

# RESTAURANT „MARTINI“

## Nehmen Sie Platz!

Herzlich Willkommen im Restaurant Martini, in unmittelbarer Nähe zum Eppendorfer Park und dem Zentrum 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 4,50 €

## Großes Frühstück

Zwei Brötchen, süßer Aufstrich,  
Wurstaufschnitt, Käseaufschnitt, Butter,  
Orangensaft, sowie eine  
Kaffeespezialität nach Wahl 6,40 €

## ½ belegtes Brötchen

Auf Wunsch belegt 1,80 €

## Auf Wunsch

Gekochtes Ei 1,00 €  
Rührei aus 2 Eiern 2,50 €  
Spiegelei 1,00 €

# RESTAURANT „MARTINI“

## Suppe

Tagessuppe (siehe Tageskarte) 1,80 €



## Salatvarianten

Kleiner Beilagen-Salat 4,20 €

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

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

### wahlweise mit

Halloumi „Grillkäse“ (10) 3,80 €

Hähnchenbruststreifen 2,80 €

Rindersteakstreifen 5,50 €

## Dressing

Vinaigrette (24) oder Joghurtdressing (10)

# RESTAURANT „MARTINI“

## Für den kleinen Hunger

Apfelfannkuchen mit Zimt & Zucker 6,20 €

(10,16a,18)

Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und  
Bacon 6,90 €

(5,6,12,18,24,29,30)

Gegrillte Bratwurst mit pikanter Curry-  
Tomatensauce, Pommes frites und Salat 7,50 €

(6,10,12,22,24,31)



## Fischgerichte

Hamburger Pannfisch auf Dijonsensauce  
dazu Bratkartoffeln 16,90 €

(16a,19,22,24,29)



## Vegetarische Gerichte

Gemüsebratlinge mit warmen Kartoffelsalat  
(Essig/Öl) dazu Kräuterschmand 9,50 €

(10,16a,18,22,24)

Salat Caprese „Mozzarella-Tomate“,  
Basilikum-Pesto, bunter Salat 8,70 €

(10,18,24)

# RESTAURANT „MARTINI“

## Fleischgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes frites und Salat <small>(10,16a,18,24)</small>	11,50 €
Hähnchen Cordon bleu mit Kartoffeln mediterane Art und Salat <small>(10,16a,18,22,24,29,30,31)</small>	12,50 €
Roastbeef „kalt aufgeschnitten“ dazu Remoulade und Bratkartoffeln <small>(5,6,10,18,24,29,30)</small>	12,90 €
Rumpsteak 180g vom brasilianischen Rind, Bratensauce mit grünem Pfeffer, Kartoffelkroketten, Salat <small>(10,16a,18)</small>	18,90 €



## Dessert

Tagesdessert <small>(siehe Tageskarte)</small>	1,80 €
Rote Grütze mit Sahne <small>(10)</small>	3,90 €

# RESTAURANT „MARTINI“

## Weißwein

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

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.

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

Weingut Manz Weinolsheim/Rheinhessen: Gutsriesling, klare, rassige und elegante Frucht, gepaart mit einer feinen Mineralität.

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

Weingut Manz Weinolsheim/Rheinhessen: Feine Mineralität mit lebendiger Frucht und schönem Nachhall.



## Roséwein

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

Weingut Manz Weinolsheim/Rheinhessen: 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 €

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 €

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 €

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.

Tempranillo -trocken- (Spanien)	0,20l	5,20 €
	0,75l	18,50 €

Mesta Tinto ist ein trockener, aber dennoch sehr fruchtiger Rotwein. In der Nase offenbaren sich Kirsch- und Fruchtaromen. Am Gaumen ist der Mesta Tinto frisch mit einem angenehmen Abgang.



