

# Saison

---

## Suppe

- Spargel Creme Suppe mit Thymian Croutons  
oder Garnele
- |         |        |
|---------|--------|
| A,C,G   | € 4,20 |
| A,B,C,G | € 6,50 |

## Vorspeisen

- Vitello Tonnato mit hausgemachtem Focaccia
  - Gemischter Salat mit französischem Dressing  
dazu marinierte Pfifferlinge  
mit Garnelen  
mit Hühnchen-Satay-Spieße
- |         |         |
|---------|---------|
| A,C,G,M | € 13,50 |
| C,M     | € 12,50 |
| B,C,M   | € 15,90 |
| C,M,O   | € 15,90 |

## Hauptgerichte

- Basilikum Gnocchi in Spargelsauce  
mit Garnelen
  - Hausgemachte Tagliatelle in Pfifferling Sauce  
mit Kirschtomaten und Dill
  - Steak vom Rinderrostbraten oder Tages Fisch  
mit Kartoffel-Pfifferling Püree, wilder Brokkoli  
und Madeira Sauce
  - Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Pfifferlingen  
und Mascarpone, Parmesan Espuma und Schalotten-Confit
  - XXL Steak vom Roastbeef (350gr) mit  
Pfifferling Sauce und Pommes
- |         |         |
|---------|---------|
| A,G     | € 14,20 |
| A,B,G   | € 17,50 |
| A,C,G   | € 15,50 |
| A,D,G,O | € 18,50 |
| A,C,G   | € 16,20 |
| A,C,G   | € 24,00 |

# Modern

---

## Suppe

- Lamm Consommé mit warmer Lammterrine und hausgemachte Gnocchi aus Lila Kartoffeln  
kleine Portion € 6,50  
große Portion € 9,00

## Vorspeisen

- Rindertartar mit Eigelb-Trüffelmousse, französische Brioche und kleiner Kräutersalat € 14,50
- Glasnudel-Salat mit Tempura Gemüse dazu Garnelen € 13,20  
oder Hühnchen-Satay-Spieße € 16,50

## Hauptgerichte

- Schweinebauch „Sous-vide“ mit Kartoffelgratin, marinierten Fenchel und Portwein-Sauerkirschen Jus € 15,80
- Entenbrust, hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Birnen, cremiges Spinat Püree, Portwein oder Portwein-Trüffel Jus € 19,50
- Gourmet Burger, französische Brioche, Lamm-Rindfleisch Burger (200 gr), Kapern Popcorn, Rucola Tomaten, Trüffelmayonnaise, Pommes und kleiner Salat € 16,50
- Puten Schnitzel in Kürbis Panade, Pommes und Kürbismayonnaise € 14,50

# Tradition

---

- Grillteller "à la Martin's" mit Pommes, hausgemachter Remoulade und BBQ-Sauce (min. 2 Pers.) A,C,G,L,M € 18,00
- Tafelspitz vom Rind mit Krensaucе, Spinat und Bratkartoffeln A,G,L € 15,80
- Wiener Schnitzel von der Pute mit Pommes und Preiselbeeren A,C,G € 13,30
- Natur Schnitzel vom Schwein oder Pute mit Champignonsauce und Spätzle A,C,E,G,M € 14,80
- Bauern Bratwurst mit Pommes und Curryketchup A,C,G,M € 9,60
- Forelle im Ganzen mit Sauerrahm-Dill-Kartoffeln und Schalotten in Rotwein Balsamico Sauce A,D,G,O € 15,80
- Hausgemachte Käsespätzle mit Rostzwiebeln  
    kleine Portion A,C,E,G € 10,80  
    große Portion € 12,80
- Ofenkartoffel französischer Art mit Butter, Sauerrahm und geschmorten Zwiebeln G € 9,80
- Kaiserschmarren mit Apfelmuss A,C,G € 9,80  
(Wartezeit ca. 15 Minuten)

# Kinder

---

- Spaghetti Bolognese A,C,G,L,M,O
  - kleine Portion € 7,40
  - große Portion € 11,50
- Hausgemachte Chicken Nuggets oder Chicken Wings, Keule mit Pommes A,C,G,M
  - kleine Portion mit Ketchup oder Mayonnaise € 7,90
  - große Portion mit BBQ Sauce und Remoulade € 12,20
- Natur Schnitzel vom Schwein oder Pute mit Spätzle an Brauner- oder Pilz Sauce A,C,E,G € 8,40
- Hausgemachte Käsespätzle A,C,E,G € 7,50
- Hausgemachte Spätzle mit Pilz- oder Brauner Sauce A,C,E,G,O € 6,90
- Pommes A,C,G
  - kleine Portion € 3,50
  - große Portion € 7,00

# Suppe und Salat

---

- Tages Suppe € 3,90
- Gemischter Salatteller
  - kleiner Teller € 3,50
  - großer Teller € 7,00

# Dessert

---

- Kuchen nach Anfrage € 3,50
- Kaiserschmarren mit Apfelmuss € 9,80  
(Wartezeit ca. 15 Minuten) A,C,G

## Hausgemachtes Eis und Sorbet

---

### Eis Einzel

- Weiße Schokolade, Kaffee, Vanille, Eier-Liquor, Rum-Rosinen, Schokolade € 1,20

### Sorbet Einzel

- Erdbeere, Limette-Zitrone, Mango, Marille, Maracuja € 1,20



---

***DAS MARTIN'S TEAM WÜNSCHT IHNEN  
EINEN GUTEN APPETIT UND EINEN SEHR  
ANGENEHMEN ABEND***

---