

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. Stimulieren Sie Ihre Sinne und entdecken Sie die kulinarischen Gerichte unserer Küchenbrigade.

'REINE PRODUKTE, UMGEZAUBERT IN ÜBERRASCHENDE GERICHTE'

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 | grüne 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

Feta-Salat - kann auch vegan bestellt werden    € 16,85

marinierte Wassermelone mit Miso | Mesclun | süß-saure rote Zwiebel | Griechischer Feta | Balsamico-Perlen

Hähnchen-Tandoori-Salat      € 15,95

marinierte-Hähnchenschenkel mit Tandoori und Joghurt | Mesclun | gegrillter grüner Spargel | Bohnensprossen | geröstete Cashewnüsse | 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 | vegan Sahne | knackige Petersilie

klare Hühnersuppe  € 8,25

reichlich gefüllte hühnersuppe | Brühe | Huhn | Karotte | Lauch | hausgemachte Croutons | knackige Petersilie

Brotkorb    € 8,65

frisch gebackenes Sauerteigbrot | hausgemachte Kräuterbutter | hausgemachte Butter
Option Aioli & italienischer Schinken - Aufpreis €2,-



'Favorit des Küchenchefs'

HÄHNCHEN-TANDOORI-SALAT

'Der delikate Geschmack der Tandoori-Gewürze in Kombination mit dem Joghurt macht diesen Salat zu einem tropischen Geschmackserlebnis. Zusammen mit dem gegrillten grünen Spargel und den Bohnensprossen ergibt sich ein schöner fester Biss in diesem erfrischenden Salat. Die gerösteten Cashewnüsse geben diesem Gericht einen vollen, cremigen Geschmack.'

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



Die mit * gekennzeichneten Gerichte werden ohne Beilage serviert

VORSPEISEN

Carpaccio - Van der Valk Klassiker     € 14,85

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

Tartar*    € 13,45

mariniertes Rindertartar | little gem | Kapern | süß-saure rote Zwiebeln | geriebenes Eigelb | Brioche-Crostini | geräucherte Knoblauchmayonnaise

Gravad lax*    € 17,95

marinierter Räucherlachs mit grünen Kräutern | little gem | süß-saure rote Zwiebeln | herzhaft Pfannkuchen | Orangenmarmelade | Crème fraîche | knackige Petersilie

Burrata*    € 16,85

Tartar von marinierten Kirschtomaten und Basilikum | Olivenöl | grobes Meersalz | Burrata | little gem | Trüffelöl | Crostinis

Schinken & Melone - Jubiläumsgericht - kann auch vegan bestellt werden  € 12,85

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



'Favorit des Chefs'

GRAVAD LAX

'Durch die vielen Gewürze und Kräuter ist dieses Gericht sehr schmackhaft. Wir servieren dieses Gericht mit herzhaften Pfannkuchen, der Säure von Orangenmarmelade und Crème fraîche. Zusammen ist das eine erfrischende Geschmackskombination.'

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



Die mit * gekennzeichneten Gerichte werden ohne Beilage serviert

PASTA & VEGAN GERICHTE

Tortellini*      € 20,45

gefüllt mit einer Artischockencreme | Rucola | frischem Ziegenkäse | rotem Pesto | knackige Petersilie

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

Penne | Kalbsfrikadellen | italienische Tomatensauce | Mozzarella geriebener Käse
Wussten Sie das? die vegane Variante ist genauso lecker und umfassend.

Taco*   € 19,45

3 Stück | Soft Shell Tacos | vegan chili no carne | frischer Tomatensalsa | Limette | pikante Guacamole

HAUPTGERICHTE FISCH

kleine Seezunge - Van der Valk Klassiker   € 30,65

in Butter gebraten | frischer Salat | geröstete Zitrone | Tartarsauce

Lachs    € 26,65

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

Schollenfilet Picasso - Jubiläumsgerecht      € 24,25

gebratenes Schollenfilet | gebratene frische Früchte | geröstete Mandelsplitter | Tartar-Mayonnaise



'Spezialität'

€42,65



HUMMER THERMIDOR*

gekocht in einer Court-Bouillon | Beurre blanc | gratiniert mit französischem Gruyere | knackige Petersilie | geröstete 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

grüne Bohnen | Kartoffelmousseline | gebratene Coeur de Boeuf-Tomate | geschmorte weiße Zwiebel | hausgemachtes Chimichurri

Pfeffersteak € 34,85

grüne Bohnen | Kartoffelmousseline | gebratene Coeur de Boeuf-Tomate | geschmorte weiße Zwiebel | zerstoßene Pfefferkörner | Pfefferrahmsauce

