

RESTAURANT „MARTINI“

Nehmen Sie Platz!

Herzlich Willkommen im Restaurant Martini, in unmittelbarer Nähe zum Eppendorfer Park und dem Centrum von Eppendorf gelegen. Lassen Sie sich in gemütlicher Atmosphäre kulinarisch verwöhnen.

Ob deutsche oder internationale Speisen, höchste Qualität der eingesetzten Waren und größte Sorgfalt bei der Verarbeitung stehen für uns immer im Mittelpunkt.

Unser Speisenangebot ist saisonabhängig und immer frisch zubereitet. Dabei verzichten wir weitestgehend auf den Zusatz von Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen sowie Farb- und Konservierungsstoffen.

Gerne stehen wir Ihnen auch für Veranstaltungen jeglicher Art zur Verfügung. Sprechen Sie uns zu jeder Zeit an. Unser Team ist von der Planung bis zur Umsetzung der Veranstaltung für Sie da und es ist unser Ziel Ihre Wünsche in die Tat umzusetzen.

Frische Produkte für hohe Qualität

Unsere Ware beziehen wir weitestgehend von Lieferanten aus der Region Hamburg / Schleswig Holstein und unterstützen damit gezielt die heimische Landwirtschaft und den regionalen

RESTAURANT „MARTINI“

Anbau. Unser Rindfleisch beispielsweise kommt teilweise aus dem Spreewald. Die natürliche Aufzucht auf der dortigen „Ranch“ ermöglicht den Angus Rindern viel Bewegung in freier Natur. Neben dem ausschließlich natürlichen Futter ist dies eine Grundvoraussetzung für die einzigartige Qualität unseres Fleisches.

Das Team vom Restaurant „Martini“ wünscht Ihnen guten Appetit.



RESTAURANT MARTINI

Martinistrasse 45, 20251 Hamburg

T (040) 235 378 - 360

RESTAURANT „MARTINI“

Kleines Frühstück

Ein Brötchen, süßer Aufstrich,
Wurstaufschnitt, Käseaufschnitt,
Butter, kleiner Orangensaft sowie
eine Tasse Kaffee oder Tee 3,90 €

Großes Frühstück

Zwei Brötchen, süßer Aufstrich,
Wurstaufschnitt, Käseaufschnitt, Butter,
Orangensaft, sowie eine
Kaffeespezialität nach Wahl 5,90 €

1/2 belegtes Brötchen

Auf Wunsch belegt 1,60 €

Auf Wunsch

Gekochtes Ei 0,90 €
Rührei aus 2 Eiern 2,50 €
Spiegelei 0,90 €
Frischer Obstsalat 4,50 €
Joghurt mit Müsli 1,80 €

RESTAURANT „MARTINI“

Suppe

Tagessuppe (siehe Tageskarte) 1,80 €



Salatvarianten

Kleiner Beilagen-Salat 4,50 €

Salatteller „Bethanien“ (gemischter Salat) 6,20 €

(Eisberg und Blattsalat, Rettich, Paprika, Tomate, Gurke, Möhre, Mais)

wahlweise mit

Halloumi „Grillkäse“ (10) 3,80 €

Hirtenkäse (10) 2,50 €

Bio-Tofu „Geräuchert vegan“ (23) 3,50 €

Hähnchenbruststreifen 2,50 €

Rindersteakstreifen 5,50 €

Dressing

Vinaigrette (6,7,24,26) oder Joghurtdressing (10,12,16,18,24)

RESTAURANT „MARTINI“

Für den kleinen Hunger

Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und Bacon (5,6,12,18,24,29,30)	6,70 €
Eieromelette mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise (10,18)	6,50 €
Gegrillte Bratwurst mit pikanter Curry-Tomatensauce, Pommes frites und Salat (6,10,12,22,24,31)	6,90 €
Salat Caprese „Mozzarella-Tomate“ Basilikum-Pesto, Blattsalate (10,24)	8,50 €



Fischgerichte

Bratheringe „sauer eingelegt“, frische Zwiebeln dazu Bratkartoffeln (5,6,10,19,24,29)	12,50 €
Wildlachssteak auf Blattspinat, Butter-Sauce dazu Salzkartoffeln (10,16,19,22)	16,90 €

RESTAURANT „MARTINI“

Fleischgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit
Pommes frites und Salat (10,16,18,24) 10,50 €

Gebratene Rinderleber mit Schmorzwiebeln,
Apfelmus dazu Kartoffelstampf 11,90 €

(6,16,18,22,23,25,30)

Roastbeef „kalt aufgeschnitten“ dazu
Remoulade und Bratkartoffeln 12,90 €

(5,6,10,18,24,29,30)

Rumpsteak 180g vom brasilianischen
Rind, Bratensauce mit grünem Pfeffer,
Kartoffelkroketten, Salat (10,16,16a) 18,90 €