## Sekt

Jahrgangssekt Schloß Trier -trocken-	0,10l	2,50 €
	0,75l	19,50 €

Piccolo	0,20l	5,00 €
---------	-------	--------



# 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 <sup>(16)</sup>	0,50l	3,50 €
Hefeweizen dunkel <sup>(16)</sup>	0,50l	3,50 €
Hefeweizen alkoholfrei	0,50l	3,50 €



## Spirituosen

Weinbrand	2cl	2,50 €
Williams Birne	2cl	3,00 €
Fernet Branca	2cl	3,00 €
Bailey's	2cl	3,00 €
Korn Fürst Bismarck	2cl	2,00 €
Jubiläums Akvavit	2cl	3,00 €
Eierlikör	2cl	2,50 €
Underberg	2cl	2,50 €
Grand Marnier	2cl	2,50 €

# RESTAURANT „MARTINI“

## Longdrinks

Campari O-Saft	4,20 €
Aperol Sprizz	4,20 €



## Alkoholfreie Getränke

### Gerolsteiner Sprudel

(still, medium, mit Kohlensäure)	0,20l	1,80 €
	0,50l	4,20 €
	0,75l	5,20 €

Coca Cola (7,13,31)	0,33l	2,90 €
Coca Cola light (7,12,13,31)	0,33l	2,90 €
Fanta (6,7,12,13,16,31)	0,33l	2,90 €
Sprite (31)	0,33l	2,90 €
Mezzo Mix (7,12,13,31)	0,33l	2,90 €

# RESTAURANT „MARTINI“

Vita Malz	0,33l	2,80 €
Bionade Holunder / Ingwer-Orange	0,33l	2,90 €
Apfelsaft <sup>(12)</sup>	0,20l	2,20 €
Orangensaft <sup>(12)</sup>	0,20l	2,20 €
Kirschsaft <sup>(12)</sup>	0,20l	2,20 €
Johannisbeersaft <sup>(12)</sup>	0,20l	2,20 €
Rhabarbersaft <sup>(12)</sup>	0,20l	2,20 €

(Alle Säfte auch als Schorle erhältlich!)

Saftschorle <sup>(12)</sup>	0,20l	2,20 €
	0,30l	2,90 €
Lift Apfelschorle <sup>(12)</sup>	0,30l	2,90 €
Rhabarberschorle <sup>(12)</sup>	0,30l	2,90 €

# RESTAURANT „MARTINI“

## Kaffee

Tasse Kaffee <sup>(13)</sup>	1,90 €
Pott Kaffee <sup>(13)</sup>	2,60 €
Tasse Kaffee Hag (koffeinfrei)	1,90 €
Pott Kaffee Hag (koffeinfrei)	2,60 €
Milchkaffee <sup>(10,13)</sup>	2,80 €
Latte Macchiato <sup>(10,13)</sup>	2,90 €
Cappuccino <sup>(10,13)</sup>	2,50 €
Espresso <sup>(13)</sup>	1,90 €
Doppelter Espresso <sup>(13)</sup>	2,90 €
Espresso Macchiato <sup>(10,13)</sup>	2,50 €



## Tee

Darjeeling <sup>(13)</sup>	1,90 €
Earl Grey <sup>(13)</sup>	1,90 €
Pfefferminztee	1,90 €
Kamillentee	1,90 €
Früchtetee	1,90 €
Grüner Tee	1,90 €

# RESTAURANT „MARTINI“

## Milchgetränke

Glas Milch	1,90 €
Heiße Schokolade ohne Sahne <small>(10,23)</small>	2,80 €
Heiße Schokolade mit Sahne <small>(10,23)</small>	3,00 €
Chociatto (Kakao mit Kaffee) <small>(10)</small>	2,80 €



## Torten und Kuchen

Stück Sahnetorte	3,20 €
Stück Cremetorte	3,50 €
Tartes	3,50 €
Stück Blechkuchen	2,40 €
Kleingebäck	2,50 €
Stück Obsttorte oder Käsekuchen	3,00 €
Portion Sahne	0,80 €

# 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                 |     |   |