



## BIENVENUE À BISTRO CHEZ MAMAN

Nach der Eröffnung im Jahr 1973 war Wil Polman 25 Jahre lang die gute Seele des Restaurants im Hotel Eindhoven. Unter ihrem wachsamen Auge wurden Tausende von Gästen empfangen, das Silber poliert, die Tischdecken geradegezogen und die Kirsche auf das Apfelmus gesetzt.

Als Hommage an sie präsentieren wir Ihnen Chez Maman. Eine Ehrung der Häuslichkeit, Gastfreundschaft und der einfachen, aber köstlichen Gerichte, die wir vom Esstisch unserer Mütter kennen.

### BON APPÉTIT!

Leiden Sie an einer Allergie?  
Bitte fragen Sie nach unserer Allergen-Speisekarte

# 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*

Salade de demi homard € 22,50  
*Halber Hummer | gegrillter Little Gem | Salée-Dressing |  
frische Kräuter | Zitrone*

Homard thermidor € 45,50  
*Gratiniertes Hummer | Sauce Hollandaise | Parmesankäse |  
Little Gem | Roseval-Kartoffel*

Plateau de Fruits de Mer € 49,50  
*Halber Hummer | 3 Austern | Miesmuscheln |  
Nordseegarnelen | Pickles-Mayonnaise | Zitrone*



Lieblingsgericht des Küchenchefs

## Plateau de Fruits de Mer

Der Geschmack des Meeres... Frisch gefangener Hummer, salzige Austern, saftige Miesmuscheln und Garnelen. Serviert wie in einer Pariser Brasserie: schlicht, elegant und unwiderstehlich.

# ENTRÉES

Saumon fumé € 17,50  
*Geräucherter Lachs | Limetten-Pfeffer-Mayonnaise | Süß-saure Radieschen | Brioche*

Carpaccio € 16,00  
*Parmesankäse | Pinienkerne | Rucola | Pesto*

Steak tartare 100 gr € 17,50  
*Diamanthaas | Wachtel-Ei | Trüffelmayonnaise | süß-saure Zwiebel | Cornichon*

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

Tartare de saumon € 16,50  
*Frisches Lachs-Tartar | Pickles-Mayonnaise | Schnittlauch | Olivenöl | Avocado | Schalotte*

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

Moules gratinées € 14,50  
*Gratinierte Miesmuscheln | Lauch | Zitrone | Petersilie | Panko | Weißwein | Pecorino*

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

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



## Steak tartare

Auch als Hauptgericht möglich.  
200 g mit frischen Pommes Frites € 23,50

# SALADES

## Salade Chèvre

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

€ 16,50

## Salade Paysanne - Vegetarische Variante möglich

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

€ 17,00

## Salade Niçoise - Vegetarische Variante möglich

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

€ 17,50

# SOUPES

## Consommé de bœuf

Rinderbouillon | Karotte | Lauch | Rindfleisch

€ 9,50

## Soupe à la tomate - Vegetarische Variante möglich

Tomatensuppe | Fleischbällchen | Tomatenwürfel |  
Frühlingszwiebel

€ 8,50



Liebblingsgericht des Küchenchefs

## Salade Niçoise

La salade Niçoise, ein Symbol des Mittelmeers...  
Dieser Salat bringt die Côte d'Azur auf Ihren Teller, mit  
Thunfisch, Anchovis, frischem Gemüse und einem  
pochierten Ei als i-Tüpfelchen.

# VIANDES

Escalope de veau € 32,50  
*Kalbsschnitzel | Gemüse der Saison | Sauce nach Wahl | Gratin*

Filet de porc € 25,50  
*Schweinefilet | Gemüse der Saison | Sauce nach Wahl | Gratin*

Poussin €28,50  
*Maishähnchen | Gemüse der Saison | Roseval-Kartoffeln | Eierschwammerl-Sauce*

Poulet fermier € 25,50  
*Maishähnchen | Pilzrisotto | Parmesankäse | Pinienkerne*

# GRILLADES

Bavette 200 gr € 29,50  
*Gemüse der Saison | Sauce nach Wahl | Gratin*

Tournedos 200 gr € 35,50  
*Gemüse der Saison | Sauce nach Wahl | Gratin*

Entrecote 250 gr € 36,50  
*Gemüse der Saison | Sauce nach Wahl | Gratin*

Chateaubriand 450 gr € 36,50 p.p.  
Zur Bestellung für zwei Personen  
*Gemüse der Saison | Sauce nach Wahl | Roseval-Kartoffeln*

*Aufpreis Gänseleber* € 10,00

# SAUCES

Wählen Sie aus folgenden Saucen:  
*Pfeffer | Béarnaise | Eierschwammerl | Stroganoff | Kräuterbutter*

