

WELKOM

We zijn verheugd u te mogen ontvangen. Geniet van de verse, ambachtelijke en duurzame streekproducten die centraal staan in dit menu. Door de hechte samenwerking met lokale leveranciers zijn de ingrediënten van hoge kwaliteit en regionaal verbouwd. Pure producten, omgetoverd tot verrassende gerechten. Prikkel uw zintuigen en ontdek de culinaire gerechten van onze keukenbrigade.

'PURE PRODUCTEN OMGETOVERD TOT VERRASSENDE GERECHTEN'

Bij ons restaurant nodigen we u uit op een culinaire wereldreis, waarbij we gerechten uit verschillende culturen samenbrengen om een unieke en smaakvolle ervaring te bieden. Van Aziatische tot Scandinavische invloeden, Ons menu is samengesteld om u mee te nemen op een avontuurlijke reis langs de beste smaken die de wereld te bieden heeft. Elk gerecht is doordrenkt met traditie en vernieuwing, waardoor een onvergetelijke culinaire ervaring wordt gegarandeerd.

Bij Brasserie Martinus geloven we in inclusiviteit en diversiteit, daarom hebben we ook een uitgebreide selectie van vegetarische en veganistische gerechten samengesteld. Onze chef-koks hebben met passie en vakmanschap gerechten bereid die niet alleen heerlijk zijn, maar ook voldoen aan verschillende voedingsbehoeften en voorkeuren.

We hopen dat u geniet van de smaken en geuren die ons menu te bieden heeft en dat u zich thuis voelt in onze levendige en gastvrije omgeving.

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

Welkom in onze Brasserie!

Rick Polman

Directeur,

4^e generatie familie Van der Valk



 Vis

 Lupine

 Noten

 Selderij

 Soja

 Sesamzaad

 Pinda

 Vegetarisch

 Ei

 Lactose

 Schaaldieren

 Veganistisch

 Gluten

 Mosterd

 Sulfiet

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



M

OP JACHT NAAR SMAAK: HET WILDMENU

Het wildmenu biedt een verfijnde selectie van seizoensgebonden gerechten, dit culinaire avontuur zorgt voor een unieke smaakervaring die de natuur op je bord brengt!

Voorgerecht:

Romige Bospaddenstoelensoep

€ 8,45

Bospaddenstoelen | groene kruiden

Wijnsuggestie: Pasqua Colori Di Italia - Valpolicella

Biersuggestie: Omer - Blond 8%

Hoofdgerecht:

Hertenbiefstuk

€ 24,45

Biefstuk van hert | aardappelmousseline | spruiten | bospaddenstoelen | jus van port

Wijnsuggestie: Bodega Piedra Negra - Malbec

Biersuggestie: La Trappe - Dubbel

*De hoofdgerechten worden geserveerd met verse frietjes.

SALADES

Falafel salade - veganistisch te bestellen     € 15,45

falafel | mesclun | mousse van feta | bosui | gegrilde paprika | yoghurt-munt dressing

Zoetzure kip salade     € 15,95

gemarineerde kippendijen met hoisinsaus | mesclun | atjar | gegrilde aubergine | knoflook-limoendressing

Rivierkreeft salade    € 18,45

rivierkreeftjes | mesclun | gemarineerde cherry tomaatjes | gekookt ei | lente-ui | licht pittige cocktailsaus

SOEPEN & BROOD

Tomatensoep - Van der Valk klassieker - veganistisch te bestellen  € 7,95

tomaat | licht pittig gehakt | veganistische room

Heldere kippensoep   € 8,25

bouillon | avgolemono schuim | kip | wortel | huisgemaakte croutons

Broodplank    € 8,65

vers gebakken desembrood | huisgemaakte kruidenboter | huigemaakte roomboter

Extra optie:

aioli - meerprijs €1;

Italiaanse ham - meerprijs €2;

aioli & Italiaanse ham - meerprijs €2,50



'Favoriet van de chef'

FALAFEL SALADE

'Laat je verrassen door deze kleurrijke salade met krokante falafel, knapperige mesclun, en een romige mousse van feta.

Afgewerkt met bosui, gegrilde paprika, en een frisse yoghurt-munt dressing – een heerlijke combinatie van smaken.

Een lichte, smaakvolle keuze die elke liefhebber zal bekoren!'

Onze salades en soepen worden geserveerd met mini bolletjes, boter en huisgemaakte kruidenboter.



