

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.

Ter ere van ons 50-jarig bestaan hebben we speciale jubileumgerechten gecreëerd die een eerbetoon zijn aan onze rijke geschiedenis en de loyaliteit van onze gewaardeerde gasten. 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

 Soja

 Ei

 Gluten

 Lupine

 Sesamzaad

 Lactose

 Mosterd

 Noten

 Pinda

 Schaaldieren

 Sulfiet

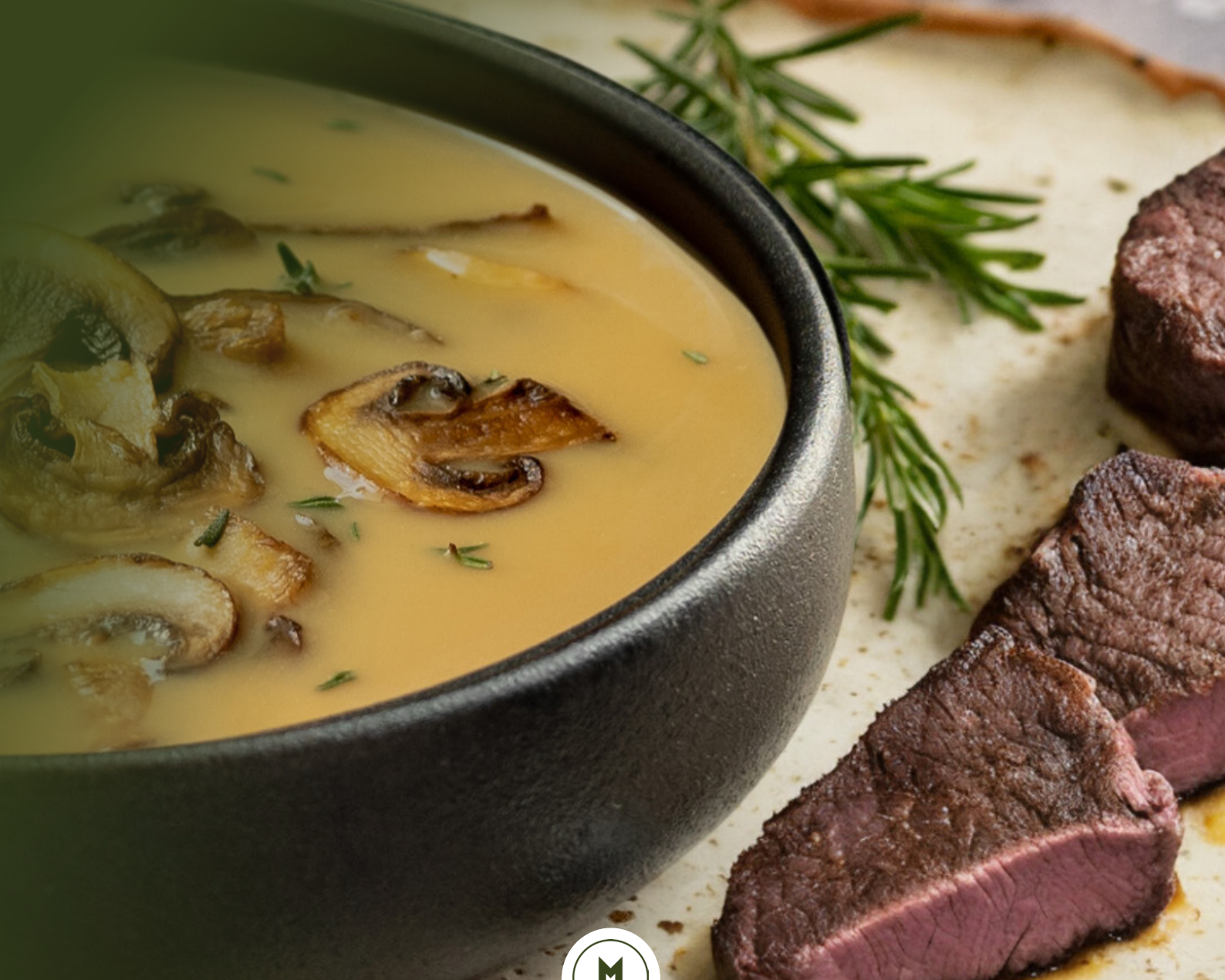
 Selderij

 Vegetarisch

 Veganistisch

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.