## POISSONS

Saumon en papillote € 26,50  
*Lachs | Zitronen-Tarragon-Butter | Fenchel | Bohnen | Tomaten | Gratin*

Truite Almandine € 27,50  
*Forelle | Butter | Mandel | Kapern | Gemüse der Saison | Gratin*

Sole à la meunière € 42,50  
*Seezunge | Butter | Gemüse der Saison | Gratin | Zitrone | Petersilie*

## MOULES

Miesmuscheln mit frischen Pommes Frites und kalten Saucen

Classiques € 24,00  
*Sellerie | Thymian | Knoblauch | Weißwein*

À la bière € 24,50  
*Weißbier | Muschelgemüse | Muschelkräuter*

Au chorizo € 25,50  
*Rote Zwiebel | Chorizo | Tomatenconcassé | Basilikum | Weißwein*

## RISOTTO ET PÂTES

Risotto aux champignons € 22,00  
*Pilze | Parmesankäse | Pinienkerne | Rucola*

Pâtes aglio e olio € 20,50  
*Pasta | Knoblauch | Olivenöl | rote Chili | Petersilie*

Pâtes Fruits de Mer € 26,50  
*Pasta | Knoblauch | Olivenöl | rote Chili | Petersilie | Garnelen | Miesmuscheln*

## PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Pommes Frites € 3,50

Salat € 4,50

Reis € 3,50

Geröstete Roseval-Kartoffeln € 4,00

Gemüse der Saison € 4,50

Gegrillter Little Gem mit Parmesankäse € 5,50

# DESSERTS

- Crème Brûlée** € 8,50  
*Lavendel | Honig | Zitronensorbet | Streuselteig*
- Tarte Tatin** € 8,50  
*Apfel | Karamell | Blätterteig | Vanilleeis | Schlagsahne*
- Mousse au chocolat** € 10,00  
*Schokoladenmousse | Avocado | kandierte Pistazien | Rote-Beeren-Kompott*
- Dame blanche** € 9,50  
*Sauce aus Zartbitterschokolade | Vanilleeis | Schlagsahne | Haselnuss-Schokolade*
- Pain Perdu** € 9,50  
*French Toast | Brioche | Mandel-Feigen-Eis von der Eisdiele Kees | Mascarpone*
- Les fromages** € 13,00  
*Brie de Meaux | Bleu d'Auvergne | Morbier | Chaumes | Nuss-Rosinen-Brot | Walnüsse | Balsamico-Glasur*
- Coupe glacée** € 2,00  
*Vanille | Mandel-Feigen | Zitronensorbet*



Lieblingsgericht des Küchenchefs

## Pain Perdu

Die süße Seele der französischen Küche. Ein knusprig gebackenes French Toast mit weichem Kern, begleitet von cremigem, hausgemachtem Eis. Der perfekte Abschluss Ihres Abends in unseren Bistro.

# ENTRÉES

## Carpaccio

*Parmesankäse | Pinienkerne | Rucola | Pesto*

## Tartare saumon

*Frisches Lachs-Tartar | Pickles-Mayonnaise | Schnittlauch | Olivenöl | Avocado | Schalotte*

## Burrata

*Carpaccio von Kumato-Tomaten | Burrata | geräuchertes Meersalz | Pistazienbrösel | Basilikumöl | grüner Eichenblattsalat*

## Soupe à la tomate - Vegetarische Variante möglich

*Tomatensuppe | Fleischbällchen | Tomatenwürfel | Frühlingszwiebel*

# PLATES

## Escalope de veau

*Kalbsschnitzel | Gemüse der Saison | Sauce nach Wahl | Gratin*

## Filet de porc

*Schweinefilet | Gemüse der Saison | Sauce nach Wahl | Gratin*

## Poulet fermier

*Maishähnchen | Pilzrisotto | Parmesankäse | Pinienkerne*

## Saumon en papillote

*Lachs | Zitronen-Tarragon-Butter | Fenchel | Bohnen | Tomaten | Gratin*

## Pâtes Fruits de Mer

*Pasta | Knoblauch | Olivenöl | rote Chili | Petersilie | Garnelen | Miesmuscheln*

## Risotto aux champignons

*Pilze | Parmesankäse | Pinienkerne | Rucola*

# DESSERTS

## Crème Brûlée

*Lavendel | Honig | Zitronensorbet | Streuselteig*

## Tarte Tatin

*Apfel | Karamell | Blätterteig | Vanilleeis | Schlagsahne*

## Dame blanche

*Sauce aus Zartbitterschokolade | Vanilleeis | Schlagsahne | Haselnuss-Schokolade*



## DRIEGANGIGES WAHLMENU

incl. Kaffee oder Tee danach - €44,50