RESTAURANT „MARTINI“

Vegetarische Gerichte

Rucola-Salat mit Balsamico, gehobelter
Parmesan, karamellisierte Cherry-
Tomaten ⁽¹⁰⁾ 9,50 €

Halloumi-Spieß mit Backpflaumen,
Datteln auf feinem Ratatouille-Gemüse 12,50 €
^(5,10,15,22)



Dessert

Tagesdessert ^(siehe Tageskarte) 1,80 €

Rote Grütze mit Sahne oder Vanillesauce ⁽¹⁰⁾ 3,90 €

RESTAURANT „MARTINI“

Weißwein

Weißwein Cuvée QBA -trocken-	0,20l	3,50 €
	0,75l	14,00 €

Weißwein Cuvée QBA -trocken-
Weingut Schier-Braun/Mosel: Ein Cuvée aus Müller-Thurgau, Johanniter und Solaris. Frische, Fülle und intensive Duftnoten gestalten diesen Wein zu einem charaktervollen und vielseitigen Begleiter.

Pinot Grigio Veneto IGT -trocken-	0,20l	4,00 €
	0,75l	14,50 €

Pinot Grigio Veneto IGT -trocken-
Azienda Vinicola Serena/Italien: Strohgelb, duftend, mit beträchtlichem komplexem Aroma. Er besitzt Körper, der Geschmack ist und frisch.

Riesling Kabinett -trocken-	0,20l	4,60 €
	0,75l	16,50 €

Riesling Kabinett -trocken-
Weingut Manz Weinolsheim/Rheinhausen: Gutsriesling, klare, rassige und elegante Frucht, gepaart mit einer feinen Mineralität.

Grauburgunder QBA -trocken-	0,20l	5,00 €
	0,75l	17,50 €

Grauburgunder QBA -trocken-
Weingut Manz Weinolsheim/Rheinhausen: Feine Mineralität mit lebendiger Frucht und schönem Nachhall.

Roséwein

Cuvée Rosé QBA -feinherb-	0,20l	4,60 €
	0,75l	16,50 €

Rotwein Cuvée QBA -feinherb-
Weingut Manz Weinolsheim/Rheinhausen: Ein Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Spätburgunder. Frisch, feinmineralisch, ein Rosé der Extraklasse.

RESTAURANT „MARTINI“

Rotwein

Rotwein Cuvée QBA -feinherb-	0,20l	3,50 €
	0,75l	14,00 €

Rotwein Cuvée QBA -feinherb-
Weingut Schier-Braun/Mosel: Brombeerfarben mit guter Struktur und intensiv fruchtigem Aroma nach roten Früchsten. Moderne Balance zwischen angenehmer Tanninstruktur, Vollmundigkeit und feinem langanhaltenden Nachhall. Fruchtig, mit zarter Säure und leichtem Alkoholgehalt.

Dornfelder QBA -trocken-	0,20l	4,60 €
	0,75l	16,50 €

Dornfelder QBA -trocken-
Weingut Manz Weinolsheim/Rheinhessen: Ein Duft nach reifen, roten Beeren, kräftig in der Farbe und vollmundig im Geschmack.

Merlot -trocken-	0,20l	5,00 €
	0,75l	17,50 €

Merlot -trocken-
Baron Philippe de Rothschild Languedoc/Frankreich: Leuchtendes Kirschrot, Duft nach Schattenmorellen und etwas Lakritz. Am Gaumen weich und saftig, mit Fruchtaromen von schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren, unterstrichen von einem Hauch Würze, kräftige, aber ausbalancierte Struktur mit sanftem Tannin.



Prosecco

Prosecco Spumante DOC -trocken-	0,10l	3,50 €
	0,75l	24,50 €

Prosecco Spumante DOC -trocken-
Torresella Venetien/Italien: Dieser hell strohgelbe Schaumwein, ein typisches Erzeugnis Venetiens, garantiert mit seiner Frische und der wundervollen Ausgewogenheit seiner delikatsten Aromen exquisiten Trinkgenusses.

RESTAURANT „MARTINI“

Bier

Krombacher Pils	0,33l	2,90 €
Krombacher Pils alkoholfrei	0,33l	2,90 €
Krombacher Radler (mit Zitronenlimonade)	0,33l	2,90 €
Hefeweizen hell (16)	0,50l	3,50 €
Hefeweizen dunkel (16)	0,50l	3,50 €
Hefeweizen alkoholfrei	0,50l	3,50 €



Spirituosen

Remy Martin (40%)	2cl	3,00 €
Williams Birne (40%)	2cl	3,00 €
Fernet Branca (39%)	2cl	3,00 €
Ramazotti (30%)	2cl	3,00 €
Bailey's (17%)	2cl	3,00 €
Korn Fürst Bismarck (38%)	2cl	2,00 €
Jubiläums Akvavit (40%)	2cl	3,00 €
Roter Genever (20%)	2cl	2,00 €
Eierlikör (20%)	2cl	2,50 €
Chivas Regal (20%)	4cl	3,50 €

