WELTLICHE GENÜSSE!

Überall auf der Welt lässt man sich von der regionalen Küche inspirieren: die Varietät der Zutaten, die Reinheit und die fantastische Kombination von Geschmäckern. Diese interkontinentalen Einflüsse sind für uns eine wahre Inspirationsquelle, wenn wir unser Menü zusammenstellen. Doch einige Gerichte kommen einfach immer wieder. Man kann es nostalgisch nennen – wir nennen es lieber kulinarische Klassiker. Traditionelle Gerichte, die ihren Weg in die Restaurants gefunden haben und bei vielen Gästen immer noch sehr beliebt sind.

'WIEDER EINMAL HABEN WIR UNS VON DEN BEKANNTEN UND VERTRAUTEN GESCHMÄCKERN INSPIRIEREN LASSEN'

Freuen Sie sich auf Speisen, die in der reichen Geschichte von Van der Valk auf dem Menü standen und jetzt im modernen Outfit zurückkommen, wie gebratener Lachs mit Estragonsauce oder köstliche Filets.

Wir haben außerdem über den Tellerrand geschaut und unser abwechslungsreiches Menü mit verschiedenen internationalen Gerichten gewürzt. Ein Beispiel ist die marokkanische Fisch-Tajine – eins der Lieblingsgerichte unseres Chefkochs. Diese traditionelle marokkanische Mahlzeit kombinieren wir mit La Ratte-Kartoffeln aus der französischen Küche und Kabeljau aus holländischen Gewässern. Eine Mahlzeit, die in die heutige Zeit passt, vor allem aber richtig gut schmeckt.

Doch wir haben auch köstliche vegetarische Gerichte. Denn hin und wieder mal kein Fisch oder Fleisch ist auch lecker! Beim Genuss unserer köstlichen Tortellini Artischocken wähnen Sie sich direkt in Italien, und das in den Niederlanden! Unsere griechische Bohnenspeise mit Kokos-Tsatsiki ist zudem für vegane Gäste geeignet. Die vegetarischen Gerichte mit ihren Geschmacksexplosionen sind übrigens auch für die Flexitarier unter uns sehr zu empfehlen.

Für jeden Geschmack das Richtige. Einfach vertraut. Im Namen unserer stolzen Mitarbeiter wünsche ich Ihnen einen tollen Abend – lassen Sie es sich schmecken!

Willkommen in unserer Brasserie!

Rick Polman
Geschäftsführer
Die vierte Generation der Familie Van der Valk

M

NACHHALTIGKEIT

In der Brasserie Martinus haben Nachhaltigkeit und Augenmerk für Tier und Umwelt einen hohen Stellenwert. Unsere Köchen arbeiten mit frischen Produkten der Saison, die vorzugsweise aus der Region stammen. Zudem ist die Brasserie Martinus Partner der Organisation „Vis & Seizoen" und setzt sich in diesem Rahmen für nachhaltige Fangmethoden ein.

MARTINUS
BRASSERIE

SALATE

Brabanter Salat - *vegetarisches Gericht* **€ 13,95**

Ziegenkäse | getrocknete Feigen | Birne | Walnüsse | Haselnüsse | Rosmarin | Mesclun | Rucola | Balsamico | Honig

Caesar's Salad **€ 14,95**

Hähnchen | Speck | Anchovis | Parmesankäse | pochiertes Ei | Tomate | Römersalat | Knoblauchcroutons | Caesar's Dressing

Quinoa - *veganes Gericht* **€ 13,95**

quinoa | Süßsaure Gurke | tomaten | avocado | curry popcorn | Buttersalat | Kräuterdressing

Seeländischer Salat **€ 16,95**

frischer Lachs | Scampi | Muschel | Sardinen | Krebse | Mesclun | Fenchel piccalilly

