

WILLKOMMEN

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Genießen Sie die frischen, handwerklichen und nachhaltigen Produkte aus der Region, die im Mittelpunkt dieser Speisekarte stehen. Dank der engen Zusammenarbeit mit lokalen Lieferanten sind die Zutaten von hoher Qualität und regionalem Anbau. Reine Produkte, die zu überraschenden Gerichten verarbeitet werden. Regionale erwecken Sie Ihre Sinne und genießen Sie die kulinarischen Gerichte unserer Küchenbrigade.

'REGIONALE PRODUKTE, IN ÜBERRASCHENDE GERICHTE GEZAUBERT'

In unserem Restaurant laden wir Sie auf eine kulinarische Reise um die Welt ein, bei der wir Gerichte aus verschiedenen Kulturen zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis zusammenführen. Von asiatischen bis hin zu skandinavischen Einflüssen - unsere Speisekarte soll Sie auf eine abenteuerliche Reise durch die besten Geschmacksrichtungen der Welt mitnehmen.

Zu Ehren unseres 50-jährigen Bestehens haben wir spezielle Jubiläumsgerichte kreiert, die unsere reiche Geschichte und die Treue unserer geschätzten Gäste würdigen. Jedes Gericht ist von Tradition und Innovation durchdrungen und garantiert ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis.

In der Brasserie Martinus glauben wir an Inklusion und Vielfalt. Deshalb haben wir auch eine große Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten zusammengestellt. Mit Leidenschaft und Geschick haben unsere Köche Gerichte zubereitet, die nicht nur köstlich sind, sondern auch unterschiedlichen Ernährungsbedürfnissen und Vorlieben gerecht werden.

Wir hoffen, dass Sie die Geschmacks- und Aromen unserer Speisekarte genießen und sich in unserer lebendigen und einladenden Umgebung wohl fühlen.

Im Namen unserer stolzen Mitarbeiter wünsche ich Ihnen einen schönen Abend und eine köstliche Mahlzeit!

Willkommen in unserer Brasserie!

Rick Polman

Direktor

4. Generation Familie Van der Valk



 Fisch

 Soja

 Ei

 Gluten

 Lupine

 Sesam

 Laktose

 Senf

 Nüsse

 Erdnüsse

 Schalentier

 Sulfit

 Sellerie

 Vegetarisch

 Vegan

NACHHALTIGKEIT - Brasserie Martinus setzt sich für Nachhaltigkeit und Rücksichtnahme auf Tiere und Umwelt eine hohe Priorität. Unsere Köche arbeiten mit frischen, saisonalen Produkten, vorzugsweise aus der Region. Zudem ist die Brasserie Martinus Partner der Organisation „Vis & Seizoen“ und setzt sich in diesem Rahmen für nachhaltige Fangmethoden ein.

MARTINUS
BRASSERIE



WILDE KÖSTLICHKEITEN: EIN MENÜ AUS DER NATUR

Das Wildmenü bietet eine raffinierte Auswahl an saisonalen Gerichten. Dieses kulinarische Abenteuer sorgt für ein einzigartiges Geschmackserlebnis, das die Natur auf deinen Teller bringt!

Vorspeise:

Waldpilz-Cremesuppe

€ 8,45

Waldpilze | Frische Kräuter

Weineempfehlungen: Pasqua Colori Di Italia - Valpolicella

Biertipp: Omer - Blond 8%

Hauptgericht:

Rehrückensteak

€ 24,45

Steak vom Hirsch | Kartoffel-Mousseline | Rosenkohl | Waldpilze | Portweinsoße

Weineempfehlungen: Bodega Piedra Negra - Malbec

Biertipp: La Trappe - Dubbel

*Die Hauptgerichte werden mit frischen Pommes frites serviert.

SALATE

Falafel-Salat - kann auch vegan bestellt werden     € 15,45

Falafel | Mesclun | Feta-Mousse | Frühlingszwiebel | Gegrillte Paprika | Joghurt-Minz-Dressing

Süß-saurer Hähnchensalat      € 15,95

Marinierte Hähnchenschenkel mit Hoisin-Sauce | Mesclun | Atjar | Gegrillte Aubergine | Knoblauch-Limetten-Dressing

Flusskrebssalat    € 18,45

Flusskrebse | Mesclun | Marinierte Kirschtomaten | Gekochtes Ei | Frühlingszwiebeln | Leicht pikante Cocktailsauce

