

Suppen / Soups

Tomaten-Consommé mit Gemüse € 8,00
Tomato consommé with vegetables

Curry-Fischsuppe „Sansibar“ mit Kokosmilch, Ingwer und Koriander € 9,00
Curried fish soup "Sansibar" with coconut milk, ginger and coriander



Salat – Vorspeisen / Salad – Starters

Vitaminsalatteller mit Hausdressing € 9,00
Vitamin salad with house dressing j,i

Scheiben von Celler Rohe Roulade mit Apfel-Sellerie-Salat € 13,50
Slices of Celler raw roulade with apple celery salad g,j

Vitello Tonnato und gebratene Garnelle € 14,50
Vitello Tonnato with fried shrimp g,j

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

Quark-Spargel-Nocken auf Kräuter-Apfel-Salat € 15,50
Dumplings filled with curd and asparagus on radicchio apple salad j,i

Quiche von Tomaten und Frühlingsgemüse, Salatbouquet € 16,50
Quiche of tomato and spring vegetables, with salad bouquet a,g,i,j

Fischgerichte / Fish dishes

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet
 Rotweinrisotto, Spargel und Tomaten € 22,50
Fried filet of gilthead, risotto with red wine, asparagus and tomato g,i

Fettuccine mit Riesengarnelen in Limettensauce, Parmesan € 21,00
Fettuccine with king prawns in lime sauce, parmesan cheese g

Matjesfilets mit Hausfrauensauce, Blattsalat und Pellkartoffeln € 17,00
Soused herring, with onion apple cream sauce, on leaf salad with parsley potatoes g,i,j

Neue Straße 16 · 29221 Celle · Inhaber Eduard Dückmann
 Telefon: 05141. 88 93 677

info@martas.de · www.martas.de

Allergene finden Sie auf der letzten Seite oder fragen Sie unser Personal



Gerichte aus der Celler Region / *Local dishes*

Heidschnucken-Sauerfleisch mit grüner Sauce, Salatbouquet, Bratkartoffeln <i>Pickled meat of "Heidschnucke" with green herb sauce, salad bouquet, fried potatoe</i>	€17,50 g,j,i
Heidschnucken-Pfannenschlag mit Spiegelei, Gewürzgurke, Bratkartoffeln <i>"Heidschnucken" sausage with fried egg, gherkin, fried potatoes</i>	€ 18,50 i,j
Würziges Heidschnuckenragout Pilze, Preiselbeeren und „Celler Herzogsknödel“ <i>Spicy "Heidschnucken" ragout, mushrooms, cranberries, and potato dumplings</i>	€ 21,00 a,c,i



Feines regionales Menü

Scheiben von Celler Rohe Roulade mit Apfel-Sellerie-Salat
Slices of Celler raw roulade, with apple celery salad j

Erbсен-Minze-Suppe
Peas mint soup g

Rosa gebratenes von der Heidschnucke
Spargel und Rosmarinkartoffeln
*Pink roasted from the „Heidschnucke“
asparagus and rosemary potatoes* i,

Rote Grütze
Red fruit jelly

Menü komplett € 47,50
3 Gänge Vorsp., Hg., Dessert € 41,50 - 3 Gänge Suppe, Hg., Dessert € 39,50
nur Hauptgericht € 27,50

Neue Straße 16 · 29221 Celle · Inhaber Eduard Dückmann
Telefon: 05141. 88 93 677
info@martas.de · www.martas.de

Allergene finden Sie auf der letzten Seite oder fragen Sie unser Personal



Hauptgerichte / Main dishes

Rosa gebratene Entenbrust mit Portweinsauce € 23,50

Karotten und Maisplätzchen

Pink roasted duck breast with port wine sauce, carrots and corn dumplings a,c,i

Rumpsteak vom argentinischen Angus mit Schalottensauce € 28,00

Prinzessbohnen und kleine Kartoffeln

Argentine Angus Rump steak with shallot sauce,

Princess beans and small potato i

Rindergeschnetzeltes im Dijon-Senf-Sauce € 23,50

Kartoffelrösti und Blattsalat

Sliced veal in Dijon-mustard-sauce, potato rösti and leaf salad g,i,j

Schweinefiletschnitzel mit Pilzrahmsauce € 19,50

gebratene Kartoffeln und Salat

Pork filet with mushroom sauce, baked potatoes and salad j,i,g



Dessert / Desert

Selbst hergestellte Sorbets

Homemade sorbets

pro Kugel / per ball

€ 2,50

Rote Grütze

Red fruit jelly

c,g

€ 8,50

Crème Brûlée

Crème brûlée

c,g

€ 9,50

Variation von Ananas und Joghurt

Variation of pineapple and yoghurt

g

€ 9,50

