

Martinus

RESTAURANT

Sehr geehrte Gäste,

Willkommen in unserem Van der Valk Restaurant. Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie guten Service, eine ausgezeichnete Speisenauswahl und ein angenehmes Ambiente.

Unser Restaurant „Martinus“ versteht sich als deutsche Crossover Küche mit internationalen Einflüssen, wir bieten ihnen eine abwechslungsreiche Mischung aus klassischen Gerichten im modernen Gewand sowie neuen Kompositionen. Unterstrichen wird unsere kulinarische Ausrichtung durch hiesige und saisonale Produkte von regionalen Lieferanten und Erzeugern.

Martinus Van der Valk, Namensgeber unseres Restaurants, war der Jüngste von 24 Geschwistern. Vielleicht ist das der Grund, warum er jede Chance nutzte, die sich ihm bot. Nachdem seine Mutter 1929 gestorben war, kaufte er das Gehöft de Gouden Leeuw in Voorschoten, zu dem Gehöft gehörte auch ein Café. Er machte sich auf eine clevere Art und Weise jede Gelegenheit zu Nutze. Vor dieser Zeit reiste Martinus viel umher. Er stellte fest, dass man nirgendwo so gut essen konnte, wie daheim. Damit war die Idee für das Café geboren und schon bald konnten die Gäste dort lecker essen. Die gesamte Familie hat immer mitgeholfen: „Wenn Kinder laufen können, können sie auch Gläser spülen“, sagte einst Großvater Martinus. In der Vergangenheit wurde bei Van der Valk so gekocht, wie der Gast daheim gekocht hat. Heutzutage versuchen die Hotels und Restaurants einen Schritt weiter zu gehen und den Gästen ein besonderes kulinarisches Erlebnis zu bieten. Eines hat sich über die Jahr aber nicht verändert: das gute Gefühl nach Hause zu kommen, köstliche Speisen und Getränke zu genießen sowie erholsam in einem behaglichen Umfeld zu übernachten. Familie Van der Valk und das gesamte Hotelteam wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Dear guest,

Welcome to our Van der Valk Restaurant. Lean back and enjoy good service, an excellent choice of dishes and a comfortable ambience.

Our restaurant „Martinus“ sees itself as a German crossover kitchen with international influences, we offer you a varied mix of classic dishes in a modern garb and new compositions. Our culinary focus is underlined by local and seasonal products from local suppliers and producers.

Martinus Van der Valk, eponym of our restaurant, was the youngest sibling in a family of 24 children. Maybe that's why he took every chance that came his way. After his mother passed away in 1929, he acquired Boerderij de Gouden Leeuw in Voorschoten, which came with a café. He cleverly made use of any opportunity. Before this he traveled frequently and noticed that the food never tasted as good as it did at home. That was a good idea for the café! Soon the guests could have a homely meal there. The entire family always helped: "If children can walk, they can also wash glasses," grandfather Martinus once said. In the past Van der Valk served the type of food you would eat at home. Nowadays the hotels and restaurants try to take the culinary experience a step further. One thing has not changed over the years: visiting Van der Valk feels like coming home: delicious food and drinks and a good night's rest in a cosy setting.

Van der Valk family and the whole hotel team wishes you a pleasant stay and enjoy your meal!

Martinus Menü

Saiblingscevice mit Verjus

Gurke | Kürbiskernöl | Sauerrahm

Geräucherte Petersilienwurzelsuppe

Mini Rehboulette | Himbeer-Essigkaviar

Ostseedorsch aus dem Wurzelsud

Kartoffelespuma | Gemüsejulienne | Zitronen-Kapernbutter

Geschmorte Ochsenbacke

Perlzwiebeljus | Rotkraut gepickelt | Serviettenknödel

Schokocreme Sous Vide

Birne mariniert | Buchweizenkrokant | Bergamotte-Gel

3-Gang (Suppe, Hauptgang, Dessert)	31.00
3-Gang (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	33.00
4-Gang (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)	38.00
5-Gang	43.00

Essen ist ein Bedürfnis,

Genießen ist eine Kunst.