SUPPEN & BROT

Tomatensuppe - Van der Valk klassiker - kann auch vegan bestellt werden  € 7,95

Tomate | Leicht pikantes Hackfleisch | vegane Sahne

klare Hühnersuppe   € 8,25

Brühe | Avgolemonoschaum | Huhn | Karotte | Hausgemachte Croutons

Brotkorb    € 8,65

Frisch gebackenes Sauerteigbrot | Hausgemachte Kräuterbutter | Hausgemachte Butter

zusätzliche Option:

Aioli - Aufpreis €1,-

Italienischer Schinken - Aufpreis €2,-

Aioli & Italienischer Schinken - Aufpreis €2,50

M

'Favorit des Küchenchefs'

FALAFEL-SALAT

Lassen Sie sich von diesem farbenfrohen Salat mit knusprigen Falafel, knackigem Mesclun und einer cremigen Feta-Mousse überraschen. Dazu gibt es Frühlingszwiebeln, gegrillte Paprika und ein frisches Joghurt-Minz-Dressing - eine köstliche Geschmackskombination.

Eine leichte, schmackhafte Wahl, die jeden Liebhaber erfreut!

Unsere Salate und Suppen werden mit Minibrötchen, Butter und hausgemachter Kräuterbutter serviert.



Die mit * gekennzeichneten Gerichte werden ohne Beilage serviert

VORSPEISEN

Carpaccio - Van der Valk Klassiker     € 14,45

Hausgemachtes Rindercarpaccio | Rucola | Knuspriger Trüffel | Röstzwiebeln | Parmesankäse | Grünes Kräuteröl | Trüffelmayonnaise

Krabbencocktail - Van der Valk Klassiker    € 15,75

Flusskrebse | Norwegische Garnelen | Gekochte Gambas | Knackiger Eisbergsalat | Roter Rettich | Leicht pikante Cocktailsauce

Steak Tartar* - Van der Valk Klassiker     € 14,85

Rautenfilet | Mayonnaise von geräuchertem Knochenmark | Roggenbrot-Crostini in Honig mariniertes Eigelb

Räucherlachs*     € 16,45

Räucherlachs | Geröstetes Brioche | Kapern | Crème fraîche | Dill | Lachsrogen

Burrata*    € 14,45

Carpaccio von Wildtomaten | Basilikumöl | Geräuchertes Meersalz | Büffelmozzarella | Balsamicoreduktion | Roggenbrot-Crostini

Schinken & Melone - Jubiläumsgericht  € 12,85

Italienischer Schinken | Galiamelone | Cantaloupe-Melone | Roter Portweinsirup | Kopfsalat



'Favorit des Chefs'

RÄUCHERLACHS

'Unser Deluxe-Räucherlachs wird auf einer perfekt getoasteten Brioche serviert, mit einer delikaten Kombination aus Apfelchips, frischem Dill und leichter Crème fraîche. Abgerundet mit einem Löffel Lachsrogen für ein besonders vielfältiges Geschmackserlebnis. Ein elegantes Gericht, bei dem sich reine, raffinierte Aromen gegenseitig verstärken.'

Unsere Salate und Suppen werden mit Minibrötchen, Butter und hausgemachter Kräuterbutter serviert.



Die mit * gekennzeichneten Gerichte werden ohne Beilage serviert

PASTA & VEGAN GERICHTE

Tortellini*      € 20,45

Gefüllt mit Artischockencreme | Rucola | Frischem Ziegenkäse | Rotem Pesto | Knackige Petersilie

Penne al forno* - kann auch vegan bestellt werden    € 22,45

Penne | Kalbsfrikadellen | Italienische Tomatensauce | Trüffel-Bechamelsauce | Gereifter Käse

Wussten Sie das? die vegane Variante ist genauso lecker und umfassend.

HAUPTGERICHTE FISCH

Kleine Seezunge - Van der Valk Klassiker    € 30,65

In Butter gebraten | frischer Salat | geröstete Zitrone | Tartarsauce

Lachsfilet    € 26,65

Gebratener Lachs | Kartoffelmousseline | Junger Spinat | Beurre blanc | Anchovisöl | Kapernäpfel

Rotbarschfilet    € 23,25

Orzo | Sonnengetrocknete Tomaten | Feta-Mousse | Basilikumöl | Felsenschnittlauch

Seezunge à la meunière - Van der Valk Klassiker    € 41,65

in Butter gebraten | Zitrone | Petersilie | Karotten



'Spezialität'

€44,45



HUMMER THERMIDOR*

Gekocht in einer Court-Bouillon | Beurre blanc | Gratiniert mit französischem Gruyere | Knackige Petersilie | Gerösteten Pellkartoffeln

Unsere Hauptgerichte werden mit frischen Pommes frites und Mayonnaise    serviert, auf Wunsch gibt es dazu gebratene Pellkartoffeln oder Reis.