Gerechten met * worden geserveerd zonder bijgerecht

VOORGERECHTEN

Carpaccio - Van der Valk klassieker     € 14,45


huisgemaakte carpaccio van rund | rucola | krokant van truffel | gefrituurde uitjes | Parmezaanse kaas | groene kruidenolie | truffelmayonaise

Garnalencocktail - Van der Valk klassieker    € 15,75

rivierkreeftjes | Noorse garnalen | gekookte gamba | knapperige ijsbergsla | rode radijs | licht pittige cocktailsaus

Steaktartaar* - Van der Valk klassieker     € 14,85

diamanthaas | mayonaise van gerookte beenmerg | in honing gemarineerd eigeel | crostini van roggebrood

Gerookte zalm*    € 16,45

gerookte zalm | getoast brioche | appelkappertjes | crème fraîche
dille | zalmkuit

Burrata*    € 14,45

carpaccio van wilde tomaat | basilicum olie | gerookt zeezout | buffel mozzarella | reductie van balsamico | crostini van roggebrood

Ham & meloen* € 12,85

Italiaanse ham | galia meloen | cantaloupe meloen | rode port stroop | kropsla



'Favoriet van de chef'

GEROOKTE ZALM

'Onze luxe gerookte zalm wordt geserveerd op een perfect getoaste brioche, met een verfijnde combinatie van appelkappertjes, frisse dille en romige crème fraîche. Afgewerkt met een lepeltje zalmkuit voor een extra rijke smaakbeleving. Een elegant gerecht, waarin pure, verfijnde smaken elkaar versterken.'

Onze salades en soepen worden geserveerd met mini bolletjes, boter en huisgemaakte kruidenboter.



Gerechten met * worden geserveerd zonder bijgerecht

PASTA & VEGANISTISCHE HOOFDGERECHTEN

Tortellini*      € 20,45

gevuld met een crème van artisjok | rucola | verse geitenkaas | rode pesto | krokante peterselie



Pasta pesto*     € 21,65

penne | huisgemaakte pesto | Parmezaanse kaas | rucola | honing tomaatjes


HOOFDGERECHTEN VIS

Sliptong - Van der Valk klassieker    € 30,65

in roomboter gebakken | gemengde salade | geroosterde citroen | tartaarsaus

Zalm - Van der Valk klassieker    € 26,65

gebakken zalm | aardappel mousseline | jonge spinazie | beurre blanc | olie van ansjovis | kapperappeltjes

Roodbaarsfilet    € 23,25

orzo | zongedroogde tomaatjes | mousse van feta | basilicumolie | rock chives

Zeetong à la meunière - Van der Valk klassieker    € 41,65

in roomboter gebakken | citroen | peterselie | bospeen



'Specialiteit'

€44,45



KREEFT THERMIDOR*

Gekookt in een court-bouillon | beurre blanc | gegratineerd met een Franse gruyère | krokante peterselie | geroosterde roseval aardappels met schil

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse frieten en mayonaise    , indien gewenst kunt u hier geroosterde roseval aardappels met schil of rijst erbij krijgen.

Gerechten gemarkeerd met * worden zonder bijgerecht geserveerd.

HOOFDGERECHTEN VLEES

Haasbiefstuk € 34,45

baby broccoli | aardappel mousseline | sugar snaps | snijbiet |
huisgemaakte chimichurri

Pepersteak € 34,85

baby broccoli | aardappel mousseline | sugar snaps | snijbiet |
gekneusde peperkorrels | peperroomsaus

Varkenshaas - Van der Valk klassieker € 24,95

baby broccoli | aardappel mousseline | sugar snaps | snijbiet |
stroganoffsaus met diverse groenten

Boerenschnitzel - Van der Valk klassieker € 20,65

baby broccoli | sugar snaps | gebakken uien | geroosterde citroen |
champignonroomsaus

Saté € 21,85

spies van kippendijen | licht pittige pindasaus | huisgemaakte atjarsalade |
seroendeng | kroepoek

Maïskip* - vegetarisch te bestellen € 23,45

pompoen risotto | aardpeer | salie | Parmezaanse kaas

Kalfslever - Van der Valk klassieker € 21,55

gebakken kalfslever | gebakken uien | uitgebakken spek | aardappel mousseline |
jus van port

kip cordon bleu € 19,65

kip cordon bleu | ham | kaassaus | verse groenten | salade | appelmoes



'Specialiteit'



CHATEAUBRIAND*

Te bestellen vanaf 2 personen - €35,75 per persoon

biefstuk van de haas | aardappel mousseline | geroosterde roseval aardappels met schil |
baby broccoli | sugar snaps |
saus naar keuze: huisgemaakte chimichurri/champignonroomsaus/peperroomsaus/stroganoffsaus

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse frieten en mayonaise    , indien gewenst kunt u hier geroosterde roseval aardappels met schil of rijst erbij krijgen.

Gerechten gemarkeerd met * worden zonder bijgerecht geserveerd.

