

Herzhafte Pfannkuchen

HEARTY PANCAKES

- | | |
|---|--|
| SCHINKEN-KÄSE-PFANNKUCHEN 9,80
<i>pancake with cooked ham and cheese</i> | CAMEMBERT-PFANNKUCHEN 12,50
mit Williamsbirne und Preiselbeeren
<i>pancake with camembert, pear and cranberry sauce</i> |
| ELSÄSSER PFANNKUCHEN 10,50
mit Zwiebeln, Speck ^{2/3} und Sauerrahm
<i>pancake with onions, bacon and sour cream</i> | ITALIENISCHER PFANNKUCHEN 12,80
mit Tomaten, Salami ^{2/3} , Mozzarella und Arrabiatasauce
<i>pancake with tomatoes, salami, mozzarella, chilli sauce</i> |
| SPINAT-PFANNKUCHEN 11,30
mit 2 Spiegeleiern und Rahmspinat
<i>pancake with 2 fried eggs and creamed spinach</i> | VERONA-PFANNKUCHEN 13,80
mit Blattspinat, Parmesan, Paprika und Sonnenblumenkernen
<i>pancake with spinach, parmesan, bell pepper and sunflower seeds</i> |
| HAWAII-PFANNKUCHEN 11,50
mit Ananas, gek. Schinken ^{2/3} , Emmentaler überbacken
<i>pancake with cooked ham, pineapple and cheese</i> | GRIECHISCHER PFANNKUCHEN 13,80
mit gegrillten Auberginen, Zucchini, Paprika, Fetakäse, Oliven und Tzatziki
<i>pancake with grilled aubergines, courgette, bell pepper, feta cheese, olives and garlic sauce</i> |
| CURRYWURST-PFANNKUCHEN 11,80
mit Bratwurst, Currysauce und Röstzwiebeln
<i>pancake with sausage, curry sauce and fried onions</i> | PFANNKUCHEN MIT FRISCHEN RAHM-CHAMPIGNONS 14,80
<i>pancake with mushrooms in cream sauce</i> |
| PFANNKUCHEN MEXIKANISCH 12,00
mit hausgemachtem Chilli con Carne und Joghurt
<i>pancake with homemade chilli con carne and yoghurt</i> | PROVENCE-PFANNKUCHEN 15,50
mit grünem Spargel, Serranoschinken und Sauce Hollandaise
<i>pancake with green asparagus, serrano ham and sauce hollandaise</i> |
| FRÄNKISCHER PFANNKUCHEN 12,50
mit 2 fränkischen Bratwürsten ⁷ und Sauerkraut
<i>pancake with 2 roast sausages and sauerkraut</i> | ZÜRICHER PFANNKUCHEN 15,80
Hühnergeschnetzeltes mit Champignons
<i>pancake with sliced chicken in cream sauce with mushrooms</i> |
| PFANNKUCHEN MARTINZ 12,50
mit Zucchini, Feigen, Tomaten, Mozzarella, Chillisauce und Basilikum
<i>pancake with courgette, figs, tomatoes, mozzarella, chilli sauce and basil</i> | |

Unsere Pfannkuchen werden nach original holländischem Rezept hergestellt und auf unserem „Pfannkuchenkarussell“ gebacken.

Our pancakes are made according to original Dutch recipe and on baked our „pancake carousel“.

Alle Pfannkuchen sind auch als gluten- und lactosefreie Variante (auf Maismehl-Basis) erhältlich. Aufpreis/Portion: 2,00