RESTAURANT „MARTINI“

Longdrinks

Campari O-Saft	3,80 €
Aperol Sprizz	3,80 €
Whiskey Cola	4,20 €



Alkoholfreie Getränke

Apollinaris

mit Kohlensäure	0,20l	1,80 €
still	0,20l	1,80 €

Apollinaris

mit Kohlensäure	0,75l	5,00 €
still	0,75l	5,00 €

Coca Cola (7,13,31) 0,33l 2,80 €

Coca Cola light (7,12,13,31) 0,33l 2,80 €

Fanta (6,7,12,13,16,31) 0,33l 2,80 €

Sprite (31) 0,33l 2,80 €

Mezzo Mix (7,12,13,31) 0,33l 2,80 €

RESTAURANT „MARTINI“

Vita Malz	0,33l	2,80 €
Bionade Holunder	0,33l	2,80 €
Tonic Water	0,20l	2,80 €
Ginger Ale	0,20l	2,80 €
Bitter Lemon	0,20l	2,80 €

Apfelsaft ⁽¹²⁾	0,20l	2,20 €
Orangensaft ⁽¹²⁾	0,20l	2,20 €
Kirschsaft ⁽¹²⁾	0,20l	2,20 €
Johannisbeersaft ⁽¹²⁾	0,20l	2,20 €
Rhabarbersaft ⁽¹²⁾	0,20l	2,20 €

(Alle Säfte auch als Schorle erhältlich!)

Saftschorle ⁽¹²⁾	0,20l	2,20 €
	0,30l	2,80 €

RESTAURANT „MARTINI“

Kaffee

Tasse Kaffee (13)	1,90 €
Pott Kaffee (13)	2,60 €
Tasse Kaffee Hag (koffeinfrei)	1,90 €
Pott Kaffee Hag (koffeinfrei)	2,60 €
Milchkaffee (10,13)	2,70 €
Latte Macchiato (10,13)	2,90 €
Cappuccino (10,13)	2,50 €
Espresso (13)	1,90 €
Doppelter Espresso (13)	2,90 €
Espresso Macchiato (10,13)	2,50 €



Tee

Darjeeling (13)	Glas 1,80 € Kännchen 3,50 €
Earl Grey (13)	Glas 1,80 € Kännchen 3,50 €
Pfefferminztee	Glas 1,80 € Kännchen 3,50 €
Kamillentee	Glas 1,80 € Kännchen 3,50 €
Früchtetee	Glas 1,80 € Kännchen 3,50 €
Grüner Tee	Glas 1,80 € Kännchen 3,50 €

RESTAURANT „MARTINI“

Milchgetränke

Glas Milch	1,90 €
Heiße Schokolade ohne Sahne <small>(10,23)</small>	2,70 €
Heiße Schokolade mit Sahne <small>(10,23)</small>	3,00 €
Portion Sahne <small>(10)</small>	0,80 €



Frischer Kuchen der Bäckerei Lindner

Stück Sahnetorte	3,20 €
Stück Cremetorte	3,50 €
Tartes	3,50 €
Stück Blechkuchen	2,40 €
Kleingebäck	2,50 €
Stück Obsttorte oder Käsekuchen	3,00 €

RESTAURANT „MARTINI“

Zusatzstoffe und Allergene

- | | | | |
|-----|---------------------------------|-----|---|
| 3 | Geschmacksverstärker | 4 | gewachst |
| 5 | konserviert | 6 | Antioxidationsmittel |
| 7 | Farbstoff | 8 | Phosphat |
| 9 | geschwärzt | 10 | Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse inkl. Lactose |
| 11 | enthält eine Phenylalaninquelle | 12 | Süßungsmittel |
| 13 | koffeinhaltig | 14 | chininhaltig |
| 15 | geschwefelt | 16 | Glutenhaltiges Getreide |
| 16a | Weizen | 16b | Roggen |
| 16c | Gerste | 16d | Hafer |
| 16e | Dinkel | 16f | Kamut |
| 17 | Krebstiere | 18 | Eier und Erzeugnisse |
| 19 | Fisch und Erzeugnisse | 20 | Erdnüsse |
| 21 | Schalenfrüchte | 21a | Mandeln |
| 21b | Haselnuss | 21c | Walnuss |
| 21d | Kaschunuss | 21e | Pecannuss |
| 21f | Paranuss | 21g | Pistazie |
| 21h | Macadamia | 22 | Sellerie |
| 23 | Soja | 24 | Senf |
| 25 | Sesamsamen | 26 | Schwefeldioxid und Sulfite |
| 27 | Lupine | 28 | Weichtiere |
| 29 | Nitritpökelsalz | | |