MARTINUS
BRASSERIE

NAGERECHTEN

Witte dame - Van der Valk klassieker 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 € 9,45

3 bollen huisgemaakte vanille-ijs | saus van pure chocolade | slagroom | chocolade noisette

Brownie 🍷 🍷 🍷 🍷 € 8,85

huisgemaakte smeuiige chocolade brownie | 1 bol huisgemaakte gezouten-karamelijs | kaneel | nootmuskaat | pompoengel | pecannoten gemarineerd in ahornsirop

Crème brûlée 🍷 🍷 🍷 🍷 € 8,25

peperkoek | amandel | gesuikerde peer | Griekse dennenappelhoning

Roodfruit mousse 🍷 € 11,65

mousse van roodfruit | crumble van bosbes | gel van ingekookte wijn | eetbare bloemen

Kaasbord 🍷 🍷 🍷 € 12,25

Ouwe jongens oude kaas | abdijkaas Pere Joseph | morbier | bleu d' Auvergne | geroosterde pecannoten | rozijnen-noten brood | balsamico uitjes | balsamicostroop

Appelmoes met de kers 🍷 🍷 🍷 🍷 € 10,25

taartje van appelmoes en groene appel | mousse van kers | gel van kers | jubileum chocolaatje



'Favoriet van de chef'

APPELMOES MET DE KERS

'Nostalgisch dessert met een moderne twist! Een smeuijg taartje van appelmoes en frisse groene appel vormt de perfecte basis voor een luchtige mousse van kers. De intense smaak van kersengel zorgt voor een verfijnde zoetzure balans, terwijl het exclusieve jubileum chocolaatje dit dessert een feestelijke finishing touch geeft.

Een échte Valk-klassieker uit vervlogen tijden, opnieuw tot leven gebracht voor een ultiem moment van genieten!

3-GANGEN KEUZEMENU MARTINUS

VOORGERECHT, KEUZE UIT

Tomatensoep - Van der Valk klassieker - veganistisch te bestellen 🌱

tomaat | licht pittig gehakt | veganistische room

Heldere kippensoep 🌱 🍴

bouillon | kip | avgolemono schuim | huisgemaakte croutons | wortel

Carpaccio - Van der Valk klassieker 🍴 🌱 🍴 🍴

carpaccio van rund | rucola | krokant van truffel | gefrituurde uitjes | Parmezaanse kaas | groene kruidenolie | truffelmayonaise

Garnalencocktail - Van der Valk klassieker 🍴 🍴 🍴 🍴

rivierkreeftjes | Noorse garnalen | gekookte gamba | knapperige ijsbergsla | rode radijs | licht pittige cocktailsaus

Burrata 🌱 🍴 🍴

carpaccio van wilde tomaat | basilicumolie | gerookt zeezout | buffel mozzarella | crostini van roggebrood | reductie van balsamico

Ham & meloen

Italiaanse ham | galia meloen | cantaloupe meloen | rode port stroop | kropsla

HOOFDGERECHT, KEUZE UIT

Boerenschnitzel - Van der Valk klassieker 🍴 🍴 🍴

baby broccoli | sugar snaps | gebakken uien | geroosterde citroen | champignonroomsaus

Saté 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

spies van kippendijen | licht pittige pindasaus | huisgemaakte atjarsalade | seroendeng | kroepoek

Varkenshaas - Van der Valk klassieker 🍴

baby broccoli | aardappel mousseline | sugar snaps | snijbiet | stroganoffsaus met diverse groenten

Maïskip* - vegetarisch te bestellen 🌱 🍴 🍴

pompoen risotto | aardpeer | salie | Parmezaanse kaas

Zalm 🍴 🍴 🍴

gebakken zalm | aardappel mousseline | jonge spinazie | beurre blanc | olie van ansjovis | kapperappeltjes

Pasta pesto 🌱 🍴 🍴

penne | huisgemaakte pesto | Parmezaanse kaas | rucola | honing tomaatjes

Kip cordon bleu 🍴 🍴

kip cordon bleu | ham | kaassaus | verse groenten | salade | appelmoes

NAGERECHT, KEUZE UIT

Witte dame - Van der Valk klassieker 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

3 bollen huisgemaakte vanille-ijs | saus van pure chocolade | slagroom | chocolade noisette

Roodfruit mousse 🌱

mousse van roodfruit | crumble van bosbes | gel van ingekookte wijn | eetbare bloemen

Appelmoes met de kers 🍴 🍴 🍴 🍴

taartje van appelmoes en groene appel | mousse van kers | gel van kers | jubileum chocolaatje

M

3-GANGEN KEUZEMENU € 39,50 PER PERSOON

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse frieten en mayonaise 🍴 🍴 🍴, indien gewenst kunt u hier geroosterde roseval aardappels met schil of rijst erbij krijgen.

Gerechten gemarkeerd met * worden zonder bijgerecht geserveerd.

MARTINUS
BRASSERIE