



BIENVENUE AU BISTRO CHEZ MAMAN

Nach der Eröffnung im Jahr 1973 war Wil Polman 25 Jahre lang die Herrin des Restaurants im Hotel Eindhoven. Unter ihrer Aufsicht wurden Tausende von Gästen empfangen, das Silber poliert, die Tischdecken glatt gezogen und das i-Tüpfelchen gesetzt. Als Hommage an sie präsentieren wir Ihnen Chez Maman. Eine Hommage an die Gemütlichkeit, Gastfreundschaft und einfachen, aber köstlichen Gerichte, die wir von Mamas Esstisch kennen.

BON APPÉTIT!

Haben Sie eine Allergie? Fragen Sie nach unserer Allergienkarte.

FRUITS DE MER

Huîtres naturel € 3,50 p/s
Fine de Claire Austern

Huîtres au vinaigre de vin rouge € 4,00 p/s
Fine de Claire Austern | Vinaigrette aus Rotweinessig

Huîtres gratinées € 4,25 p/s
Fine de Claire Austern | Spinat | Knoblauch | Parmesan | Zitrone

Salade de demi homard € 22,50
Halber Hummer | Little Gem | Apfelwürfel | Granatapfel | Knollensellerie | Haselnussdressing

Homard thermidor € 45,50
Gratinierter Hummer | Hollandaise-Sauce | Parmesankäse | Little Gem | Roseval-Kartoffeln

Pâtes Fruits de Mer € 26,50
Pasta | Knoblauch | Olivenöl | rote Paprika | Petersilie | Garnelen | Muscheln

Plateau de charcuterie - 2 Personen €19,50
Jambon de Bayonne | Saucisson sec | Rosette | Rillettes von der Ente | Cornichons | Brioche

Plateau de Fruits de Mer
Auf Anfrage



Chefkoch's Favorit

Charcuterie

Die Charcuterie, eine Spezialität unseres Küchenchefs, umfasst eine Auswahl feiner französischer Würste, Schinken und eine zarte Enten-Rillettes – un vrai goût de la France! Ein Teller voller Handwerkskunst, Eleganz und purer Raffinesse.

ENTRÉES

Saumon Fumé € 17,50
Geräucherter Lachs | Crème fraîche | Schnittlauch | Zitrone | Brioche

Carpaccio € 16,00
Parmesan | Pinienkerne | Rucola | Pesto

Steak tartare 100 gr € 17,50
*Diamantfilet | Wachtelei | Trüffelmayonnaise |
süß-saure Zwiebel | Cornichon*

Escargots
Weinbergschnecken | Knoblauch | Kräuterbutter 6 Stück - € 12,50
12 Stück - € 18,50

Tartare de betterave - *vegetarische Option möglich* € 16,25
*Rote Beete | Aal | Apfel | Schalotte | Rotweinessig |
Olivenöl | Brioche*

Cocktail de crevettes € 19,50
*Holländische Garnelen | Flusskrebse | Eisbergsalat |
Cocktailsauce | Zitrone*

Vol-au-vent de faisan € 12,75
Fasan | Waldpilze | Blätterteig | Salat

Burrata € 15,00
*Carpaccio aus Kumato-Tomaten | Burrata | geräuchertes Meersalz |
Pistazienbrösel | Basilikumöl | grüner Eichblattsalat*

Pain de campagne € 8,50
*Frisch gebackenes Sauerteigbrot | hausgemachte Kräuterbutter |
gesalzene Butter*



Steak tartare

Auch als Hauptgericht erhältlich.
200 g mit frischen Pommes frites € 23,50

SALADES

Salade Chèvre

€ 16,50

Mesclun | gerösteter Ziegenkäse | Pekannüsse | Balsamico-Glasur | Granatapfelkerne

Salade Paysanne - vegetarische Option möglich

€ 17,00

Mesclun | gebratener Speck | gekochtes Ei | gebratenes Hähnchen | Honig-Senf-Dressing | Croutons | Cashewnüsse | rote Zwiebel | geröstete Paprika

Salade Niçoise

€ 17,50

Mesclun | Thunfisch | pochiertes Ei | Sardellen | Oliven | Bohnen | rote Zwiebel | Paprika | marinierte Tomaten

SOUPES

Soupe à l'Oignon

€ 9,50

Französische Zwiebelsuppe | Gruyère-Käse | Brioche

Soupe à la tomate - vegetarische Option möglich

€ 8,50

Tomatensuppe | Hühnerfleischbällchen | Tomatenwürfel | Frühlingszwiebeln



Chefkoch's Favorit

Salade Niçoise

La salade Niçoise, symbole de la Méditerranée...
Dieser Salat bringt die Côte d'Azur auf Ihren Tisch, mit
Thunfisch, Sardellen, frischem Gemüse und einem
pochierten Ei als Sahnehäubchen.

