

# WELKOM TERUG!

**We zijn verheugd u weer te mogen ontvangen. Het zijn bijzondere tijden en wij informeren u dan ook graag over de door ons getroffen maatregelen.**

Wij hebben ons restaurant zo ingericht dat wij volledig voldoen aan de richtlijnen van het RIVM. Zo hanteren wij een gescheiden in- en uitgang van het restaurant en vragen wij u om 1,5 meter afstand te houden van zowel onze medewerkers als van andere gasten. Indien u nog vragen heeft over de door ons getroffen maatregelen of andere zaken omtrent uw lunch, staan wij u graag te woord!

## “VEILIG EN VERTROUWD CULINAIR GENIETEN”

Prikkel uw zintuigen en ontdek de culinaire verrassingen van onze keukenbrigade. Geïnspireerd door het seizoen staat de kaart vol heerlijke gerechten, met ingrediënten die bij voorkeur uit de regio afkomstig zijn. Pure producten, omgetoverd tot verrassende gerechten. Voor de liefhebber onder ons serveren we ook dit seizoen weer een Valk klassieker; een heerlijke boerenuitsmijter. Bent u meer een liefhebber van vis? Kies dan de Zeeuwse Salade met gerookte zalm, scampi, mosselen, sardines en rivierkreeft.

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

Welkom terug in onze Brasserie!

**Rick Polman**

Directeur,  
4<sup>e</sup> generatie familie Van der Valk



## 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

# DE BOTERHAMMEN & DE SALADES

<b>Oude kaas</b> - vegetarisch gerecht	€ 8,95
oude kaas   rucola   geroosterde walnoten   grove mosterd mayonaise	
<b>Zalm</b>	€ 12,95
gerookte zalm   avocado   tomaat   rode ui   kruidendressing	
<b>Rosbief</b>	€ 9,75
gebraden rosbief   gefrituurde uienringen   gepocheerd ei   ravigottesaus	
<b>Carpaccio</b>	€ 10,45
carpaccio van rund   Parmezaanse kaas   pijnboompitten   rucola   pesto	
<b>Gezond</b> - dit gerecht is vegetarisch te bestellen	€ 9,75
fenegriek kaas   geroosterde boerenham   gepocheerd ei   tomaat   tuinkruiden	
<b>Brabantse salade</b> - vegetarisch gerecht	€ 15,95
geitenkaas   gedroogde vijgen   peer   walnoot   hazelnoot   rozemarijn   mesclun   rucola   balsamico   honing	
<b>Zeeuwse salade</b>	€ 17,95
gerookte zalm   scampi   mossel   sardines   rivierkreeft   mesclun   venkel piccalilly	



'Favoriet van de chef'

## ZEEUWSE SALADE

'Waan je aan de Zeeuwse kust bij het eten van deze heerlijke salade.  
Geserveerd met een variëteit aan vis met als finishing touch de  
frizure smaak van venkel-piccalilly.'

U kunt bij de boterhammen kiezen uit twee soorten Brabants vloerbrood; oerwit of donker meergranen.  
Onze salades worden geserveerd met vloerbrood, boter en huisgemaakte kruidenboter.  
Heeft u een allergie of speciale dieetwens? Wij helpen u graag!

**MARTINUS**  
BRASSERIE

# DE EIERN

**Hollandse uitsmijter** - dit gerecht is vegetarisch te bestellen € 9,75

drie eieren met keuze uit (meerdere opties mogelijk):  
naturel, boerenham, belegen kaas, katenspek of gebraden rosbief

**Boerenuitsmijter** - Van der Valk klassieker € 9,75

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 of champignons

**Zeeuwse omelet** - Van der Valk klassieker € 12,75

tonijn | krab | tomaat | bosui | basilicum

**Brabantse boerenomelet** € 10,75

geroosterde boerenham | champignons | groente | zachte geitenkaas



'Favoriet van de chef'

## BRABANTSE BOERENOMELET

'De karakteristieke smaak van de geitenkaas geeft de boerenomelet net iets extra's. Heerlijk zacht van smaak én structuur, een aanrader voor geitenkaasliefhouders!'

Onze eiergerechten worden bereid met Goudkust eieren. U kunt kiezen uit twee soorten Brabants vloerbrood; oerwit of donker meergranen. Heeft u een allergie of speciale dieetwens? Wij helpen u graag!

**MARTINUS**  
BRASSERIE

# DE LUNCHGERECHTEN

**Kroketten** € 9,75

twee rundvleeskroketten | grove mosterdmayonaise | vloerbrood

**Saté** € 19,95

indische saté van kippendij | zoete satésaus | kousenband | gefrituurde uitjes | kroepoek

**Garnalenkroketten** € 13,45

twee garnalenkroketten | citroenmarmelade | venkelpiccalilly | vloerbrood

## SOEPEN

**Grootmoeders tomatensoep** - dit gerecht is vegetarisch te bestellen € 7,95

tomatensoep | verse gehaktballetjes | kruiden crème fraîche

**Zeeuwse vissoep** € 9,95

romige vissoep | scampi | mossel | rivierkreeft | dille | foccacia | saffraanmayonaise



'Favoriet van de chef'

### ZEEUWSE VIJSOEP

'Deze romige vissoep wordt rijk gevuld met verschillende soorten schaal en schelp dieren afgestemd op het seizoen.'

U kunt kiezen uit twee soorten Brabants vloerbrood; oerwit en donker meergranen.  
Bij de soepen krijgt u een standaard mix van de verschillende broden.  
Heeft u een allergie of speciale dieetwens? Wij helpen u graag!

**MARTINUS**  
BRASSERIE