- François VI. de La Rochefoucauld -

VORSPEISEN

„Gans anders“

Rillette I Gans gebeizt I Rotkraut gepickelt I Backpflaumenchutney **10.90**
goose rillete I goose marinated I red cabbage pickled I dried plum chutney

Wir empfehlen hierzu:

Pinotage Rosé

Alvi's Drift, Südafrika *halbtrocken*

0,2 l **7.00**

0,75 l **24.50**

„Ziegenpeter“

Ziegenkäsecreme I Ziegenkäse karamellisiert I Rapunzel **11.50**
Betebaiser I Bete eingelegt I Pommery-Senfdressing
goat cheese creme I goat cheese caramelized I corn salad
beetroot baiser I beetroot pickled I pommery mustard dressing

„Surf & Turf“

Jakobsmuschel I Rinderzunge I Avocado I Teriyaki I Apfel **14.50**
scallop I ox tongue I avocado I teriyaki I apple

SUPPEN

Strauchtomaten-Consommé

Räucherforellenspätzle I Parmesanespuma I Lauchasche **6.50**
tomato consommé I smoked trout speatzle I parmesan espuma I leek ash

Tafelspitzbrühe

Tafelspitzwürfel I Gemüsejulienne I Célestine I Meerrettich **6.90**
boiled beef soup I boiled beef cubed I vegetables julienne I celestine I horseradish

Geräucherte Petersilienwurzelsuppe

Mini Rehboulette I Schalotten-Essigkaviar **7.50**
parsley soup smoked I mini venison meatball I shallot vinegar caviar

Alle Preise verstehen sich in EURO inklusive Mehrwertsteuer

FLEISCH :

„Berliner Art 2.0“

Kalbsleber | Süßkartoffelpüree | Allerlei von Apfel und Zwiebel | Jus
calf liver | yam mash | apple | onions | jus **16.90**

Perlhuhnbrust

Erbsencreme | Emmer-Speckrisotto | schwarze Trüffeljus
guinea fowl | pea creme | emmer bacon risotto | black truffle jus **17.80**

Weidelammrücken (Low Carb)

Wasabi-Erdnusscrunch | Pastinakentexturen | Egerlinge | Cassis
saddle of lamb | wasabi peanut crunch | parsnip textures | champignons | cassis **21.90**

Probieren Sie passend:

Malbec 0,2 l **9.00** 0,75 l **31.00**
Bodega Fin del Mundo, Argentinien *trocken*

FISCH

Ostseedorsch aus dem Wurzelsud

Kräuter-Kartoffelstampf | Wurzelgemüse | Nussbutter | Meerrettich
baltic sea codfish | herbal potato mash | root vegetables | brown butter | horseradish **18.50**

Saiblingsfilet

Räucherforellenspätzle | Alblinsen | Gemüsewürfel | Buttersauce
char filet | smoked trout speatzle | lentils | vegetables cubed | butter sauce **20.80**

Müritzzander (Low Carb)

Artischockencreme | Artischockenböden | Tomaten confiert | Yuzu-Perlen
müritz lake pikeperch | artichoke creme | artichoke bottoms
tomatoes confied | yuzu pearls **22.90**

Unsere Empfehlung für Sie:

Auxerrois 0,2 l **7.50** 0,75 l **24.50**
Weingut Bös, Kraichgau Baden *trocken*

1- Ei
5- Gelatine
9- Krustentier
a- Farbstoff
e- Geschmacksverstärker

2- Gluten
6- Sulfite/Schwefeldioxid
10- Hülsenfrüchte
b- Alkohol

3- Nüsse
7- Fisch/Fischauszüge
11- Soja
c- Nitrit

4- Lactose
8- Senf
12- Konservierungsstoffe
d- Schmelzsätze

VEGETARISCH/VEGAN

Curry vom heimischen Urkorn (vegan)

Emmer | Gerste | Linsen | Graupen | Cashewkrokant | Knoblauchchips **12.80**
grain risotto | emmer | barley | lentils | pearl barley | cashew brittle | garlic crisps

Pilzquiche (vegetarisch)

Feigen eingelegt | Kräuterschmand **13.90**
Mushroom quiche | figs pickled | herbal sour cream

DESSERT

Vanille-Heu Crème Brûlée

Cashew-Sauerrahmeis | Venenkresse **6.50**
vanilla hay crème brûlée | cashew sour creme ice creme | vene cress

