



BIENVENUE AU BISTRO CHEZ MAMAN

Nach der Eröffnung im Jahr 1973 war Wil Polman 25 Jahre lang die gute Seele des Restaurants im Hotel Eindhoven. Unter ihrer wachsamen Augen wurden Tausende von Gästen empfangen, das Silber poliert, die Tischdecken glattgestrichen und die Kirsche auf den Apfelmus gesetzt. Als Hommage an sie präsentieren wir Ihnen "Chez Maman". Eine Hommage an die Gemütlichkeit, die Gastfreundschaft und die einfachen, aber köstlichen Gerichte, die wir von Mamas Esstisch kennen.

BON APPÉTIT!

Haben Sie eine Allergie? Fragen Sie nach unserer Allergienkarte.

FRUITS DE MER

Tranche de foie gras € 18,50
Gänseleber | Crouton | Aprikosenkompott

Camembert € 16,25
Thymian | Honig | Croutons

Toast à l'anguille € 16,75
Toast mit Aal | Meerrettich | Heringskaviar | Schnittlauch

Huîtres pro Stück - € 4,25
Austern | Rotweinessig | Zitrone

Plateau de Fruits de Mer € 66,50
Hummer | Austern | Krustentiere und Weichtiere | Zitrone

Pata Negra € 15,50
Iberico-Schinken

ENTRÉES

- Carpaccio** € 16,00
Rucola | pesto dressing | pijnboompitten | Parmezaansekaas
Zuschlag für ganze Leber € 4,50
- Saumon gravlax** € 15,75
Dill | Radieschen | Limettenstreifen | Little Gem
- Escargots** € 17,25
10 Stück | Knoblauch | Brot
- Steak tartare classique** € 17,25
Eigelb | Amsterdamer Zwiebel | Cornichon | Trüffelmayonnaise
- Burrata fumée** € 15,75
Gebackene Tomate | Pistazie | Balsamico
- Cocktail de crevettes** € 19,50
Holländische Garnele | Flusskrebse | Cocktailsauce
- Thon frais** € 15,25
Thunfisch | Vandouvan | Radieschen | Little Gem | knusprige Samen



Der Favorit des Küchenchefs

Thon frais

Frischer Thunfisch mit einer raffinierten Vandouvan-Gewürzmischung, frischem Rettich und knackigem Little Gem. Abgerundet mit knusprigen Samen für einen angenehmen Biss. Ein leichter, schmackhafter Favorit des Küchenchefs.

SALADES

Salade Waldorf € 16,00

*Geräucherte Mayonnaise | Austernpilze | grüner Apfel | Chicorée |
Walnüsse | Knollensellerie*

Salade de chèvre € 16,50

*Gebratener Ziegenkäse | Pekannüsse | Granatapfel | Balsamico |
Mesclun-Salat*

Salade César € 16,75

Hähnchen | Speck | Ei | Parmesankäse | Mesclun-Salat

Salade niçoise € 17,50

Frischer Thunfisch | grüne Bohnen | Zwiebel | Mesclun-Salat

SOUPES

Soupe de tomate - vegetarische Option verfügbar € 8,50

*Tomatensuppe | Frühlingszwiebeln | Tomatenwürfel |
Hähnchen-Frikadellen*

Bisque de homard € 9,75

Bisque | Flusskrebs | Erdbeercreme | Schnittlauch

Soupe crémeuse aux asperges € 8,65

Spargelsuppe | gekochtes Ei | weißer Spargel | Frühlingszwiebeln



Der Favorit des Küchenchefs

Tournedos Rossini

*Tournedos Rossini mit reichhaltiger Trüffel, gebratener
Gänseleber und einer vollmundigen Kalbssauce. Ein
klassisches und luxuriöses Gericht für den echten
Feinschmecker.*

VIANDES

Tournedos Rossini 200gr. € 39,00
Trüffel | Gänseleber | Kalbsjus | Brioche

Entrecôte 250gr. € 37,75
Soße nach Wahl | Gemüse der Saison

Côte de bœuf 600gr. € 72,00
Zubereitungszeit ca. 30 Min. | Gemüse der Saison | 2 Saucen nach Wahl

Escalope de veau € 32,50
Kalbschnitzel | Zitrone | Gemüse der Saison | Soße nach Wahl

Vol-au-vent € 19,95
Ragout aus gebratenem Hähnchen | Kräutersalat | Pastete

Cassoulet € 23,25
Bohnen | Ente | Hähnchen-Chipolata | Knoblauch | Petersilie

Escalope de porc € 24,75
Schweineschnitzel | Zitrone | Gemüse der Saison | Soße nach Wahl