Die mit * gekennzeichneten Gerichte werden ohne Beilage serviert.

HAUPTGERICHTE FLEISCH

Rinderfiletsteak

€ 34,45

Baby-Brokkoli | Kartoffelmousseline | Zuckerschoten | Mangold |
Hausgemachtes Chimichurri

Pfeffersteak

€ 34,85

Baby-Brokkoli | Kartoffelmousseline | Zuckerschoten | Mangold |
Zerstoßene Pfefferkörner | Pfefferrahmsauce

Schweinefilet - Van der Valk Klassiker

€ 24,95

Baby-Brokkoli | Kartoffelmousseline | Zuckerschoten | Mangold |
Stroganoff-Sauce mit verschiedenem Gemüse

Bauernschnitzel - Van der Valk Klassiker

€ 20,65

Baby-Brokkoli | Zuckerschoten | Röstzwiebeln | Geröstete Zitrone | Champignon-Sahnesoße

Satay

€ 21,85

Spieß mit Hähnchenschenkeln | Leicht scharfe Erdnussauce | Hausgemachter Atjar-Salat |
Serundeng | Krabbenchips

Stubenküken*

€ 24,45

Gebraten im Hähnchengrill | Marinade aus Rosmarin und Zitrone | Geröstete Pellkartoffeln |
Zuckerschoten | Belgische Mayonnaise

Kalbsleber - Van der Valk Klassiker

€ 21,55

Gebratene Kalbsleber | Gebratene Zwiebeln | Gebratener Speck | Kartoffel-Mousseline |
Portweinsauce

Hähnchen Cordon bleu - Jubiläumsgericht

€ 19,65

Hühner-Cordon Bleu | Schinken | Käsesauce | Frisches Gemüse | Salat | Apfelmus



'Spezialität'



CHATEAUBRIAND*

Zu bestellen ab 2 Personen - € 35,75 pro Person

Hochwertiges Rinderfilet | Kartoffelmousseline |
Baby-Brokkoli | Zuckerschoten |

Sauce nach Wahl: Hausgemachtes Chimichurri/Pilzrahmsauce/Pfefferrahmsauce/Stroganoffsauce

Unsere Hauptgerichte werden mit frischen Pommes frites und Mayonnaise   
serviert, auf Wunsch gibt es dazu gebratene Pellkartoffeln oder Reis.

Die mit * gekennzeichneten Gerichte werden ohne Beilage serviert.

NACHSPEISEN

Dame Blanche - Van der Valk klassiker 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 € 9,45

3 Kugeln hausgemachtes Vanilleeis | Zartbitterschokoladensauce | Schlagsahne | Schokoladen-Noisette

Brownie 🍷 🍷 🍷 🍷 € 8,85

hausgemachter cremiger Schokoladen-Brownie | Muskat | Kürbisgel | 1 Kugel Hausgemachtes Salz-Karamell-Eis | Zimt | In Ahornsirup marinierte Pekannüsse

Crème brûlée 🍷 🍷 🍷 🍷 € 8,25

Holländischer Lebkuchen | Mandel | Gezuckerte Birne | Griechischer Ananashonig

Tonkabohne 🍷 🍷 🍷 🍷 € 9,95

Mousse von Schokolade | Streusel von Schokoladenbrownie | Geröstete Haselnüsse | Orange | Essbare Blumen

Mousse von roten Früchten 🍷 € 11,65

Mousse von roten Früchten | Heidelbeerstreusel | Weingelee | Essbare Blumen

Käseplatte 🍷 🍷 🍷 € 12,25

Alter Käse | Abteikäse Pere Joseph | Morbier | Bleu d' Auvergne | Geröstete Pekannüsse | Rosinen-Nuss-Brot | Balsamico-Zwiebeln | Balsamico-Sirup

Apfelmus mit Kirschen - Jubiläumsgericht 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 € 10,25

Törtchen von Apfelmus und grünem Apfel | Kirschmousse | Kirschgel | Jubiläumsschokoladenplätzchen



'Favorit des Chefs'

TONKABOHNEN

'Eine verführerische Mousse au Chocolat mit einer knusprigen Streuselschicht aus reichhaltigem Schokoladen-Brownie, gekrönt von gerösteten Haselnüssen für einen besonderen crunch. Der frische Hauch von Orange und die farbenfrohen essbaren Blüten machen dieses Dessert zu einer wahren Geschmacksexplosion und zu einem Fest für die Augen. Purer Genuss für den Schokoladenliebhaber!'

