

Suppen / Soups

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

Curry-Fischsuppe „Sansibar“ mit Kokosmilch, Ingwer und Koriander € 8,50
Curried fish soup "Sansibar" with coconut milk, ginger and coriander *d,f*



Salat – Vorspeisen / Salad – Starters

Vitaminsalatteller mit Hausdressing € 8,00
Vitamin salad with house dressing *j,i*

Scheiben von Celler Rohe Roulade mit Apfel-Sellerie-Salat € 12,50
Slices of Celler raw roulade with apple celery salad *j*

Vitello Tonnato und gebratene Garnelle € 13,50
Vitello Tonnato with fried shrimps *g,j*

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

Gefüllter Pfannkuchen mit Gemüse, Kartoffeln und Tomaten € 16,50
 Kräuterquark und Salat
Filled crêpes with vegetables, potatoes and tomato, herbcurd and salad *a,g,I,j*

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 € 22,00
 Rotweinrisotto, Spargel und Tomaten
Fried filet of gilthead, risotto with red wine, asparagus and tomato *g,i*

Fettuccine mit Riesengarnelen in Limettensauce, Parmesan € 20,00
Fettuccine with king prawns in lime sauce, parmesan cheese *a,g*

Matjesfilets mit Hausfrauensauce, Blattsalat und Pellkartoffeln € 16,50
Soused herring, with onion apple cream sauce, on leaf salad with boiled potatoes *g,i,j*



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>	€17,00 <i>g,j,i</i>
Heidschnucken-Pfannenschlag mit Spiegelei, Gewürzgurke, Bratkartoffeln <i>"Heidschnucken" sausage with fried egg, gherkin, fried potatoes</i>	€ 18,00 <i>i,j</i>
Würziges Heidschnuckenragout Pilze, Preiselbeeren und „Celler Herzogsknödel“ <i>Spicy "Heidschnucken" ragout, mushrooms, cranberries, and potato dumplings</i>	€ 20,00 <i>a,c,i</i>



Feines regionales Menü

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

Spargel-Rahm-Suppe
Asparagus-cream-soup *g*

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

Rote Grütze mit Vanilleeis
Red fruit jelly with vanilla ice cream *a,g*

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

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Personal



Hauptgerichte / Main dishes

Gebratene Perlhuhnbrust mit Portweinsauce Karotten und Maisplätzchen <i>Pink roastet guinea fowl with portwinesauce, carrots and corn dumplings</i>	<i>a,c,i</i>	€ 21,50
Rumpsteak vom argentinischen Angus Röstgemüse und gebratene Kartoffeln <i>Argentine Angus Rump steak with brussels sprout and sliced potatoes</i>	<i>i</i>	€ 27,00
Rindergeschnetzeltes im Dijon-Senf-Sauce Kartoffelrösti und Blattsalat <i>Sliced veal in Dijon-mustard-sauce, potato rösti and leaf salad</i>	<i>g,i,j</i>	€ 21,50
Schweinefiletschnitzel mit Pilzrahmsauce gebratene Kartoffeln und Salat <i>Pork filet with mushroom sauce, baked potatoes and salad</i>	<i>a,g,i,j</i>	€ 20,00



Dessert / Desert

Selbst hergestellte Sorbets <i>Homemade sorbets</i>	pro Kugel / per ball	€ 1,90
Rote Grütze mit Vanilleeis <i>Red fruit jelly with vanilla ice cream</i>	<i>a,g</i>	€ 7,50
Crème Brûlée mit Beeren <i>Crème brûlée with berries</i>	<i>c,g</i>	€ 8,00
Parfait von Weißer Schokolade mit Früchten <i>White chocolate parfait with fruits</i>	<i>c,g</i>	€ 8,00

