



Dinner



MARTENSPLEK
RESTAURANT & HOTEL



DESSERTS

Sommige ingrediënten zijn naar
recept van Goedgecurd. Wist u
dat wij bijvoorbeeld ook High Tea's
serveren voor groepen?

WWW.GOEDGECURD.NL





Voorgerechten

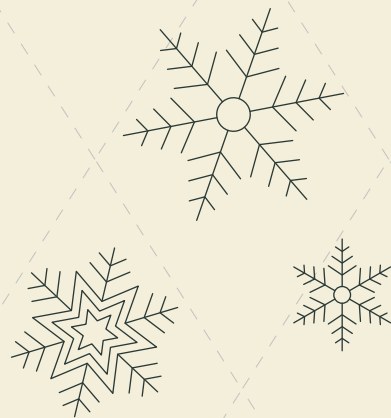
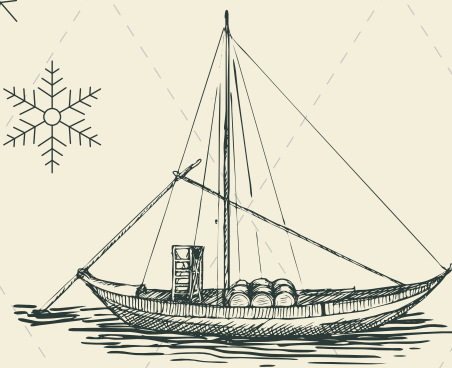
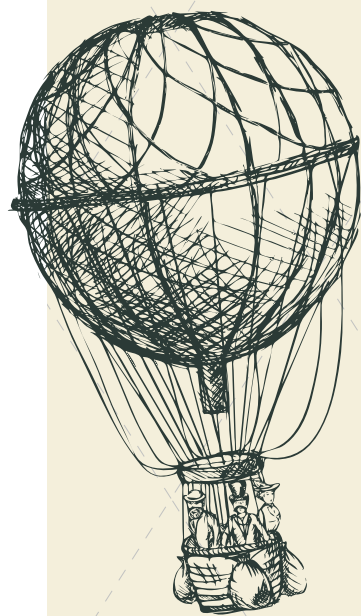
BORRELBROODJE  warm uit de oven / met smersels	7.50
MOSTERDSOEP  spek (kan ook vega)	6.50
WISSELENDE SOEP seizoensgebonden vraag onze bediening	6.50
CARPACCIO truffelmayonaise / parmezaanse kaas / pittenmix zongedroogde tomaat / olijven / gemengde sla	13.00
PASTEITJE PADDENSTOEL  paddenstoelen ragout / cantharel / shiitake	11.00
GARNALEN KROKETJES hollandse garnalen / ravigotte / groene salade met dressing	11.50
MARTEN'S CAPRESE  rode biet / zongedroogde tomaat / feta balsamico azijn	9.00

Hoofdgerechten

RISOTTO  rode bieten / feta / room / bosui WIJNTIP: Chenin Blanc	17.00
QUICHE  prei / rode ui / kaas / room / ei / gemengde sla WIJNTIP: Pinot Grigio	18.50
STOOFVLEES rundersukade / groenten / aardappelpuree met: Maallust 1818, Monte Cristo & Bockbier WIJN-/BIERTIP: zie ingrediënten	25.00
EENDENBORST FILET tijmsaus / aardappelpuree WIJNTIP: Primitivo	26.00
BAVETTE (200GR) WIJNTIP: Primitivo	27.00
ENTRECOTE (250GR) WIJNTIP: Rioja	30.50
VIS VANT MOMENT met passende saus WIJNTIP: Chenin Blanc	25.00
WINTER BURGER 100% runderburger (200gr) / ingelegde uien huisgemaakte burgersaus / cheddar / tomaat / sla BIERTIP: Maallust dubbel	18.50
VEGA BURGER  pittige groenteburger van kidneybonen, paprika, mais en mozzarella / brioche bol / ingelegde ui huisgemaakte burgersaus WIJNTIP: Chardonnay	18.00

WELKOM BIJ

MARTENSLEK



*Ter land, ter zee, in de lucht
en uiteindelijk op zijn tweewieler
maakte Mr. Marten de
smakelijke reis der tien veenen.
Reist u met hem mee?*

*Avonturier in hart en nieren stichte
Mr. Marten deze plek toen hij
beseftte dat 'Het Avontuur' geen
bestemming is, maar een ervaring.*



Nagerechten

Allesmaal huisgemaakt!

APPELCRUMBLE warm uit de oven / vanille ijs / verse slagroom	9.00
BROWNIE vanille ijs / verse slagroom / coulis van rood fruit	9.00
LEMONBAR boterkoek / lemon curd / sorbetijs / verse slagroom	9.00
LAVA CAKE warme chocolade soufflé / vanille ijs / caramel verse slagroom	9.50
CHEESECAKE + SINAASAPPEL CURD witte chocolade cheesecake met sinassappelpuree sorbetijs / verse slagroom	9.00
CARAMEL SUNDAE vanille ijs / met huisgemaakte caramel verse slagroom	8.00
CREME BRULEE inderdaad, écht huisgemaakt :-)) met een toefje slagroom en een bolletje ijs	9.50
GRAND DESSERT VOOR 2 brownie / lemonbar / creme brulee / verse slagroom koffie of thee	13.00 PP



GARNITUUR

**KEUZE: PATAT OF
AARDAPPELWEDGES
WISSELENDE WARME
GROENTEN**

Al onze hoofdgerechten worden
geserveerd met warme groenten, patat
of aardappelwedges. Een kleine salade
erbij? Geef het aan bij onze bediening.

SAUZEN

rode wijnsaus
rode portstroop
pepersaus
chimichurri
kruidenboter

+ €2



Alles van de dinerkaart is vanaf 17.00 te bestellen (of in overleg eerder) tot de keuken sluit.



 = vega te bestellen. Vraag het personeel naar de **ALLERGENENINFORMATIE**

