

WILLKOMMEN

Wir freuen uns, Sie in unserer stilvollen Brasserie Martinus, einem unserer drei kulinarischen Konzepte im Van der Valk Hotel Eindhoven, begrüßen zu dürfen. Seit vielen Jahren ein Hotspot für Geschäftstreffen.

Genießen Sie Ihr Mittagessen mit frischen, handwerklich hergestellten und nachhaltigen Produkten aus der Region, die im Mittelpunkt dieses Menüs stehen. Dank der engen Zusammenarbeit mit lokalen Lieferanten sind die Zutaten von hoher Qualität und aus regionalem Anbau. Reine Produkte, die zu überraschenden Gerichten verarbeitet werden. Stimulieren Sie Ihre Sinne und entdecken Sie die kulinarischen Gerichte unserer Küchenbrigade.

'REINE PRODUKTE IN ÜBERRASCHENDE GERICHTE VERWANDELT'

Für die Liebhaber des Mittagessens haben wir ein köstliches Brabanter Bauernomelett. Der charakteristische Geschmack des Ziegenkäses verleiht dem Bauernomelett das gewisse Extra. Köstlich weich in Geschmack und Struktur, ein Muss für Liebhaber von Ziegenkäse! Wenn Sie unser Restaurant noch eingehender genießen möchten, erkundigen Sie sich doch nach der Abendkarte. Oder kommen Sie einfach noch einmal zum Mittagessen...

Im Namen unserer stolzen Mitarbeiter wünsche ich Ihnen einen angenehmen Nachmittag und ein köstliches Essen!

Willkommen in unserer Brasserie!

Rick Polman
Geschäftsführender Direktor,
4. Generation der Familie Van der Valk



 Fisch

 Lupine

 Nüsse

 Sellerie

 Soja

 Sesam

 Erdnüsse

 Vegetarisch

 Ei

 Milch

 Schaltier

 Vegan

 Gluten





































 Senf

 Sulfit

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

SANDWICHES & SALATE

Reypenaer    	€ 9,25
Gereifter Käse Kürbis-Hummus geröstete Kürbiskerne Kirschtomaten Nuss-vinaigrette Rucola	
Lachs Focaccia     	€ 10,75
Räucherlachs-Salat Crème fraîche Kapern süß-saure rote Zwiebeln Flußkrebse Mesclun Maniok Chips	
Roastbeef   	€ 9,75
Roastbeef Sauerkraut frittiertes Zwiebelring Mesclun Senf-Mayonnaise	
Carpaccio    	€ 10,45
Carpaccio vom Rind Rucola Pecorino Zwiebel Crumble Trüffel Mayonnaise	
Sandwich Gesund - vegetarische Variante verfügbar    	€ 9,75
Friskäse junge Käse Turkey bacon gekochtes Ei Gurke Mesclun Cocktailsoße	
Brabanter Salat - vegane Variante verfügbar   	€ 16,75
Gerösteter Ziegenkäse Mesclun süß-saurer Rotkohl frische Feigen Kürbis Nuss-vinaigrette	
Gezogenes Huhn Salat    	€ 15,95
Langsam gekocht Mesclun gebratene Pilze süß-saure rote Zwiebel süße Paprika Peppadewmayonnaise	
Lachs Salat    	€ 18,95
Räucherlachs-Chips Mesclun Sojasprossen Frühlingszwiebeln Gurken Furikake Wasabi-Mayonnaise	
Aubergine     	€ 9,95
Aubergine Shawarma Pita Wrap knusprige Eisbergsalat süß-scharfe Chillis geröstete Knoblauchmayonnaise	



'Empfehlung des Chefs'

GEZOGENES HUHN SALAT

'Erleben Sie die Geschmackskombination aus der Säure der roten Zwiebel und der Süße der Chilischoten. Das passt perfekt zu dem langsam gegarten Huhn.'

Bei den belegten Broten können Sie zwischen zwei Sorten Brabanter Bauernbrot wählen: Urtyp Weizen oder Mehrkorn. Unsere Salate werden mit Bauernbrot, Butter und hausgemachter Kräuterbutter serviert.



MARTINUS
BRASSERIE

EIERSPEISEN

Strammer Max nach Holländischer Art - vegetarische Variante verfügbar     € 9,75

Drei Eier und eine oder mehrere der folgenden Beilagen:
Natur, Bauernschinken, würziger Käse, Katenspeck oder gebratenes Roastbeef

Strammer Max nach Bauernart - Van der Valk Klassiker    € 9,75

Drei Eier | gegrillter Bauernschinken | gratinierter Käse | Tomaten | Petersilie

Omelett - vegetarische Variante verfügbar     € 9,75

Eine oder mehrere der folgenden Beilagen:
Natur, Bauernschinken, würziger Käse oder Champignons

Toast Avocado     € 12,75

Toast | Avocado Creme | Rührei | Räucherlachs | süß-saure rote Zwiebeln | Rucola

Brabanter Bauernomelett    € 10,75

Gegrillter Bauernschinken | Champignons | Gemüse | junger Ziegenkäse

TOSTI'S

Knuspriges Croque    € 4,95

Bauernschinken | junger Käse | Käsesoße | Spiegelei | Ketchup

Knusprige Madame       € 8,75

Räucherlachs | Flußkrebse | junge Käse | Ravigotte-soße

Pilzen toast      € 6,50

Pilzen | Rucola | Blauschimmelkäse | grobkörniger Senf



'Empfehlung des Chefs'

BRABANTER BAUERNOMELETT

'Der charakteristische Geschmack von Ziegenkäse verleiht dem Bauernomelett eine besondere Note. Dieser junge, aber kräftige Käse ist eine echte Empfehlung für Liebhaber von Ziegenkäse!'

Unsere Eiergerichte werden mit Eiern von Goudkust zubereitet. Sie können zwischen zwei Sorten Brabanter Bauernbrot wählen: Urtyp Weizen oder Mehrkorn.



MARTINUS
BRASSERIE

MITTAGSKARTE

Kroketten 🍷 🍴 🍷 € 9,75

Zwei Rindfleischkroketten | Senf-Mayonnaise | Bauernbrot

Satay 🍷 🍴 🍷 🍴 🍷 € 19,95

Indischer Satay vom Hähnchen | süße Satay-soße | Strumpfband | gebratene Zwiebeln | Garnelencracker

Garnelenkroketten 🍷 🍴 🍷 🍷 € 13,45

Zwei Garnelenkroketten | Zitronenmarmelade | frittierte Petersilie | Bauernbrot

SUPPEN

Omas Tomatensuppe - Van der Valk Klassiker - *vegane Variante verfügbar* € 8,50

Tomaten | frische Hackbällchen | Basilikumöl

Gebundene Fischsuppe 🍷 🍴 🍷 🍴 € 9,95

Ravioli mit Hummer | Flusskrebse | Tomate | Crème fraîche | Knoblauchcroustons



'Empfehlung des Chefs'

GEBUNDENE FISCHSUPPE

'Diese gebundene Fischsuppe ist reichlich gefüllt mit Schalentieren und schmeckt köstlich in Kombination mit den Hummerravioli.'

Sie können zwischen zwei Sorten Brabanter Bauernbrot wählen: Urtyp Weizen oder Mehrkorn.
Bei den Suppen bekommen Sie eine Standardmischung der verschiedenen Brote.



MARTINUS
BRASSERIE