

Suppen / Soups

Tomaten-Consommé mit Gemüse € 9,00
Tomato consommé with vegetables i

Curry-Fischsuppe „Sansibar“ mit Kokosmilch, Ingwer und Koriander € 9,50
Curried fish soup "Sansibar" with coconut milk, ginger and coriander d,f



Salat – Vorspeisen / Salad – Starters

Vitaminsalatteller mit Hausdressing € 9,50
Vitamin salad with house dressing j,i

Scheiben von Celler Rohe Roulade mit Apfel-Sellerie-Salat € 15,00
Slices of Celler raw roulade with apple celery salad j

Vitello Tonnato und gebratene Garnelle € 16,50
Vitello Tonnato with fried shrimps g,j

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

Gefüllter Pfannkuchen mit Gemüse, Kartoffeln und Tomaten € 17,50
 Kräuterquark und Salat
Filled crêpes with vegetables, potatoes and tomato, herbcurd and salad a,g,I,j

Quiche von Tomaten und Frühlingsgemüse, Salatbouquet € 18,50
Quiche of tomato and spring vegetables, with salad bouquet a,g,i,j

Fischgerichte / Fish dishes

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet € 25,00
 grüner Spargel und Risotto
Skinfried Parrotfish, green asparagus, celery mashed potatoes g,i

Fettuccine mit Garnelen in Limettensauce, Parmesan € 22,00
Fettuccine with prawns in lime sauce, parmesan cheese a,g

Matjesfilets mit Hausfrauensauce, Blattsalat und Pellkartoffeln € 20,50
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>	€19,50 <i>g,j,i</i>
Heidschnucken-Pfannenschlag mit Spiegelei, Gewürzgurke, Bratkartoffeln <i>"Heidschnucken" sausage with fried egg, gherkin, fried potatoes</i>	€ 19,50 <i>i,j</i>
Würziges Heidschnuckenragout Pilze, Preiselbeeren und „Celler Herzogsknödel“ <i>Spicy "Heidschnucken" ragout, mushrooms, cranberries, and potato dumplings</i>	€ 24,00 <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,i*

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 *g*

Menü komplett € 55,50
3 Gänge Vorsp., Hg., Dessert € 48,50 - 3 Gänge Suppe, Hg., Dessert € 42,50
nur Hauptgericht € 29,00

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>	€ 25,50
Rumpsteak vom argentinischen Angus mit Schalottensauce Prinzessbohnen und kleine Kartoffeln <i>Argentine Angus Rump steak with shallot sauce, Princess beans and small potato</i>	<i>i</i>	€ 29,50
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>	€ 25,50
Schweinefiletschnitzel mit Pilzrahmsauce gebratene Kartoffeln und Salat <i>Pork filet with mushroom sauce, baked potatoes and salad</i>	<i>a,g,i,j</i>	€ 24,00



Dessert / Desert

Selbst hergestellte Sorbets <i>Homemade sorbets</i>	pro Kugel / <i>per ball</i>	€ 3,50
Rote Grütze mit Vanilleeis <i>Red fruit jelly with vanilla ice cream</i>	<i>a,g</i>	€ 9,50
Crème Brûlée von der Tonkabohne <i>Crème brûlée of tonkabean</i>	<i>g,c</i>	€ 12,50
Flambiertes Karamelltörtchen	<i>c,g</i>	€ 13,50