MARTINUS
BRASSERIE

SALADES

Feta salade - veganistisch te bestellen    € 16,85

gemarineerde watermeloen met zwarte miso | mesclun | zoetzure rode ui | Griekse feta | balsamico parels

Kip tandoori salade      € 15,95

gemarineerde kippendijen met tandoori en yoghurt | mesclun | gegrilde groene asperges | taugé | gebrande cashewnoten | knoflook-limoen dressing

Rivierkreeft salade    € 18,45

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

SOEPEN & BROOD

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

tomaat | licht pittig gehakt | veganistische room | krokante peterselie

Heldere kippensoep  € 8,25

goed gevuld | bouillon | kip | wortel | prei | huisgemaakte croutons | krokante peterselie

Broodplank    € 8,65

vers gebakken desembrood | huisgemaakte kruidenboter | huisgemaakte roomboter
Optie aioli & Italiaanse ham - meerprijs €2,-

M

'Favoriet van de chef'

KIP TANDOORI SALADE

'De verfijnde smaak van de tandoori kruiden gecombineerd met de yoghurt maakt dit tot een tropische smaaksensatie. Samen met de gegrilde groene asperges en de taugé zorgt dit voor een lekkere stevige bite in deze verfrissende salade de gebrande cashewnoten zorgt voor een volle romige smaak in dit gerecht.'

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



Gerechten met * worden geserveerd zonder bijgerecht


VOORGERECHTEN

Carpaccio - Van der Valk klassieker     € 14,85


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

Tartaar*    € 13,45

gemarineerde rundertartaar | little gem | kappertjes | zoetzure rode ui | geraspte eidooier | crostini van brioche | gerookte knoflookmayonaise

Gravad lax*     € 17,95

gemarineerde gerookte zalm met groene kruiden | little gem | zoetzure rode ui | hartige pannenkoekjes | sinaasappel marmelade | crème fraîche | krokante peterselie

Burrata*    € 16,85

tartaar van gemarineerde cherry tomaat en basilicum | olijfolie | grof zeezout | burrata | little gem | truffelolie | crostini's

Ham & meloen* - Jubileum gerecht - veganistisch te bestellen  € 12,85

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



'Favoriet van de chef'

GRAVAD LAX

'Door de vele specerijen en kruiden, is dit gerecht hoog van smaak. We serveren dit gerecht met hartige pannenkoekjes, het zure van de sinaasappelmarmelade en crème fraîche. Samen is dit een verfrissende smaakcombinatie.'

Onze salades en soepen worden geserveerd met vloerbrood, 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

Penne al forno* - Veganistisch te bestellen   € 22,45

penne | kalfsgehaktballetjes | Italiaanse tomatensaus | geraspte mozzarella kaas
Wist je dat?..... De veganistische optie net zo lekker en uitgebreid is.

Taco's*   € 19,45

3 stuks | soft shell taco's | veganistische chili no carne | frisse salsa van tomaat | limoen | spicy guacamole

HOOFDGERECHTEN VIS

Sliptong - Van der Valk klassieker    € 30,65

in roomboter gebakken | frisse salade | geroosterde citroen | tartaarsaus

Zalm    € 26,65

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

Scholfilet picasso - Jubileum gerecht      € 24,25

gebakken scholfilet | gebakken vers fruit | gebrande amandelschaafsel | tartaar mayonaise





'Specialiteit'