We also serve our pancakes gluten and lactose free. surcharge/portion: 2,00

Süße SWEET PANCAKES Pfannkuchen

- | |
|---|
| PUDERZUCKER-PFANNKUCHEN 7,00
<i>pancake with powdered sugar</i> |
| ZIMT-ZUCKER-PFANNKUCHEN 7,00
<i>pancake with cinnamon and sugar</i> |
| APFELMUS-PFANNKUCHEN 7,50
<i>pancake with apple sauce</i> |
| NUTELLA-PFANNKUCHEN 8,00
<i>pancake with hazelnut cream</i> |
| KIRSCH-PFANNKUCHEN 9,80
mit Vanilleeis und Sahne
<i>pancake with cherries, vanilla ice cream, whipped cream</i> |
| APFEL-PFANNKUCHEN 10,80
mit frischen Apfelspalten, Vanilleeis und Sahne
<i>pancake with apples, vanilla ice cream, whipped cream</i> |
| BLAUBEER-PFANNKUCHEN 11,80
mit frischen Blaubeeren, Vanilleeis, Sahne
<i>pancake with fresh blueberries, vanilla ice cream and whipped cream</i> |
| QUARK-PFANNKUCHEN 12,50
mit Sahnequark und frischen Früchten
<i>pancake with cream quark and fresh fruits</i> |
| HEIDIS KAISERSCHMARRN 12,80
mit frischen Früchten, Vanilleeis, Sahne
<i>sliced pancake with almonds and raisins, fresh fruits, vanilla ice cream and whipped cream</i> |

Wraps

- | |
|--|
| gefüllter dünner Pfannkuchen
<i>thin filled rolled pancakes</i> |
| WRAP MIT GEGRILLTEN HÄHNCHENSTREIFEN 9,50
mit Salat
<i>wrap with slices of grilled chicken breast and salad</i> |
| WRAP MIT RÄUCHERLACHS 10,80
mit Salat und Kräuterfrischkäse
<i>wrap with smoked salmon, salad and curd with herbs</i> |

Martinz-Flammerl

- | |
|--|
| frisch gebackene Flammkuchen
<i>fresh baked tarte flambée</i> |
| WINZER-FLAMMKUCHEN 9,50
mit Speck ^{2/3} , Sauerrahm und Zwiebeln
<i>tarte flambée with bacon, sour cream and onions</i> |
| GORGONZOLA-FLAMMKUCHEN 10,80
mit Blattspinat, Walnüssen, Birne, Gorgonzola und Sauerrahm
<i>tarte flambée with spinach, walnuts, pear, gorgonzola cheese and sour cream</i> |

VEGAN

- | |
|---|
| VEGANER FLAMMKUCHEN 11,80
mit pikantem Hummus, gebratenen Auberginen, Zucchini, Paprika und Veggi-Hack
<i>vegan tarte flambée with hummus, eggplant, zucchini, paprika and vegan ground beef</i> |
|---|

Fränkisch & deftig

FRANCONIAN & HEARTY

OFENKARTOFFEL mit Kräuterquark und Salatbouquet 8,80 <i>baked potato, homemade quark with herbs and salad</i>	SCHNITZEL »MARTINZ« 13,80 mit Kartoffel-Gurkensalat <i>breaded escalope of pork with potato-cucumber salad</i>
mit Räucherlachs und Salatbouquet 12,80 <i>baked potato with smoked salmon and salad</i>	JÄGERSCHNITZEL 14,80 mit Champignonrahmsauce und Spätzle <i>escalope of pork with mushroom cream sauce and spaetzle (egg pasta made of flour)</i>
PAAR FRÄNK. BRATWÜRSTE ⁷ 9,90 mit Sauerkraut, Senf und Brot <i>2 franconian roasted sausages with sauerkraut, mustard and bread</i>	BEILAGENSALAT 4,60 gemischt <i>mixed side order salad</i>
PFANNEN-KÄSESPÄTZLE 10,80 mit Röstzwiebeln <i>cheese spaetzle (egg pasta made of flour) with fried onions</i>	

Frische Salate

SALAD

Alle Salate servieren wir mit einem Brötchen.
All salads served with one bread roll.