VIANDES

Escalope de veau

Kalbsschnitzel | Gemüse der Saison | Sauce nach Wahl | Gratin

€ 32,50

Médaillons de porc

Schweinefiletmedaillons | Gemüse der Saison | Gratin | Sauce Mornay

€ 25,50

Coquelet

Piepkuiken | Gemüse der Saison | Roseval-Kartoffeln | Sauce aus Pfifferlingen

€ 28,50

Poulet fermier

Maispiz | Pilzrisotto | Parmesankäse | Pinienkerne

€ 25,50

Boeuf stroganoff

Rose gebratenes Rindersteak | Champignons | Schalotten | Crème fraîche

€ 23,25

GRILLADES

Bavette 200 gr

Gemüse der Saison | Sauce nach Wahl | Gratin

€ 29,50

Tournedos 200 gr

Gemüse der Saison | Sauce nach Wahl | Gratin

€ 35,50

Entrecote 250 gr

Gemüse der Saison | Sauce nach Wahl | Gratin

€ 36,50

Chateaubriand 450 gr

für zwei Personen zu bestellen

Gemüse der Saison | Sauce nach Wahl | Roseval-Kartoffeln

€ 36,50 p.p.

Supplement Entenleber

€ 10,00

SAUCES

Für die Sauce haben Sie die Wahl zwischen:

Pfeffer | Béarnaise | Pfifferling | Stroganoff | Kräuterbutter

POISSONS

Saumon en papillote

€ 26,50

Lachs | Zitronen-Estragon-Butter | Fenchel | Bohnen | Tomaten | Gratin

Truite Almandine

€ 27,50

Forelle | Butter | Mandeln | Kapern | Gemüse der Saison | Gratin

Sole à la meunière

€ 42,50

Seezunge | Butter | Gemüse der Saison | Gratin | Zitrone | Petersilie

LE GIBIER

Civet de Lièvre à l'ancienne

€ 26,50

Hasenpfeffer | Kartoffelmousseline | Rosenkohl | geschmorte Birne

Filet de cerf

€ 22,75

Hirschsteak | Kartoffelmousseline | Rosenkohl | Kastanienpilze | Pfifferlingsauce

PLATS VÉGÉTARIENS

Risotto aux champignons

€ 22,00

Pilze | Parmesankäse | Pinienkerne | Rucola

Pâtes aglio e olio

€ 20,50

Pasta | Knoblauch | Olivenöl | rote Paprika | Petersilie

Quiche végétarienne

€ 21,50

Kürbis | Ziegenkäse | Mesclun | Walnüsse | Balsamico-Glasur | geschmorte Birne

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes frites

€ 3,50

Salat

€ 4,50

Reis

€ 3,50

Gebratener Roseval-Kartoffeln

€ 4,00

Gemüse der Saison

€ 4,50

Gegrillter Little Gem mit Parmesankäse

€ 5,50

DESSERTS

Crème brûlée € 8,50

Lavendel | Honig | Zitronensorbet | Mürbeteig

Tarte Tatin € 8,50

Kochbirne | Karamell | Blätterteig | Zimteis | Schlagsahne

Mousse au chocolat € 10,00

Schokoladenmousse | Avocado | gezuckerte Pistazien | rote Beerenkompott

Dame blanche € 9,50

Sauce aus dunkler Schokolade | Vanilleeis | Schlagsahne | Schokoladen-Noisette

Pain Perdu € 9,50

French Toast | Brioche | Mandel-Feigen-Eis von Eisdiele Kees | Mascarpone

Les fromages € 13,00

Brie de Meaux | Bleu d'Auvergne | Morbier | Chaumes | Nuss-Rosinenbrot | Walnüsse | Balsamico-Glasur

Coupe glacée - Preis pro Kugel € 2,00

Vanille

Mandel-Feigen

Zitronensorbet

Zimt



Chefkoch's Favorit

Pain Perdu

Die süße Seele der französischen Küche. Ein knusprig gebackener French Toast mit weichem Kern, begleitet von cremigem Eis aus lokaler Herstellung. Der perfekte Abschluss Ihres Abends in unserem Bistro.

ENTRÉES

Carpaccio

Parmesan | Pinienkerne | Rucola | Pesto

Tartare de betterave - vegetarische Option möglich

Rote Beete | Aal | Apfel | Schalotte | Rotweinessig | Olivenöl | Brioche

Burrata

Carpaccio aus Kumato-Tomaten | Burrata | geräuchertes Meersalz | Pistazienstreusel | Basilikumöl | grüner Eichblattsalat

Soupe à la tomate - vegetarische Option möglich

Tomatensuppe | Hühnerfleischbällchen | Tomatenwürfel | Frühlingszwiebeln

PLATS

Escalope de veau

Kalbsschnitzel | Gemüse der Saison | Sauce nach Wahl | Gratin

Médallions de porc

Schweinefiletmedallions | Gemüse der Saison | Gratin | Sauce Mornay

Poulet fermier

Maispilz | Pilzrisotto | Parmesankäse | Pinienkerne

Saumon en papillote

Lachs | Zitronen-Estragon-Butter | Fenchel | Bohnen | Tomaten | Gratin

Pâtes Fruits de Mer

Pasta | Knoblauch | Olivenöl | rote Paprika | Petersilie | Garnelen | Muscheln

Risotto aux champignons

Pilze | Parmesankäse | Pinienkerne | Rucola

DESSERTS

Crème brûlée

Lavendel | Honig | Zitronensorbet | Mürbeteig

Tarte Tatin

Kochbirne | Karamell | Blätterteig | Zimteis | Schlagsahne

Dame blanche

Sauce aus dunkler Schokolade | Vanilleeis | Schlagsahne | Schokoladen-Noisette



DREIGANGIGES WAHLMENÜ

inkl. Kaffee oder Tee nach dem Essen - €44,50