€42,65
















KREEFT THERMIDOR*

Gekookt in een court-bouillon | beurre blanc | gratineerd 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
sperziebonen | aardappel mousseline | geroosterde coeur de boeuf tomaat | gestoofde witte ui | huisgemaakte chimichurri
- Pepersteak**  € 34,85
sperziebonen | aardappel mousseline | geroosterde coeur de boeuf tomaat | gestoofde witte ui | gekneusde peperkorrels | peperroomsaus
- Varkenshaas - Van der Valk klassieker**  € 24,95
sperziebonen | aardappel mousseline | geroosterde coeur de boeuf tomaat | gestoofde witte ui | stroganoffsaus met diverse groenten
- Boerenschnitzel - Van der Valk klassieker**    € 20,65
huisgemaakte aardappelsalade | gebakken uien | geroosterde citroen | champignonroomsaus
- Saté**      € 21,85
spies van kippendijen | licht pittige pindasaus | huisgemaakte atjarsalade | seroendeng | kroepoek
- Piepkuiken***   € 24,45
geroosterd in de kippengrill | marinade van rozemarijn en citroen | geroosterde roseval aardappels met schil | sperziebonen | Belgische mayonaise
- Kalfslever - Van der Valk klassieker**  € 21,55
gebakken kalfslever | gebakken uien | uitgebakken spek | aardappelgarnituur



'Specialiteit'



CHATEAUBRIAND*

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

biefstuk van de haas | aardappel mousseline | geroosterde roseval aardappels met schil | geroosterde coeur de boeuf tomaat | gestoofde witte ui | 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.

NAGERECHTEN

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

1 bol huisgemaakte witte chocolade ijs | 2 bollen huisgemaakte vanille-ijs |
saus van pure chocolade | geslagen vanilleroom | chocolade noisette

Brownie 🍷 🍷 € 8,85

huisgemaakte smeuijge chocolade brownie | 1 bol huisgemaakte koffie-ijs | siroop van koffie |
geslagen vanilleroom | cacaopoeder

Crème brûlée 🍷 🍷 € 8,25

crème brûlée met een twist van mandarijn | gebrand | vanille gel |
1 bol huisgemaakte mandarijn ijs | munt van mandarijn

Tropische verrassing 🍷 € 11,65

luchtige mousse van mango | kokos granola | vanille gel | coulis van passievrucht |
verse passievrucht

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 - Jubileum gerecht 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 € 10,25

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



'Favoriet van de chef'

CRÈME BRÛLÉE

'Crème brûlée heeft een volle romige smaak met een zachte structuur en een
gekarameliseerde knapperige bovenkant voor een perfecte bite. Door de twist van de
mandarijn is dit een verfrissend dessert.'

3-GANGEN KEUZEMENU MARTINUS

VOORGERECHT, KEUZE UIT

Tomatensoep - Van der Valk klassieker - veganistisch te bestellen 🌱

tomaat | licht pittig gehakt | veganistische room | krokante peterselie

Heldere kippensoep 🌱

goed gevuld | bouillon | kip | wortel | prei | huisgemaakte croutons | krokante peterselie

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 🌱 🌱 🌱

tartaar van gemarineerde cherry tomaat en basilicum | olijfolie | grof zeezout | burrata | little gem | truffelolie | crostini's

Ham & meloen - Jubileum gerecht - veganistisch te bestellen 🌱

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

HOOFDGERECHT, KEUZE UIT

Boerenschnitzel - Van der Valk klassieker 🌱 🌱 🌱

huisgemaakte aardappelsalade | gebakken uien | geroosterde citroen | champignonroomsaus |

Saté 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱

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

Varkenshaas - Van der Valk klassieker 🌱

sperziebonen | aardappel mousseline | geroosterde coeur de boeuf tomaat | gestoofde witte ui | stroganoffsaus met diverse groenten

Piepkuiken 🌱 🌱

geroosterd in de kippengrill | marinade van rozemarijn en citroen | geroosterde roseval aardappels in schil | sperziebonen | Belgische mayonaise

Zalm 🌱 🌱 🌱

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

Taco's 🌱 🌱

3 stuks | soft shell taco's | veganistische chili no carne | frisse salsa van tomaat | limoen | spicy guacamole

NAGERECHT, KEUZE UIT

Witte dame - Van der Valk klassieker 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱

1 bol huisgemaakte witte chocolade ijs | 2 bollen huisgemaakte vanille-ijs | saus van pure chocolade | geslagen vanilleroom | chocolade noisette

Tropische verrassing 🌱

luchtige mousse van mango | kokos granola | vanille gel | coulis van passievrucht | verse passievrucht

Appelmoes met de kers - Jubileum gerecht 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱

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



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