

Suppen / Soups

Consommé mit Trompetenpilz-Maultaschen € 6,50
Consommé with stuffed pasta

Curry-Fischsuppe „Sansibar“ mit Kokosmilch, Ingwer und Koriander € 6,50
Curry-fish-soup with coconut, ginger and coriander



Salat / Salad

Winterliche Blattsalate mit Nußöldressing € 6,50
Lettuce with walnut-dressing

... mit gebratenen Schweinefiletstreifen - *with fried fillet of porc* € 10,50

... mit gebratenen Fischfilets - *with fried fish fillets* € 11,50

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

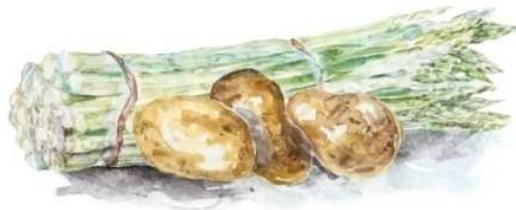
Käsespätzle mit geschmälzten Zwiebeln und Beilagensalat € 8,50
„Spätzle noodles“ with melted onion-butter and a side salad

Frikadelle von bunten Bohnen, Joghurt-Dip, Mittelmeergemüse, geröstetes Brot € 10,50
Burger of mixed beans, yoghurt-dip, mediterranean vegetables, fried bread



Gerichte aus der Celler Region / Local dishes

Gänseweißsauer mit grüner Soße, Salatbouquet, Bratkartoffeln <i>Jellied meat of Goose, green herb sauce, fried potatoes</i>	€ 16,50
Heidschnucken Pfannenschlag mit Spiegelei, Gewürzgurke, Bratkartoffeln <i>Fresh sausage of Gray Horned Heath Sheep, fried egg, gherkin, fried potatoes</i>	€ 13,50
Würziges Heidschnuckenragout, Pilze, Preiselbeeren, „Celler Herzogsknödel“ <i>Tasty ragout of Gray Horned Heath Sheep, mushrooms, cranberries, potatoe dumpling</i>	€ 15,00
Grünkohl mit Bregenwurst, glasierte Kartoffeln <i>Curly kale with a typical north german sausage</i>	€ 11,50



Das Muschelvergnügen im Martas - *Mussels*

Muscheln traditionell im Sud gekocht - *Mussels à la nage*

Muscheln à l'italienne, mit Tomaten und Basilikum - *Mussels à l'iteliienne*

Muscheln „Sansibar“ mit Curry, Koriander und Kokos - *Mussels „Sansibar“*

1 Gang € 12,50 - 2 Gänge € 14,50 - 3 Gänge € 16,50



Hauptgerichte / Main dishes

Zwei kleine Schweinefiletschnitzel „Wiener Art“ € 12,50

Kapern&Sardellen-Zitrone, Nußbutter, Bratkartoffeln, Salatteller
Two small Porkfillet "Schnitzel" with fried potatoes, side salad

Geschmorte Entenkeule mit Portwein-Orangensoße € 18,50
 Apfel-Rahmwirsing, Linsen, Kartoffelknödel

Breast of duck, portwine sauce, apple savoy cabbage, potatoe dumpling

Rumpsteak vom Argentinischen Angus, 200 g, Estragon-Tomaten € 22,50
 angeschwenktes Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln

Rumpsteak of argentinian Angus Beef, vegetables, Rosemary Potatoes

Große Scampischwänze vom Grill, Aioli, Mittelmeergemüse, Rosmarinkartoffeln

Grielled scampi with aioli, fried mediterranean vegetables, rosemary potatoes

2 Stück € 18,50

3 Stück € 24,50



Dessert

Selbst hergestellte Sorbets - *Homemade sorbets* € 1,50

Clementinen Variation – *Clementines variation*

Crêpes, Kompott, Sorbet € 6,50