Schweinefilet - Van der Valk Klassiker € 24,95

grüne Bohnen | Kartoffelmousseline | gebratene Coeur de Boeuf-Tomate | geschmorte weiße Zwiebel | Stroganoff-Sauce mit verschiedenem Gemüse

Bauernschnitzel - Van der Valk Klassiker € 20,65

hausgemachter Kartoffelsalat | Röstzwiebeln | geröstete Zitrone | Champignon-Sahnesoße

Satay € 21,85

Spieß mit Hähnchenschenkeln | leicht scharfe Erdnusssauce | hausgemachter Atjar-Salat | Serundeng | Krabbenchips

Stubenküken* € 24,45

gebraten im Hähnchengrill | Marinade aus Rosmarin und Zitrone | geröstete Pellkartoffeln | grüne Bohnen | belgische Mayonnaise

Kalbsleber - Van der Valk Klassiker € 21,55

gebratene Kalbsleber | gebratene Zwiebeln | gebratener Speck | Kartoffelbeilage



'Spezialität'



CHATEAUBRIAND*

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

hochwertiges Rinderfilet | Kartoffelmousseline | gebratene Coeur de Boeuf-Tomate | geschmorte weiße Zwiebel

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

1 Kugel hausgemachtes weißes Schokoladeneis | 2 Kugeln hausgemachtes Vanilleeis | Zartbitterschokoladensauce | geklopfte Vanillesahne | Schokoladen-Noisette

Brownie   € 8,85

hausgemachter cremiger Schokoladen-Brownie | 1 Kugel hausgemachtes Kaffee-Eis | Kaffeesirup | geschlagene Vanillesahne | Kakaopulver

Crème brûlée   € 8,25

Crème brûlée mit einem Twist von Mandarine | gebrannt | Vanillegel | 1 Kugel hausgemachtes Mandarinen-Eis | Mandarinenminze

Tropische Überraschung  € 11,65

Luftiges Mangomousse | Kokosnussgranola | Vanillegel | Maracujacoulis | Frische Maracuja

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'

CRÈME BRÛLÉE

'Crème brûlée hat einen vollen, cremigen Geschmack, eine weiche Textur und eine karamellisierte, knusprige Oberfläche für einen perfekten Biss. Die Mandarine macht dieses Dessert zu einem erfrischenden Genuss.'

3-GÄNGE-WAHLMENÜ MARTINUS

VORSPEISEN - AUSWAHL

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

Tomate | leicht gewürztes Hackfleisch | vegane Sahne | knackige Petersilie

klare Hühnersuppe 🌱

reichlich gefüllte hühnersuppe | Brühe | Huhn | Karotte | Lauch | hausgemachte Croutons | knackige Petersilie

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 🌱 🌱 🌱

Tartar von marinierten Kirschtomaten und Basilikum | Olivenöl | grobes Meersalz | Burrata | little gem | Trüffelöl | Crostinis

Schinken & Melone - Jubiläumsgericht - kann auch vegan bestellt werden 🌱

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

HAUPTGERICHTE - AUSWAHL

Bauernschnitzel - Van der Valk Klassiker 🌱 🌱 🌱

hausgemachter Kartoffelsalat | gebratene Zwiebeln | gebratene Zitrone | Champignon-Sahnesauce

Satay 🌱 🌱 🌱 🌱

Spieß mit Hähnchenschenkeln | mild gewürzte Erdnussauce | hausgemachter Zwiebelsalat | Serundeng | Krabbenchips

Schweinefilet - Van der Valk Klassiker 🌱

grüne Bohnen | Kartoffel-Mousseline | gebratene Coeur de Boeuf-Tomate | geschmorte weiße Zwiebel | Stroganoffsauce mit verschiedenen Gemüsesorten

StubenKüken* 🌱 🌱

gebraten im Hähnchengrill | Marinade aus Rosmarin und Zitrone | geröstete Pellkartoffeln | grüne Bohnen | belgische Mayonnaise

Lachs 🌱 🌱 🌱

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

Taco 🌱

3 Stück | Soft Shell Tacos | veganes Chili no Carne | frische Tomatensalsa | Limette | pikante Guacamole

NACHSPEISEN - AUSWAHL

Dame Blanche - Van der Valk Klassiker 🌱 🌱 🌱 🌱

1 Kugel hausgemachtes weißes Schokoladeneis | 2 Kugeln hausgemachtes Vanilleeis | Zartbitterschokoladensauce | geklopfte Vanillesahne | Schokolade Noisette

Tropische Überraschung 🌱

Luftiges Mangomousse | Kokosnussgranola | Vanillegel | Maracujacoulis | Frische Maracuja

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