SINNLICH & SEXY 11,80
frische Marktsalate, Tomaten, Gurken, Karotten, Schinken^{2/3} und Käsestreifen dazu Rucola-Senf-Dressing
mixed salad with tomatoes, cucumber, carrots, ham and cheese, rocket salad-mustard-dressing

GESUND & FIT 12,80
frische Marktsalate, Tomaten, Gurken, Karotten, gegrillte Auberginen, Paprika und Zucchini, geröstete Sonnenblumenkerne dazu Balsamico-Dressing
mixed salad with tomatoes, cucumber, carrots, grilled aubergine, paprika and courgette, roasted sunflower seeds, balsamic vinegar-dressing

BEFLÜGELND & EHRlich 13,80
frische Marktsalate, Tomaten, Gurken, Karotten, gegrillte Hähnchenbruststreifen, Champignons und Croûtons, dazu Rucola-Senf-Dressing
mixed salad with tomatoes, cucumber, carrots, grilled slices of chicken breast, mushrooms, croutons, rocket salad-mustard-dressing

Suppen SOUPS

PFANNKUCHENSUPPE 5,20
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen
pancake soup

TOMATENSUPPE 5,80
mit Croûtons und Sahne
tomato soup with croutons and cream

Süßes SWEET

APFELSTRUDEL 5,50
mit Vanilleeis und Sahne
apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream

EISKAFFE/EISSCHOKOLADE 4,80
mit Vanilleeis und Sahne
iced coffee or iced chocolate with vanilla ice cream and whipped cream

GEMISCHTES EIS (3 Kugeln) 4,80
mit Sahne
mixed ice cream (3 balls) and whipped cream

HAUSGEM. SAHNEQUARK 5,80
mit frischen Früchten
homemade sweetened quark with fresh fruits



KÄSEWÜRFEL

vom Emmentaler mit Oliven
Emmentaler cheese cubes with olives
5,50

Alkoholfreie Getränke

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

WASSER

Rhönspudeln Naturell	0,25l	2,70
still/water still	0,75l	5,20
Rhönspudeln Classic	0,25l	2,70
prickelnd/water sparkling	0,75l	5,20
Karaffe Tafelwasser	0,5l	3,50
still oder prickelnd/water still or sparkling	1,0l	5,80

GRANINI-SÄFTE 0,2l 3,00

Apfelsaft, Orangensaft, Kirsch-Nektar, Maracuja-Nektar, Schwarze Johannisbeer-Nektar, Rhabarber-Nektar
juices: apple, orange, cherry, passion fruit, blackcurrant, rhubarb

Saftschorle/juice-water-mix	0,2l	3,00
Saftschorle/juice-water-mix	0,4l	4,20

LIMO & CO

Pepsi Cola ^{9/1}	0,2l	2,60
	0,4l	3,90

Pepsi Light ^{9/1/11}	0,33l	3,50
Mirinda Orange	0,2l	2,60
	0,4l	3,90

7up Zitrone	0,2l	2,60
	0,4l	3,90

Bitter Lemon ¹⁰ , Ginger Ale, Tonic Water ¹⁰	0,2l	3,50
--	------	------

Warme Getränke

HOT BEVERAGES

Chicco D'oro, Schweizer Kaffee

Espresso	2,30
Espresso doppelt	3,80
Cappuccino	2,60
Cappuccino groß	3,90
Latte Macchiato	4,00
Milchkaffee	3,90
Tasse Kaffee	2,60
Pott Kaffee	3,50
Heisse Schokolade mit Milchschaum	3,50
<i>hot chocolate with milk foam</i>	

TEE

Schwarzer Tee, Grüner Tee, Früchte, Kamille, Pfefferminz, Hagebutte, Rooibos-Vanille
tea: black tea, green tea, fruit tea, peppermint tea, chamomile tea, rosehip tea, rooibos-vanilla tea

Fränkische Weine

FRANCONIAN WINE

WEISSWEIN

white wine

1 Hausschoppen Landwein, trocken	0,25l	3,80
2 Müller Thurgau Kabinett, trocken Randersackerer Ewig Leben	0,25l	4,20
3 Bacchus Franconia, feinherb	0,25l	4,50
4 Silvaner, trocken Randersackerer Ewig Leben	0,25l	4,60
5 Pinot Blanc, Spätlese trocken	0,25l	6,00
6 Scheurebe Kabinett Kammerforster Teufel	0,25l	5,00
7 Grauer Burgunder Kabinett, trocken Thüngersheimer Johannisberg	0,25l	5,20

ROTWEIN

red wine

12 Rotling, halbtrocken	0,25l	4,50
13 Spätburgunder Kabinett, trocken Randersackerer Ewig Leben	0,25l	5,50
14 Domina, trocken Randersackerer Ewig Leben	0,25l	5,80

Weine enthalten Sulfite.