SUPPEN

Omas Tomatensuppe - *auch als vegetarische Variante erhältlich* **€ 6,95**

Tomatensuppe | frische Hackbällchen | Petersilie

Brabanter Hühnerbrühe **€ 7,95**

Hühnerbouillon | Hühnerfleisch | Gemüse | Vermicelli

Seeländische Fischsuppe **€ 9,95**

cremige Fischsuppe | Fisch des Tages | Tomaten | Focaccia | Safran-Mayonnaise

M

'Empfehlung des Chefs'

CAESAR'S SALAD

'Der beliebteste Salat der Welt ist und bleibt Caesar's Salad. Wir servieren eine ansprechende Variante dieses klassischen Gerichts. Mit einem perfekten Ei, leckerem Dressing und tollen, feinen Kräutern'

Unsere Salate und Suppen werden mit Bauernbrot, Butter und hausgemachter Kräuterbutter serviert. Haben Sie eine Allergie oder spezielle Diätwünsche? Fragen Sie nach unserer Allergenkarte.

MARTINUS
BRASSERIE

VORSPEISEN

Räucherlachs € **17,95**

Räucherlachs | süßsaures Kräuterdressing | Buttersalat | Cocktailsauce

Garnelencocktail € **14,95**

Scampi | Cocktailsauce | Eisbergsalat | Buttersalat

Steak tartare € **14,95**

Tatar vom rohen Rinderfilet | Tomatengelee | frittierte Apfelkapern | Ei | Kartoffelknusper | Zwiebeln | Kräuterdressing | Petersilie

Carpaccio aus der Rinderlende € **13,95**

Carpaccio aus der Rinderlende | Pesto | Olivenöl | Rucola | Parmesankäse

Hühnerleber € **13,95**

Krosse Hühnerleber | Speck | Zwiebeln | Sahnesauce

Hummus € **11,95**

Hummus aus Kichererbsen | geschmorte Bohnen | Olivenöl | Kokoszaziki | Koriander

Traditionelles Baguette € **4,25**

Traditionelles Baguette | Kräuterbutter | Tomaten-Tapenade | Oliven-Tapenade

M

'Empfehlung des Chefs'

HUMMUS

'Der leckere Hummus wird aus Kichererbsen, geschmorten Bohnen, Olivenöl und Koriander gemacht. Für die besondere Geschmacksnote dieser veganen Speise sorgt der spezielle Kokoszaziki'

Unsere Vorspeisen werden mit Bauernbrot, Butter und hausgemachter Kräuterbutter serviert.
Haben Sie eine Allergie oder spezielle Diätwünsche? Fragen Sie nach unserer Allergenkarte.

MARTINUS
BRASSERIE

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Fusilli à la Pesto - *vegetarisches Gericht* **€ 19,95**

Fusilli Nudeln Pesto | Parmigiano Reggiano | Olivenöl | Rucola
Weinempfehlung *Zonin Masseria Altemura Fiano Salento, Italien*

Tortelloni Artischocke - *vegetarisches Gericht* **€ 19,95**

Artischockentortelloni | Parmigiano Reggiano | Auberginencreme | Artischocke | Olivenöl | Rucola
Weinempfehlung *Borgo Conventi Pinot Grigio, Friulano, Italien*

Griechischer Bohneneintopf - *vegetarisches Gericht* **€ 17,95**

Haschee aus Bohnen | Gemüse-Ratatouille | Tofu | Kokoszaziki
Weinempfehlung *Vicente Gandia Nebla, Verdejo, Spanien*

HAUPTGERICHTE FISCH

Gebratener Lachs - *Van der Valk Klassiker* **€ 23,95**

Auf der Haut gebratener Lachs | Paprika | Frühlingszwiebeln | Fenchel | Zucchini | Strauchtomaten | leicht sämige Estragonjus
Weinempfehlung *Laroche Chablis St. Martin, Chardonnay, Frankreich*

