

*Herzlich willkommen  
im  
Restaurant Martini*



*Kraftbrühe mit Einlage* 4,00 €

*Kresserahmsüppchen* 4,50 €

*Französische Zwiebelsuppe mit  
Croutons u. Parmesan garniert* 5,00 €

*Blattsalat vom Lollo Rosso in Balsamico-Dressing,  
mit gebratenen Poulardenbruststreifen und Kräuterbaguette*  
14,50 €

*Graved Lachs auf Reibeplätzchen an Edelsalaten  
in Himbeerdressing, dazu Crème fraîche*  
klein 10,50 €  
groß 14,50 €

*Ziegenkäse mit Honig und Thymian gratiniert  
an kleinem Salatbouquette, dazu warmes Baguette*  
9,50 €

*Bunte Nudeln mit Pfifferlingsragout und Walnüssen,  
dazu Salat*  
11,50 €

*„Früchteliesel“  
Kröstchen auf Tellerrösti, mit Ananas, Pfirsich und  
Sc. Hollandaise*  
11,50 €

*„Jägerteller“  
Kröstchen an Berner Röstis mit Pfifferlingrahmsauce,  
Spiegelei und Salat*  
12,50 €

*Schnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce,  
dazu Pommes-frites und Salat*  
13,50 €

*Zigeunerschnitzel mit Pommes-frites und Salat*  
13,50 €

*Schnitzel mit geschmorten Zwiebeln,  
Pommes-Dauphines und Salat*  
13,50 €

*Putenbruststeak mit Ananas, Pfirsich, Sc. Holl,  
Berner Röstis und Salat*  
13,00 €

*Schweizer Nudel-Käse-Gratin  
Medaillons von der Putenbrust auf bunten Nudeln in  
Kräutersahnesauce, mit Käse gratiniert, dazu Salat*  
13,50 €

*Schweinerückensteak auf Cognac-Pfeffersauce,  
mit Kräuterbutter, Prinzessbohnen,  
Pommes-Dauphines und Salat  
15,50 €*

*Original Wiener Rostbraten mit Schmorzwiebeln,  
Bratkartoffeln und Salat  
19,50 €*

*Argentinisches "Angus" Rumpsteak auf Portweinjus,  
mit Kräuterbutter, Pommes-frites und Salat  
20,50 €*

*Pariser Pfeffersteak vom argentinischen "Angus"  
auf Sc. Bernaise, dazu Röstkartoffeln und Salat  
20,50 €*

*Argentinisches "Angus" Rumpsteak "Tiroler Art" mit  
Tomatenscheiben und Röstzwiebeln,  
dazu Pommes-frites und Salat  
21,50 €*

*Dicke Bohnen "Westfälisch" mit gebratener Kasslerscheibe,  
Mettendchen, Salzkartoffeln und Salat*  
13,00 €

*Rheinischer Sauerbraten mit Klößen,  
Rotkohl und Salat*  
13,50 €

*Gekochter Tafelspitz in einer Zwiebel-Sahnesauce,  
dazu Salzkartoffeln und Salat*  
13,50 €

*Geschmorte Rinderroulade, dazu Kartoffelstampf,  
Erbsen & Möhren und Salat*  
14,00 €

*Lendchen auf Pfifferlingsragout, mit Spätzle  
und Salat in Sahnedressing*

*17,50 €*

*„Grillteller“*

*Medaillons vom Rind, Lamm, Pute und Schweinefilet mit  
Bohnenbündchen, Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Salat*

*19,50 €*

*Medaillons vom Lammrücken an Rosmarinsauce,  
mit Prinzessböhnchen,  
Kartoffeln in Kräutern der Provence gebraten und Salat*

*19,50 €*

*Seelachsfilet auf weißer Pfeffersauce,  
dazu Salzkartoffeln und Salat*

*14,50 €*

*Zanderfilet auf Zitronenmelissensauce,  
dazu Butterkartoffeln und Salat*

*17,50 €*

*Loup de Mer (Wolfsbarsch) an Rieslingsauce,  
dazu Dillkartoffeln und Salat*

*19,50 €*

Nur für unsere kleinen Gäste  
*Chicken Nuggets mit Pommes-frites und Barbecuesauce*  
5,00 €

