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 vragen wij u om 1,5 meter afstand te houden van zowel onze medewerkers als van andere gasten. Daarnaast serveren wij onze gerechten uit op gepaste afstand. Indien u nog vragen heeft over de door ons getroffen maatregelen of andere zaken omtrent uw diner, staan wij u graag te woord!

'VEILIG EN VERTROUWD CULINAIR GENIETEN!'

Overal ter wereld laat men zich inspireren door de lokale keuken: de variëteit aan ingrediënten, de puurheid, en de heerlijke combinaties van smaken. Deze intercontinentale invloeden zijn een ware inspiratiebron voor ons wanneer wij het menu samenstellen. Maar sommige gerechten blijven altijd bestaan. Dat kan men nostalgie noemen, maar wij hebben het liever over culinaire klassiekers. Zo kunt u gerechten verwachten die in de rijke historie van Van der Valk op het menu stonden en nu op eigentijdse wijze terug komen, zoals Sliptongetjes gebakken in roomboter of een malse Haasbiefstuk.

Fijn dat u er weer bent. Namens onze trotse medewerkers wens ik u een fijne avond uit en een verrukkelijke maaltijd!

Welkom terug in onze Brasserie!

Rick Polman
Directeur,
4e 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

HET WITTE GOUD IS TERUG!

Het toppunt der lentekriebels is de tijd dat de nieuwe asperges weer in grote getalen uit de grond omhoog komen. Onze chef heeft de beste kwaliteit ingekocht en er drie schitterende gerechten mee gemaakt. Smakelijk eten en geniet van het voorjaar!

Brabantse aspergesoep - vegetarisch gerecht **8,95**

romige aspergesoep | oude kaas | affilla cress

Grootmoeders asperges **21,75**

asperges | gekookte achterham | gekookte peterselie aardappeltjes | gepocheerd ei | Hollandaisesaus
Wijnsuggestie Allram Strassertaler, Grüner Veltliner, Oostenrijk

Limoncello tiramisu **9,45**

huisgemaakt yoghurtijs | tiramisu van limoncello | Bastogne kruim | slagroom

Supplement asperges - los te bestellen **7,50**

asperges 5 stuks | geklaarde boter

MARTINUS
BRASSERIE

SALADES

Brabantse salade - *vegetarisch gerecht* € 15,95

geitenkaas | gedroogde vijgen | peer | walnoot | hazelnoot | rozemarijn | mesclun | balsamico | honing

Salade paysanne € 14,95

kippendij | honing meloen | aardbei | Granny Smith | bosbessen | spek | mesclun | frambozendressing

Zeeuwse salade € 17,95

gerookte zalm | scampi | mossel | sardines | rivierkreeft | mesclun | venkel piccalilly

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 | focaccia | saffraanmayonaise

M

'Favoriet van de chef'

SALADE PAYSANNE

'Deze salade paysanne is heerlijk tijdens de zonnige lente en zomer dagen. Ervaar de frisheid van het fruit in combinatie met een knapperige bite. Een unieke variatie van onze chef'

Onze salades en soepen worden geserveerd met vloerbrood, boter en huisgemaakte kruidenboter.
Heeft u een allergie of speciale dieetwens? Wij geven u graag onze allergenenkaart.

MARTINUS
BRASSERIE

VOORGERECHTEN

Avocado – *dit gerecht is veganistisch te bestellen* € 12,95
crème van avocado | geitenkaas | papadum | zoetzure groenten | hazelnoot | gelei van tomaat

Gerookte zalm € 15,95
gerookte zalm | Chioggia biet | komkommer | sesamzaad | saffraan kroepoek | citroengelei

Garnalen cocktail € 14,95
grote garnalen | ijsbergsla | little gem | zoetzure tomaat | cocktailsaus

Carpaccio € 14,95
carpaccio van rund | koek van oude kaas | pijnboompitten | rucola | truffelmayonaise

Rustiek stokbroodje € 4,95
rustiek stokbroodje | kruidenboter | tomatentapenade | olijventapenade

M

'Favoriet van de chef'

GEROOKTE ZALM

'De gerookte zalm wordt geserveerd op heerlijk, traditionele wijze.
Deze tijdloze favoriet is niet weg te denken uit de menukaart.'

Onze voorgerechten worden geserveerd met vloerbrood, boter en huisgemaakte kruidenboter.
Heeft u een allergie of speciale dieetwens? Wij geven u graag onze allergenenkaart.

MARTINUS
BRASSERIE

VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

Fusilli - *vegetarisch gerecht* € 19,95

fusilli pasta | pesto | Parmigiano Reggiano | rucola | olijfolie
Wijnsuggestie: Couveys, Chardonnay, FRA

Risotto – veganistisch gerecht € 19,95

doperwten muntrisotto | granaatappel | vegan mozzarella | rucola | olijfolie
Wijnsuggestie: Arbos Organic, Pinot Grigio, ITA

HOOFDGERECHTEN VIS

Zalm - Van der Valk klassieker € 24,95

op de huid gebakken zalm | spinazie | venkel | gele biet | romige limoensaus
Wijnsuggestie: Coto Mayor, Verdejo, SPA

Sliptongetjes - Van der Valk klassieker € 25,95

3 sliptongetjes in roomboter gebakken | gemengde salade | ravigottesaus
Wijnsuggestie: Arbos Organic, Pinot Grigio, ITA

Zeewolf € 23,95

gebakken zeewolf | spinazie | venkel | gele biet | gepofte trostomaat |
witte wijn mosterdsaus
Wijnsuggestie: Wild Rock Elevation, Sauvignon Blanc, NZL

M

'Favoriet van de chef'

ZEEWOLF

'De gebakken zeewolf is stevig en sappig. Door de zachte smaak combineert de zeewolf perfect met de venkel. Wij serveren dit gerecht met onze huisgemaakte witte wijn mosterdsaus '

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse frieten, gebakken aardappelen en mayonaise. De vegetarische hoofdgerechten met salade en brood. Heeft u een allergie of speciale dieetwens? Wij geven u graag onze allergenenkaart.