Kleine Seezungen **€ 21,95**

3 in Butter gebratene Seezungen | Ravigotte-Sauce | gemischter Salat
Weinempfehlung *Bourgogne La Vignée, Chardonnay, Frankreich*

Jakobsmuscheln & Bauchspeck **€ 25,95**

In Butter gebratene Jakobsmuscheln | Lackierter Bauchspeck | Paprika | Frühlingszwiebeln | Fenchel | Zucchini | Strauchtomaten | Kokoscrème
Weinempfehlung *Wild Rock Elevation Sauvignon Blanc, Neuseeland*

Geschmorte Muscheln „nach Fischerinnen Art“ **€ 19,95**

Geschmorte Muscheln | Zwiebeln | Speck | Lorbeer | Essig | Sahne | Brot
Weinempfehlung *Wild Rock Elevation Sauvignon Blanc, Neuseeland*

M

‘Empfehlung des Chefs’

MAROKKANISCHE FISCHTAJINE € 22,95

Kabeljau | Tomaten | Paprika | La-Ratte-Kartoffeln | Karotten | Safran | Limone | Koriander
Weinempfehlung *Bourgogne La Vignée, Chardonnay, Frankreich*

Unsere Hauptgerichte werden mit Country Fries, Bratkartoffeln und hausgemachter Mayonnaise serviert.
Die vegetarischen Hauptgerichte werden mit Salat & Brot serviert.
Haben Sie eine Allergie oder spezielle Diätwünsche? Fragen Sie nach unserer Allergenkarte.

MARTINUS
BRASSERIE

HAUPTGERICHTE FLEISCH

Kalbsleber - *Van der Valk Klassiker* **€ 18,95**

220 g gebratene Kalbsleber | Chicorée | Karotten | Sauce aus kleinen süßen Zwiebeln und Speck
Weinempfehlung *Château Gassier Esprit de Gassier, Cinsault/Syrah, Frankreich*

Schnitzel - *Van der Valk Klassiker* **€ 19,95**

250 g paniertes Schweinefilet | Erbsen | geröstete Zitrone | süßsaurer Kartoffelsalat | Stroganoff-Sauce
Weinempfehlung *Laroche, Merlot, Frankreich*

Filetsteak - *Van der Valk Klassiker* **€ 27,95**

225 g Südamerikanisches Filetsteak | Paprika | Frühlingszwiebeln | Fenchel | Zucchini | Strauchtomaten | Rotweinsauce
Weinempfehlung *La Linda Private Selection Old Vines, Malbec, Argentinien*

Schweinefiletmedaillons **€ 19,95**

Schweinefiletmedaillons | Chicorée | Karotten | Schinken-Käse-Sahnesauce
Weinempfehlung *Pascal Jolivet Sancerre Rosé, Pinot Noir, Frankreich*

Saté **€ 18,95**

Indisches Saté vom Schwein | süße Saté-Sauce | Atjar Tjampur | frittierte Zwiebeln | Krupuk
Weinempfehlung *Slurp! Rosé, Grenache Noir/Syrah, Frankreich*

Haschee vom Hähnchen **€ 21,95**

Haschee vom Hähnchen | Curry | Reis | Paprika | Tomaten | Pak-Choi
Weinempfehlung *Casa Valpolicella, Corvina & Rondinella, Italien*

M

'Empfehlung des Chefs'

GRAINFED ENTRECOTE € 25,95

250 g Grainfed Entrecote | Paprika | Frühlingszwiebeln | Fenchel | Zucchini | Strauchtomaten | Sauce béarnaise
Weinempfehlung *Perticaia Montefalco Rosso, Sangiovese, Italien*

Unsere Hauptgerichte werden mit Country Fries, Bratkartoffeln und hausgemachter Mayonnaise serviert.
Haben Sie eine Allergie oder spezielle Diätwünsche? Fragen Sie nach unserer Allergenkarte.