*Fischstäbchen mit Remoulade  
und Pommes-frites*  
6,00 €

*Kleines Schnitzel mit Möhren und Kroketten*  
7,00 €

*2kl. Lendchen mit Früchten  
und Pommes-frites*  
8,50 €

Desserts  
*Tagedessert*  
3,50 €

*Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne*  
4,50 €

*Walnussbecher mit Eierlikör  
und Schokoladensauce*  
5,50 €

*Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne*  
5,50 €

*Grand-Marnier-Parfait mit Schokoladensauce  
an Fruchtgarnitur*  
7,50 €



# Getränkekarte

## Biere

Krombacher Pils	0,2l	1,70 €
Krombacher Pils	0,3l	2,50 €
Krombacher Pils	0,5l	4,00 €
Bolten Alt	0,2l	1,70 €
Bolten Alt	0,3l	2,50 €
Bolten Alt	0,5l	4,00 €
Bitburger free	0,2l	1,70 €
	0,3l	2,50 €
	0,5l	4,00 €

Tango, Krefelder, Alster, Radler	0,2l	1,70 €
	0,3l	2,50 €
	0,5l	4,00 €

Erdinger Weizenbier, hell, dunkel & free	0,5l	4,00 €
Bananenweizen	0,5l	4,70 €
Malzbier	0,33l	2,70 €

## Spirituosen

Weizenkorn	2cl	1,50 €
Wacholder	2cl	1,70 €
Aufgesetzter	2cl	1,50 €
Fernet Branca	2cl	3,00 €
Ramazotti	2cl	2,50 €
Grappa	2cl	3,00 €
Underberg	2cl	1,80 €
Jägermeister	2cl	2,00 €
Maltaser	2cl	2,80 €
Jubiläums-Aquavit	2cl	2,80 €
Linie	2cl	3,00 €
Obstler	2cl	3,00 €
Sandemann Sherry		
Dry, Medium, Cream	5cl	3,00 €
Martini		
Bianco, Rosso, Dry	5cl	2,80 €
Sasse Lagerkorn	2cl	2,50 €
Amaretto	2cl	2,50 €
Hennessy	2cl	4,00 €
Bacardi	2cl	3,00 €
Cointreau	2cl	3,50 €
Tequila weiß	2cl	3,00 €
Asbach uralt	2cl	3,50 €
Mariacron	2cl	2,00 €
Campari	4cl	2,50 €
Sambuca	2cl	2,30 €
Ouzo	2cl	2,50 €
Baileys	2cl	2,80 €
Averna	2cl	2,50 €
Schlossgarten		
Williamsbirne	2cl	3,80 €
Vecchia Grappa		
di Prosecco	2cl	4,20 €
Courvoisier	2cl	4,50 €

## Whisk(e)y

Scotch		
Ballantines	2cl	3,50 €
Bourbon		
Jim Beam	2cl	3,50 €
Jack Daniels	2cl	4,00 €
Irish Whiskey		
Tullamore Dew	2cl	4,50 €
Jameson	2cl	4,50 €

## Wodka

Wodka Moskovskaya	2cl	4,00 €
Wodka Gorbatschow	2cl	3,00 €

## Alkoholfreies

Mineralwasser	0,25l	2,00 €
Coca-Cola/Light	0,2l	1,80 €
Fanta, Sprite	0,2l	1,80 €
	0,3l	2,50 €
	0,5l	4,00 €
Regina	0,2l	1,40 €
	0,3l	2,50 €
	0,5l	4,00 €
Apfelschorle	0,2l	1,80 €
	0,3l	2,50 €
	0,5L	4,00 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale	0,2l	2,50 €
Mineralwasser	0,75l	5,00 €

## Säfte

Orangensaft	0,2l	2,50 €
Apfelsaft	0,2l	2,50 €
Kirschsaff	0,2l	2,50 €
Bananensaft	0,2l	2,50 €
Johannisbeersaft	0,2l	2,50 €
Traubensaft	0,2l	2,50 €

## Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,00 €
Glas Tee	1,80 €
Latte Macchiato	3,00 €
Espresso	2,30 €
Cappuccino	2,80 €
Milchkaffee	3,00 €
Glas Grog	3,00 €

## Unsere Empfehlung an offenen Weinen

### Weißwein

Karaffe 0,25 L. €

Niersteiner Paterberg mild 5,00  
Erzabf., Rheinh. Müller Thurgau Kabinett  
feine Reife – außerordentlicher Tiefgang

Neumagener Engelsgrub halbtrocken 5,50  
Gutsabf. Mosel Riesling Qba  
schlank – rassig – angenehmes Säurespiel

Pinot Grigio Igt Veneto trocken 5,50  
Oigabf. Italien feine Blume  
ausgewogene Frucht

Riesling Rheingau Qba trocken 6,00  
Erzgf. Prinz von Hessen  
fruchtig – rassig – würzig - feinduftend

Eichstetter Grauer Burgunder Qba trocken 6,00  
Erzf. Kiefer Baden  
extraktreich – würzig – duftend nach Blüten

### Rosé

Eichstetter Weißherbst Qba mild 5,50  
Erzabf. Baden Spätburgunder Weißherbst  
lachsfarben – zartes Bukett – fruchtbetont

### Rot

Kallstadter Kobnert halbtrocken 5,50  
Erzabf. Pfalz Portugieser Qba  
zarter Himbeerduft – angenehm - herzhaft

Merlot Collection Vin de Pays d'Oc trocken 5,50  
Origf. Midi Frankreich  
tiefrot – kraftvoll – komplexe Würze

Kallstadter Kobnert Dornfelder trocken 5,50  
Erzabf. Pfalz – tiefrot – kraftvoll  
Blaubeerduft

Vigneti Zabù Nero d'Avola trocken 6,00  
Sizilien – rubinrot - reife schwarze Früchte - saftig

Flasche 0,75 L. €

## Weißwein

Nr. 1	Niedersteiner Paterberg Kerner Spätlese Gutsabf. Mosel – lieblich – harmonisch	<u>mild</u>	14,50
Nr. 2	Drohner Hofberger Riesling Hochgewächs Gutsabf. Mosel – fruchtig – ausgewogen – angenehm	<u>halbtrocken</u>	16,00
Nr. 3	Eichstetter Grauer Burgunder Qba Erzf. Kiefer Baden extraktreich – würzig – duftend nach Blüten	<u>trocken</u>	17,50
Nr. 4	Riesling – Alte Reben Qba Erzabf. C Loewen Mosel Ein betörender Wein, der die volle Aromavielfalt des Rieslings zeigt, eine wunderbare Fülle und elegant auf der Zunge	<u>trocken</u>	18,50
Nr. 5	Pinot Grigio Igt Veneto Origabf. Italien – feine Blume – ausgewogene Frucht	<u>trocken</u>	16,00

## Roséwein

Nr. 7	Kallstadter Kobnert Portugieser Weißherbst		16,00
-------	--	--	-------

## Rotwein

Nr. 8	Edenbacher Kayberg Lemberger Qba Erzabf. Württemberg – Brombeeraroma – dezent	<u>halbtrocken</u>	16,00
Nr. 9	Kallstadter Kobnert Dornfelder Erzabf. Pfalz – tiefrot – kraftvoll – Blaubeerduft	<u>trocken</u>	16,00
Nr. 10	Vigneti Zabù Nero d'Avola Sizilien – rubinrot - reife schwarze Früchte - saftig	<u>trocken</u>	17,50
Nr. 11	Chateau La Ramonette Ac Bordeaux Erzabf. Frankreich – saftig – reife Kirschnote	<u>trocken</u>	18,50

Bei uns wird alles frisch gekocht!

Dennoch kann es vorkommen, dass in den Gerichten Zusatzstoffe  
und Allergene enthalten sind. Eine gesonderte Speisekarte  
mit entsprechender Kennzeichnung liegt zur Einsicht bereit.