauce | Zitrone
- Steak Tartar\*** - Van der Valk Klassiker      € 16,55  
Metzgerstück | Wachtelei | Brioche | Trüffelmayonnaise | Amsterdamer Zwiebel | Cornichon
- Räucherlachs\***     € 16,45  
Räucherlachs | Geröstetes Brioche | Kapern | Crème fraîche | Dill | Lachsrogen
- Burrata\***      € 14,85  
Carpaccio von Kumato-Tomaten | Büffelmozzarella | geräuchertes Meersalz | Pistazienkrume | geröstetes Sauerteigbrot | Basilikumöl | grüner Eichblattsalat
- Schinken & Melone\***  € 11,85  
Honigmelone | Balsamico-Sirup | Serranoschinken | Kleiner Edelstein | Rote-Bete-Streusel



'Favorit des Chefs'

## BURRATA

'Eine elegante Kombination aus cremigem Büffelmozzarella und saftigen Kumato-Tomaten, subtil gewürzt mit geräuchertem Meersalz und einer Pistazienkrume. Das Basilikumöl und der junge Eichblattsalat sorgen für Frische, während das knusprige Sauerteigbrot für Ausgewogenheit sorgt.'

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



Die mit \* gekennzeichneten Gerichte werden ohne Beilage serviert

# PASTA & VEGAN GERICHTE

**Tortellini\***     € 20,45

gefüllt mit Ricotta und Spinat | Pesto | Rucola | Kräuteröl | Kräuter  
geröstete Strauchtomaten

**Pasta Pesto\***     € 21,65

Penne | hausgemachtes Pesto | Parmesan | Rucola  
zusätzliche Option: Maishähnchen - Aufpreis €4,50

# HAUPTGERICHTE FISCH

**Kleine Seezunge** - Van der Valk Klassiker   € 30,65

In Butter gebraten | frischer Salat | geröstete Zitrone | Tartarsauce

**Lachsfilet**  € 25,65

Gebackenes Lachsfilet | Tomate antiboise | Spinat | Bimi | Zuckererbsen |  
Kartoffelmousseline

**Kabeljau**  € 24,85

en papillote | Karotten | Lauch | Frühlingszwiebeln | Estragon

**Seezunge à la meunière** - Van der Valk Klassiker    € 41,65

in Butter gebraten | Zitrone | Petersilie | Karotten



'Spezialität'

€44,45



## 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.

# HAUPTGERICHTE FLEISCH

## Lendenstück

€ 34,45

Bimi | Kartoffelmousseline | Zuckerschoten | Mangold |  
Hausgemachtes Chimichurri

## Entrecote

€ 31,95

Rindfleisch 200 gr. | gegrillt | Kräuterbutter | Bimi | Zuckerschoten | Spinat  
Kartoffel-Mousseline

## Schweinefilet - Van der Valk Klassiker

€ 24,95

Bimi | Zuckerschoten | Spinat | Kartoffelmousseline |  
Stroganoffsauce mit verschiedenen Gemüsesorten

## Bauernschnitzel - Van der Valk Klassiker

€ 20,65

Bimi | Zuckerschoten | Spinat | Kartoffelmousseline | Champignon-Sahne-Sauce

## Satay

€ 21,85

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

## Maishähnchen\* - kann auch vegetarisch bestellt werden

€ 23,45

Erbsenrisotto | Parmesankäse | grüner Spargel | Tomatenbrösel

## Kalbfleisch Picanha

€ 22,65

Sous-vide gegart | Bimi | Zuckerschoten | Spinat | Kartoffel-Mousseline |  
hausgemacht Chimichurri

## Iberico

€ 27,65

Schweinekotelett | Bimi | Zuckerschoten | Spinat | Kartoffelmousseline | Rotweinsauce



'Spezialität'



## CHATEAUBRIAND\*

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

Hochwertiges Rinderfilet | Kartoffelmousseline |

Bimi | Zuckerschoten |

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

3 Kugeln hausgemachtes Vanilleeis | Zartbitterschokoladensauce | Schlagsahne | Schokoladen-Noisette

**Hangop**   € 9,45

Erdbeeren | hausgemachtes Vanilleeis | Pistazienkekse

**Crème brûlée**  € 8,25

mit einem Hauch von Orange | Grand-Marnier-Eis

**Mango Mousse**   € 11,65

Leichtes Mango-Mousse | Vanille-Gel | Passionsfrucht-Coulis | Schoko-Haselnuss-Crunch

**Käseplatte**    € 12,25

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

**Sorbet**   € 9,65

3 Geschmacksrichtungen Sorbet-Eis | Fruchtcoulis | Schlagsahne | Oublie | frische Früchte



'Favorit des Chefs'

## SORBET

Drei raffinierte Geschmacksrichtungen von Sorbet-Eis bilden eine farbenfrohe und erfrischende Palette. Kombiniert mit einer weichen Fruchtcoulis und einem großzügigen Belag aus Schlagsahne für eine klassische Note. Die knusprige Oublie fügt einen spielerischen Crunch hinzu und vervollständigt dieses Dessert.

Ein zeitloser Favorit, leicht und festlich - perfekt als krönender Abschluss des Essens!

# 3-GÄNGE-WAHLMENÜ MARTINUS

## VORSPEISEN - AUSWAHL

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

Tomate | Leicht gewürztes Hackfleisch | Vegane Sahne

**Carpaccio** - Van der Valk Klassiker 🌱 🍷

Hausgemachtes Rindercarpaccio | Rucola | Parmesan | Pinienkerne | Basilikumöl

**Räucherlachs\*** 🍷

Räucherlachs | Geröstetes Brioche | Kapern | Crème fraîche | Dill | Lachsrogen

**Burrata** 🌱 🍷 🍷

Carpaccio von Kumato-Tomaten | Büffelmozzarella | geräuchertes Meersalz | Pistazienkrume | geröstetes Sauerteigbrot | Basilikumöl | grüner Eichblattsalat

## HAUPTGERICHTE - AUSWAHL

**Bauernschnitzel** - Van der Valk Klassiker 🍷 🍷 🍷

Bimi | Zuckerschoten | Spinat | Kartoffelmousseline | Champignon-Sahnesauce

**Satay** 🍷 🍷 🌱 🍷 🍷

Spieß mit Hähnchenschenkeln | leicht scharfe Erdnussauce | Hausgemachter Atjar-Salat | Serundeng | Krabbenchips

**Schweinefilet** - Van der Valk Klassiker 🍷

Bimi | Zuckerschoten | Spinat | Kartoffelmousseline | Stroganoffsauce mit verschiedenen Gemüsesorten

**Maishähnchen\*** - kann auch vegetarisch bestellt werden

Erbsenrisotto | Parmesan | grüner Spargel | Tomatenbrösel

**Lachsfilet** 🍷

Gebratener Lachs | Tomate antioise | Spinat | Bimi | Zuckererbsen | Kartoffelmousseline

**Pasta Pesto\*** 🌱 🍷 🍷 🍷

Penne | hausgemachtes Pesto | Parmesan | Rucola

## NACHSPEISEN - AUSWAHL

**Dame Blanche** - Van der Valk Klassiker 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

3 Kugeln hausgemachtes Vanilleeis | Zartbitterschokoladensauce | Schlagsahne | Schokolade Noisette

**Mango Mousse** 🍷 🌱

Leichtes Mango-Mousse | Vanille-Gel | Passionsfrucht-Coulis | Schokoladen-Haselnuss-Crunch

**Sorbet** 🍷 🍷

3 Sorten Sorbet-Eis | Fruchtcoulis | Schlagsahne | Oublie | frische Früchte

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.