MARTINUS
BRASSERIE

DESSERTS

Dame Blanche - *Van der Valk Klassiker* € **6,95**

Hausgemachtes Vanille-Sahneeis | warme Schokoladensauce | Haselnussstreusel | Schlagsahne

Moes de pom € **8,95**

Hausgemachtes Apfel-Sahne-Eis | Amarenakirschen | Pulver von Amarenakirschen | Keksstreusel | Amarenakirschenkompott | Zimtgelee

Kalter Kaffee € **7,95**

Hausgemachtes Karamell-Sahne-Eis | Karamellsauce | Espresso-Milkshake

Eindhovens Peerke € **8,95**

Hausgemachtes Schokoladen-Sahne-Eis | Birnenstrudel | gedämpfte Birne | Vanillesauce

Pêche Melba € **8,95**

Hausgemachtes Vanille-Sahne-Eis | marinierter Pfirsich | Pavlova | Himbeer-Chutney | Spekulatiusstreusel | gezuckerte Mandel

Brabants Kaasplenkske (Käseplatte) € **12,95**

Brabants blauw (Bastiaansen Bio) | Nije Käse (Bauer Spierings) | Ziegen-Brie Bockshornklee (de Jong) | alter Bauernkäse (Genneper Hoeve) | Feigenbrot | Kletzenbrot | Walnüsse | Haselnüsse | Chutney | Feigen | Birne

M

'Empfehlung des Chefs'

EINDHOVENS PEERKE

'Eine Hommage an die bekannteste Ikone Eindhovens, die „Glühbirne".
Ein vorzügliches Dessert mit unter anderem Schokoladen-Sahne-Eis
und verschiedenen Birnenzubereitungen'

Haben Sie eine Allergie oder spezielle Diätwünsche? Fragen Sie nach unserer Allergenkarte.

MARTINUS
BRASSERIE

3-GÄNGE-MENÜ MARTINUS

VORSPEISEN - AUSWAHL

Brabanter Hühnerbrühe

Hühnerbouillon | Hühnerfleisch | Gemüse | Vermicelli

Carpaccio aus der Rinderlende

Carpaccio aus der Rinderlende | Pesto | Olivenöl | Rucola | Parmesankäse

Quinoa - *veganes Gericht*

quinoa | Süßsaure Gurke | tomaten | avocado | curry popcorn | Buttersalat | Kräuterdressing

HAUPTGERICHTE - AUSWAHL

Fusilli à la Pesto - *vegetarisches Gericht*

Fusilli Nudeln Pesto | Parmigiano Reggiano | Olivenöl | Rucola

Marokkanische Fischtajine

Kabeljau | Tomaten | Paprika | La-Ratte-Kartoffeln | Karotten | Safran | Limone | Koriander

Schweinefiletmedaillons

Schweinefiletmedaillons | Chicorée | Karotten | Schinken-Käse-Sahnesauce

NACHSPEISEN - AUSWAHL

Dame Blanche

Hausgemachtes Vanille-Sahneeis | warme Schokoladensauce | Haselnussstreusel | Schlagsahne

Moes de pom

Hausgemachtes Apfel-Sahne-Eis | Amarenakirschen | Pulver von Amarenakirschen | Keksstreusel | Amarenakirschenkompott | Zimtgelee

Kalter Kaffee

Hausgemachtes Karamell-Sahne-Eis | Karamellsauce | Espresso-Milkshake

M

3-GÄNGE-MENÜ € 30,50 PRO PERSON

Das 3-Gänge-Menü ist auch als 2-Gänge-Menü erhältlich.
2-Gänge-Menü € 26,50 pro person
Sie haben die Auswahl aus obigen Vor- und Hauptgerichten mit anschließend einer Tasse Kaffee, Cappuccino, Espresso oder Tee.

Haben Sie eine Allergie oder spezielle Diätwünsche? Fragen Sie nach unserer Allergenkarte.

MARTINUS
BRASSERIE