Buttermilcheis

Ziegenkäse gefroren | Meersalz | rotes Fruchtgel **6.90**
buttermilk ice cream | goat cheese frozen | sea salt | red fruit gel

Schokocreme Sous Vide

Birne mariniert | Buchweizenkrokant | Bergamotte-Gel **7.50**
chocolate creme stacked | pear marinated | buckwheat brittle | bergamot gel

ALKOHOLFREIE GETRÄENKE

Selters

<i>naturell, classic</i>	0,25l	2.20	0,75l	5.90
Coca Cola (1,3)	0,2 l	2.50	0,4 l	4.60
Coca Cola Light (1,3)	0,2 l	2.50	0,4 l	4.60
Fanta (3)	0,2 l	2.50	0,4 l	4.60
Sprite (3)	0,2 l	2.50	0,4 l	4.60
Ginger Ale (3)	0,2 l	2.50	0,4 l	4.60
Tonic Water (2)	0,2 l	2.50	0,4 l	4.60
Bitter Lemon (2)	0,2 l	2.50	0,4 l	4.60
Volvic Eistee <i>Pfirsich</i>	0,2 l	2.50	0,4 l	4.60
Golfer (Bitter Lemon & Grapefruit)	0,2 l	2.50	0,4 l	4.60
Apfelsaft Orangensaft	0,2 l	2.50	0,4 l	4.60
Kirschnektar Bananennektar KiBa	0,2 l	2.50	0,4 l	4.60
Schw. Johannesbeernektar Rhabarbernektar	0,2 l	2.50	0,4 l	4.60
Maracujasaft Grapefruitsaft	0,2 l	2.50	0,4 l	4.60
Saftschorle	0,2 l	2.50	0,4 l	4.60

HEISSGETRÄENKE

Tasse Kaffee		2.20
Kännchen Kaffee Crema		3.70
Espresso		2.20
Doppelter Espresso		3.30
Cappuccino (4)		2.30
Latte Macchiato (4)		3.50
Milchkaffee (4)		3.20
Heiße Schokolade (4)		2.60
Glas Tee		2.50
Kännchen Tee		3.70
Irish Coffee (4)		6.50

BIERE & SPEZIALITÄTEN

Radeberger vom Fass	0,3 l	3.10	0,5 l	4.50
Krusovice	0,3 l	3.10	0,5 l	4.50
Hövels original Bitterbier dunkel			0,5 l	4.50
Schöffelhofer Hefeweizen				
<i>naturtrüb, dunkel, kristall, alkoholfrei</i>			0,5 l	4.50
Clausthaler alkoholfrei			0,33 l	3.10

APERITIFE

Martini				
<i>Bianco, Dry, Rosso</i>			5 cl	3.00
Sandeman Sherry				
<i>Medium, Dry</i>			5 cl	3.00
Campari-Soda/Orange			0,2 l	4.90
Aperol-Spritz³ / Hugo			0,2 l	5.50
Lillet Wild Berry			0,2 l	5.50

DEGISTIFE & SPIRITUOSEN

Baileys			4 cl	3.90
Mecklenburger Korn	2 cl	2.10	4 cl	4.00
Sambuca	2 cl	2.30	4 cl	4.00
Hananna Club 3J	2 cl	2.30	4 cl	4.00
Asbach Uralt	2 cl	2.30	4 cl	4.00
Vodka Absolut	2 cl	2.50	4 cl	4.50
Aquavit				
<i>Linie, Malteser, Jubiläums</i>	2 cl	2.50	4 cl	4.50
Rostocker Doppelkümmel	2 cl	2.60	4 cl	4.80
Grappa Nonino Chardonnay	2 cl	4.50		
Jack Daniels			4 cl	5.00
Tullamore Dew			4 cl	5.00
Johnnie Walker			4 cl	5.50
Glenfiddich Single Malt			4 cl	6.00
Remy Martin VSOP			4 cl	7.50

REGIONALE BRAENDE & GEISTE

Schwechower Birnenbrand	2 cl	3.90		
Schwechower Apfelbrand	2 cl	3.90		
Schwechower Mirabellenbrand	2 cl	3.90		
Schwechower Himbeergeist	2 cl	4.50		
Schwechower Sanddorngeist	2 cl	4.50		