3-GÄNGE-WAHLMENÜ MARTINUS

VORSPEISEN - AUSWAHL

Tomatensuppe - Van der Valk Klassiker - kann auch vegan bestellt werden 🌱

Tomate | Leicht gewürztes Hackfleisch | Vegane Sahne

klare Hühnersuppe 🌱 🍷

Brühe | Avgolemonoschaum | Huhn | Karotte | Hausgemachte Croutons

Carpaccio - Van der Valk Klassiker 🍷 🌱 🍷 🍷

Hausgemachtes Rindercarpaccio | Rucola | Knuspriger Trüffel | Röstzwiebeln | Parmesankäse | Grünes Kräuteröl | Trüffelmayonnaise

Krabbencocktail - Van der Valk Klassiker 🍷 🍷 🍷

Flusskrebse | Norwegische Garnelen | Gekochte Gambas | Knackiger Eisbergsalat | Rote Rettich | Leicht pikante Cocktailsauce

Burrata 🌱 🍷 🍷

Carpaccio von Wildtomaten | Basilikumöl | geräuchertes Meersalz | Büffelmozzarella | Balsamicoreduktion | Roggenbrot-Crostini

Schinken & Melone - Jubiläumsgericht 🍷 🍷 🍷

Italienischer Schinken | Galiamelone | Cantaloupe-Melone | Roter Portweinsirup | Kopfsalat

HAUPTGERICHTE - AUSWAHL

Bauernschnitzel - Van der Valk Klassiker 🍷 🍷 🍷

Baby-Brokkoli | Zuckerschoten | Gebratene Zwiebeln | Gebratene Zitrone | Champignon-Sahnesauce

Satay 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Spieß mit Hähnchenschenkeln | Mild gewürzte Erdnussauce | Hausgemachter Zwiebelsalat | Serundeng | Krabbenchips

Schweinefilet - Van der Valk Klassiker 🍷

Baby-Brokkoli | Kartoffel-Mousseline | Zuckerschoten | Mangold | Stroganoffsauce mit verschiedenen Gemüsesorten

StubenKüken* 🍷 🍷

gebraten im Hähnchengrill | Marinade aus Rosmarin und Zitrone | Geröstete Pellkartoffeln | Zuckerschoten | Belgische Mayonnaise

Lachsfilet 🍷 🍷 🍷

Gebratener Lachs | Kartoffelmousseline | Junger Spinat | Beurre blanc | Sardellenöl | Kapernäpfel

Penne al forno* - kann auch vegan bestellt werden 🍷 🍷 🍷

Penne | Kalbsfrikadellen | Italienische Tomatensauce | Trüffel-Bechamelsauce | Gereifter Käse

Hähnchen cordon bleu - Jubiläumsgericht 🍷 🍷 🍷 🍷

Hühner-Cordon Bleu | Schinken | Käsesauce | Frisches Gemüse | Salat | Apfelmus

NACHSPEISEN - AUSWAHL

Dame Blanche - Van der Valk Klassiker 🍷 🍷 🍷 🍷

3 Kugeln hausgemachtes Vanilleeis | Zartbitterschokoladensauce | Schlagsahne | Schokolade Noisette

Mousse von roten Früchten 🍷

Mousse von roten Früchten | Heidelbeerstreusel | Weingelee | Essbare Blumen

Apfelmus mit der Kirsche - Jubiläumsgericht 🍷 🍷 🍷 🍷

Törtchen von Apfelmus und grünem Apfel | Kirschmousse | Kirschgel | Jubiläumsschokoladenplätzchen

M

3-GÄNGE-MENÜ € 39,50 PRO PERSON

Unsere Hauptgerichte werden mit frischen Pommes frites und Mayonnaise 🍷 🍷 🍷 serviert, auf Wunsch gibt es dazu gebratene Pellkartoffeln oder Reis.

Die mit * gekennzeichneten Gerichte werden ohne Beilage serviert.

MARTINUS
BRASSERIE