MARTINUS
BRASSERIE

HOOFDGERECHTEN VLEES

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

250gr gepaneerde varkensfilet | Bonne Femme | geroosterde citroen | stroganoffsaus
Wijnsuggestie: Francois Lurton Domaine Les Salices, Merlot, FRA

Haasbiefstuk - *Van der Valk klassieker* € 29,50

225gr Zuid Amerikaanse haasbiefstuk | paprika | bospeen | courgette | trostomaat | rode wijnsaus
Wijnsuggestie: Francois Lurton Domaine Les Salices, Pinot Noir, FRA

Varkenshaas € 22,95

varkenshaas medaillons gemarineerd in mosterd | ham crumble | paprika | bospeen | courgette | trostomaat | kaas-roomsaus
Wijnsuggestie: Cantine Lenotti, Valpolicella Classico, ITA

Saté € 19,95

Indische saté van kippendij | zoete satésaus | kousenband | gefrituurde uitjes | kroepoek
Wijnsuggestie: Domaine Figuière Magali, Cabernet Sauvignon / cinsault, FRA

Parelhoen € 23,95

filet van parelhoen | doperwten muntrisotto | gedroogde spek | bospeen | gevogelte jus
Wijnsuggestie: Cruz del Castillo El Aritza, Tempranillo, SPA

Entrecôte € 29,50

300gr entrecote | geroosterde paprikaboter | paprika | bospeen | courgette | trostomaat | chimichurri
Wijnsuggestie: Mister Wisdom, Cabernet Sauvignon, US-CA

M

'Favoriet van de chef'

ENTRECÔTE

'De echte vleesliefhebbers kunnen genieten van deze heerlijke entrecôte. De Zuid-Amerikaanse entrecôte is sappig en vol van smaak. Proef het perfect gebakken exemplaar dat smelt op je tong.'

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse frieten, gebakken aardappelen en mayonaise. Indien gewenst krijgt u hier ook rijst bij. Heeft u een allergie of speciale dieetwens? Wij geven u graag onze allergenenkaart.

MARTINUS
BRASSERIE

NAGERECHTEN

Hemelse modder € 9,45
huisgemaakte chocolademousse | sabayon | kletskop | slagroom

Café crème brûlée € 8,95
crème brûlée van koffie | espressokruim | slagroom

Verse aardbeien € 9,95
aardbeien | hangop | aardbeiencoulis | gesuikerde hazelnoot | Atsina cress

Boeren Kaasplenkske € 12,95
Bastiaans Blauw | Boeren Truffelkaas | romige Ossenkop | Boeren oude brokkelkaas | vijgenbrood | kletsenbrood | walnoten | druiven | chuntey van vijgen

M

'Favoriet van de chef'

HEMELSE MODDER

'Chocolade lovers opgelet:
Onze heerlijke huisgemaakte chocolademousse is een echte aanrader om uw diner mee af te sluiten. Romig, zalig en vol van smaak door de pure chocolade'

Heeft u een allergie of speciale dieetwens? Wij geven u graag onze allergenenkaart.

MARTINUS
BRASSERIE

3-GANGEN KEUZEMENU MARTINUS

VOORGERECHT, KEUZE UIT

Avocado – *dit gerecht is veganistisch te bestellen*

crème van avocado | geitenkaas | papadum | zoetzure groenten | hazelnoot | gelei van tomaat

Garnalen cocktail

grote garnalen | ijsbergsla | little gem | zoetzure tomaat | cocktailsaus

Carpaccio

carpaccio van rund | pijnboompitten | koek van oude kaas | rucola | truffelmayonaise

HOOFDGERECHT, KEUZE UIT

Risotto – *veganistisch gerecht*

doperwten muntrisotto | granaatappel | vegan mozzarella | rucola | olijfolie

Zeewolf

gebakken zeewolf | spinazie | venkel | gele biet | gepofte tomaat | witte wijn mosterdsaus

Varkenshaas

varkenshaas medaillons gemarineerd in mosterd | ham crumble | paprika | bospeen | courgette | trostomaat | kaas-roomsaus

Saté

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

NAGERECHT, KEUZE UIT

Hemelse modder

huisgemaakte chocolademousse | sabayon | kletskop | slagroom

Café crème brûlée

crème brûlée van koffie | espressokruim | slagroom

3-GANGEN KEUZEMENU € 34,50 PER PERSOON

Het is ook mogelijk om het 3-gangen menu als 2-gangen keuzemenu te bestellen.
2-gangen keuzemenu € 30,50 per persoon
U heeft dan de keuze uit een van de bovenstaande voor- en hoofdgerechten
met koffie, cappuccino, espresso of thee na.

Heeft u een allergie of speciale dieetwens? Wij geven u graag onze allergenenkaart.