Prickelndes

SPARKLING WINE

SECCO

sparkling wine

Glas Prosecco	0,1l	3,50
Prosecco auf Eis	0,2l	5,20
Prosecco Rhabarber auf Eis	0,2l	5,50
Prosecco Aperol ¹ auf Eis	0,2l	5,50
Hugo »der Klassiker«	0,2l	5,50
Fränkischer Secco	0,75l	25,00

Bier

BEER

UNSERE SCHLAPPESEPPEL-BIERE FRISCH VOM FASS

Schlappeseppel	0,3l	3,20
<i>draught beer</i>		
Hell, Dunkel und Kellerbier	0,5l	4,20
<i>draught beer</i>		
Schlappeseppel Radler	0,3l	3,20
<i>draught beer, shandy</i>	0,5l	4,20

AUS DER FLASCHE (bottled beer)

Schlappeseppel Alkoholfrei	0,33l	3,20
<i>non alcoholic beer</i>		
Schlappeseppel Hefeweizen Hell	0,5l	4,30
<i>wheat beer</i>		
Schlappeseppel Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l	4,30
<i>wheat beer, non alcoholic</i>		
Schlappeseppel »Spezialität« in der Bügelflasche	0,33l	3,50

LONGDRINKS

Gin Tonic ¹⁰	6,80
Vodka Lemon	6,80
Vodka Bull ¹⁴	6,80
Cuba Libre	7,00

SPIRITUOSEN (2 cl)

schnapps-spirit

Weingut Richard Schmitt	
Zwetschgenwasser	3,00
Williams-Birnen-Brand	3,60
Mirabellen-Brand	4,00
Trester	4,00

Ramazotti	3,00
Sambuca Molinari	3,00
Tequila Blanco oder Gold	3,00
Parliament Vodka	3,00
Havana Club 3 anos	3,00
Baileys	3,00



Feste feiern!

DIE LOCATION MACHT DEN UNTERSCHIED!

Ob Empfang, Firmenfeier, Geburtstag, Jubiläum oder Hochzeit – für Ihr Event bieten wir den passenden räumlichen und kulinarischen Rahmen.

Unsere große **Martinz-Terrasse** mit ihrer überdimensionalen Markisenüberdachung und der ausgeklügelten Glasabschirmung bietet Ihnen bei jeder Witterung genügend Platz.

Die **Martinsklause**, das historische Abendlokal im stilvollen Gewölbekeller unter dem Martinz, ist für Ihre Feier oder eine ausgelassene Party perfekt geeignet.

Mit Liebe zum Detail übernehmen wir für Sie das Catering, das Dinner oder einen gemütlichen Brunch, damit Sie und Ihre Gäste die Feier unbeschwert genießen können.

Für Ihre Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!



Allergene & Zusatzstoffe

SEHR GEEHRTE GÄSTE,

als besonderen Service unseres Hauses halten wir für Sie eine **zusätzliche Speisekarte**, in der alle Zusatzstoffe und Allergene in unseren Getränken und Gerichten ausführlich gekennzeichnet sind, bereit. Bitte fragen Sie hierfür unser Service-Personal.

Endpreise/€ inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer & Bedienung.

- | | |
|----------------------------|----------------------|
| 1 mit Farbstoff | 7 mit Phosphat |
| 2 mit Konservierungsstoff | 8 mit Milcheiweiß |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 9 koffeinhaltig |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 10 chininhaltig |
| 5 mit Schwefeldioxid | 11 mit Süßungsmittel |
| 6 mit Schwärzungsmittel | 12 mit Taurin |