Bœuf bourguignon € 23,50
Paprika | Champignons | Mini-Kartoffeln

Médallions de filet de porc € 24,75
Schweinefilet | Champignons | Senf-Sahne-Sauce | Chicorée

Foie de veau € 26,50
Kalbsleber | geschmorte Zwiebeln | Speck | Champignons | Kalbsfond

SAUCES

Für die Soße haben Sie die Wahl zwischen:

Pfeffer | Limette | Hollandaise | Trüffel

Preis für zusätzliche Soße: €3,00

POISSONS

Alle unsere Hauptgerichte werden mit Pommes frites serviert

- Homard thermidor € 47,50
Hummer | Béarnaise-Sauce | Parmesan | Pasta
- Sole meunière € 46,75
Seezunge | Zitrone | Petersilie | Salat
- Filet de Bar € 23,50
Seebarsch | Antiboise | Limettensauce | Gemüse der Saison
- Bouillabaisse € 26,25
Nordseefisch | Roullie | Knoblauch | Tomate | Kartoffel
- Saumon grillé € 24,50
Gegrillter Lachs | Hollandaise | Gemüse der Saison

ASPERGES

- Jambon aux asperges € 23,25
Fünf weiße Spargelstangen | gekochter Schinken | Ei | kleine Kartoffeln | Buttersauce | Petersilie
- Saumon aux asperges € 25,75
Fünf weiße Spargelstangen | gebratener Lachs | Ei | kleine Kartoffeln | Hollandaise
- Asperges € 10,25
Fünf Spargelstangen | Ei | Buttersauce | Petersilie

PLATS VÉGÉTARIENS

- Ravioli € 22,75
Pinienkerne | Spinat | Ricotta
- Orzo aux tomates € 21,50
Basilikum | Cashew | Parmesan
- Pâtes à la truffe € 23,25
Frische Trüffel | Sahneseauce | Knoblauch | Schnittlauch | pochiertes Ei

ACCOMPAGNEMENTS

Butter-Salat	€ 3,75
Pommes frites	€ 3,50
Überbackener Chicorée	€ 5,00
Ratatouille	€ 4,75
Kartoffelkroketten	€ 4,00
Grüner Spargel Haselnuss	€ 5,50

DESSERTS

Mousse pralinée aux noisettes <i>Milkschokolade Haselnuss Vanille</i>	€ 9,95
Carpaccio d'ananas mariné <i>Ananas Mandarinen-Gel gezuckerte Mandeln Sorbet</i>	€ 10,25
Café Gourmand <i>Kaffee-Komplettpaket 3 hausgemachte Süßigkeiten</i>	€ 6,25
Plateau de fromages <i>Nussbrot Aprikosenkompott Camembert Époisses Roche Baron Comté AOP</i>	€ 13,00
Dame blanche <i>Milkschokolade Schlagsahne</i>	€ 9,50
Sorbet de luxe <i>2 Sorten Sorbet 7 Up Erdbeersauce frisches Obst Schlagsahne</i>	€ 8,75
Tiramisu <i>Amaretto Löffelbiskuits Kaffee Kakao</i>	€ 9,25

ENTRÉES

Soupe de tomate - *vegetarische Option verfügbar*

Tomatensuppe | Frühlingszwiebeln | Tomatenwürfel | Hähnchen-Frikadellen

Carpaccio

Rucola | Pesto-Dressing | Pinienkerne | Parmesankäse

Burrata fumée

Gebackene Tomate | Pistazie | Balsamico

Saumon gravlax

Dill | Radieschen | Limettenstreifen | Little Gem

PLATS

Escalope de porc

Schweineschnitzel | Zitrone | Gemüse der Saison | Soße nach Wahl

Cassoulet

Bohnen | Ente | Hähnchen-Chipolata | Knoblauch | Petersilie

Boeuf bourguignon

Paprika | Champignons | Mini-Kartoffeln

Médailles de filet de porc

Schweinefilet | Champignons | Senf-Sahne-Sauce | Chicorée

Filet de Bar

Seebarsch | Antiboise | Limettensauce | Gemüse der Saison

Saumon grillé

Gegrillter Lachs | Gemüse der Saison | Hollandaise

Orzo aux tomates

Basilikum | Cashew | Parmesan

DESSERTS

Dame blanche

Milkschokolade | Schlagsahne

Sorbet deluxe

2 Sorten Sorbet | 7 Up | Erdbeersauce | frisches Obst

Tiramisu

Amaretto | Löffelbiskuits | Kaffee | Kakao



DREIGANGIGES MENU NACH WAHL
inkl. Kaffee oder Tee im Anschluss - €44,50