MAGENBITTER & KRAEUTER

Underberg	2 cl	2.30		
Fernet Branca	2 cl	2.30	4 cl	4.00
Averna	2 cl	2.50	4 cl	4.00
Ramazotti	2 cl	2.50	4 cl	4.50
Jägermeister	2 cl	2.50	4 cl	4.50

MIXGETRAENKE (4cl Spirituose)

Rum - Cola			4 cl	6.00
Whiskey - Cola			4 cl	6.00
Vodka - Lemon			4 cl	6.00
Gin - Tonic			4 cl	6.00
Cuba Libre			4 cl	7.50

SEKT & PROSECCO

Prosecco Hausmarke	0,1 l	4.50	0,75 l	19.50
Sekt Hausmarke	0,1 l	5.50	0,75 l	21.50

OFFENE WEINE

Weisswein

Vinision Grauburgunder Qualitätswein Rheinhessen <i>trocken</i>	0,2 l	5.50	0,75 l	18.50
Sauvignon Blanc Terasses du Sud, Frankreich <i>trocken</i>	0,2 l	6.00	0,75 l	19.00
Chardonnay Terasses du Sud, Südafrika <i>trocken</i>	0,2 l	6.00	0,75 l	19.50
Riesling QbA Weingut Ohlig, Rheingau <i>trocken</i>	0,2 l	7.00	0,75 l	23.00

Rosewein

Rosé Terasses du Sud, Frankreich <i>trocken</i>	0,2 l	5.50	0,75 l	19.00
---	-------	-------------	--------	--------------

Rotwein

Merlot Terasses du Sud, Frankreich <i>trocken</i>	0,2 l	5.50	0,75 l	19.00
Cabernet Sauvignon Terasses du Sud, Frankreich <i>trocken</i>	0,2 l	6.00	0,75 l	20.50
Capa Tempranillo Castillo La Mancha <i>trocken</i>	0,2 l	6.50	0,75 l	21.00

FLASCHENWEINE WEISS

Deutschland

Vinision Grauburgunder Qualitätswein Rheinhessen, <i>trocken</i>	0,75 l	18.50
Riesling QbA Weingut Ohlig, Rheingau, <i>trocken</i>	0,75 l	23.00
Weißburgunder Weingut Dr. Loosen, Mosel, <i>trocken</i>	0,75 l	29.00

Italien

Linea 071 Pinot Grigio IGT Cantine Sacchetto, Venetien, <i>trocken</i>	0,75 l	18.50
Gavi di Comune di Gavi DOCG Cantine san Silvestro, Piemont, <i>trocken</i>	0,75 l	26.00

Frankreich

Chablis AOC Alain Geoffroy Domaine le Verger, Burgung, <i>trocken</i>	0,75 l	33.00
---	--------	--------------

Argentinien

Los Cardos Chardonnay Doña Paula, Mendoza, <i>trocken</i>	0,75 l	21.50
---	--------	--------------

FLASCHENWEINE ROSE

Deutschland

„Earth“ Cuveé Rosé QW

Heinrich Vollmer, Pfalz, *trocken*

0,75 l **24.50**

FLASCHENWEINE ROT

Deutschland

Sankt Anna Merlot QbA

Weingut Lergenmüller, Pfalz, *trocken*

0,75 l **27.50**

Italien

Linea 071 Merlot IGT

Cantine Sacchetto, Venetien, *trocken*

0,75 l **19.50**

Gran Maestro Rosso Apassimento IGT

Cielo e Terra, Apulien, *trocken*

0,75 l **27.50**

Frankreich

Grand Bateau Rouge AC

Merlot und Cabernet Sauvignon

Barriere Freres, Bordeaux, *trocken*

0,75 l **33.50**

Château Rozier AOC

Merlot und Cabernet Franc

Château Rozier, St. Émilion, *trocken*

0,75 l **45.00**

Spanien

Capa Tempranillo

Bodegas Capa, Castilla la Mancha, *trocken*

0,75 l **21.00**

Crianza DOC

Tempranillo

Bodegas Primicia, Rioja, *trocken*

0,75 l **31.00**

Australien

Shiraz-Cabernet

Parkhurst Estate, *trocken*

0,75 l **18.50**

Argentinien

Los Cardos Malbec

Doña Paula, Mendoza, *trocken*

0,75 l **21.50**