

Herzlich willkommen
im
Restaurant Martini



Kraftbrühe mit Einlage 4,50 €

Kresserahmsüppchen 5,00 €

*Französische Zwiebelsuppe mit
Croutons u. Parmesan garniert* 5,50 €

*Blattsalat vom Lollo Rosso in Balsamico-Dressing,
mit gebratenen Poulardenbruststreifen und Kräuterbaguette*
15,00 €

*Graved Lachs auf Reibeplätzchen an Edelsalaten
in Himbeerdressing, dazu Crème fraiche*
klein 11,50 €
groß 15,50 €

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

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

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

*Schlemmerschnitzel mit Champignons
in Speck und Zwiebeln gebraten mit Bratenjus napiert,
dazu Pommes-frites und Salat
14,50 €*

*Putenbruststeak mit Ananas, Pfirsich, Sc. Holl,
Berner Röstis und Salat
13,50 €*

*Schweizer Nudel-Käse-Gratin
Medaillons von der Putenbrust auf bunten Nudeln in
Kräutersahnesauce, mit Käse gratiniert, dazu Salat
14,50 €*

*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 Pfifferlingrahmsauce,
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 €*

*Lendchen an Champignons à la crème,
mit Spätzle und Salat
18,50 €*

*„Grillteller“
Medaillons vom Rind, Lamm, Pute und Schweinefilet mit
Bohnenbündchen, Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Salat
19,50 €*

*Medaillons vom Lammrücken an Rosmarinsauce,
mit Prinzessböhnchen, Kartoffelgratin und Salat
19,50 €*

*Rotbarschfilet auf Pommery-Senf sauce,
dazu Salzkartoffeln und Salat
14,50 €*

*Zanderfilet auf weißer Pfeffersauce,
dazu Butterkartoffeln und Salat
18,50 €*

*Dicke Bohnen "Westfälisch" mit gebratener Kasslerscheibe,
Mettendchen, Salzkartoffeln und Salat
13,50 €*

*Rheinischer Sauerbraten mit Klößen,
Rotkohl und Salat
14,50 €*

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

*Geschmorte Rinderroulade, dazu Kartoffelstampf,
Erbsen & Möhren und Salat
14,50 €*

Vegetarisches

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

*Farfalle in Champignons à la crème
mit Käse gratiniert, dazu gemischter Salat*
10,50 €

*Blattsalate in Himbeerdressing mit gebratenen Champignons,
Croûtons und Baguette*
11,50 €

*Hausgemachte Gemüsebratlinge auf Kräuterrahmsauce,
dazu Pommes-Dauphines und gemischter Salat*
12,50 €

*Bunte Nudeln mit Pfifferlingsragout und Walnüssen,
dazu Salat*
12,50 €

Nur für unsere kleinen Gäste
Hähnchen Nuggets mit Pommes Schranke

6,00 €

*Fischstäbchen mit Remoulade
und Pommes-frites*

6,00 €

Kleines Schnitzel mit Erbsen & Möhren und Kroketten

7,50 €

*2kl. Lendchen mit Früchten, Sc. Hollandaise
und Pommes-frites*

8,50 €

Desserts

Tagedessert

4,50 €

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne

5,50 €

*Walnussbecher mit Eierlikör
und Schokoladensauce*

6,50 €

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne

6,50 €

*Grand-Marnier-Parfait mit Schokoladensauce
an Fruchtgarnitur*

8,50 €

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 €
Malteser	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 €
Kirschsft	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.