



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 Würdigung der Gemütlichkeit, Gastfreundschaft und der einfachen, aber köstlichen Gerichte, die wir von Mamas Esstisch kennen.

BON APPÉTIT!

Haben Sie eine Allergie? Fragen Sie nach unserer Allergienkarte.

SANDWICHS

**Sie haben die Wahl zwischen weißem Ciabatta oder braunem Waldkornbrot.*

Fromage* € 9,50
Ouwe Jongens (alter Käse) | leicht würzig | Rucola | marinierte Tomaten | grobkörnige Senf-Mayonnaise

Saumon fumé € 14,50
Räucherlachs | Brioche | Frischkäse | Avocado | Limetten-Pfeffer-Mayonnaise

Carpaccio* € 11,00
Hausgemachtes Rindercarpaccio | Rucola | Parmesankäse | Pinienkerne | Pesto

Sain & Gourmand - vegetarische Option verfügbar € 10,00
Junger gereifter Käse | gegrilltes Hähnchenfilet | Mesclun-Salat | Gurke | marinierte Kirschtomaten | leicht würzige Cocktailsauce

Steak € 17,50
Diamanthaas | Brioche | gebratene Chorizo | Avocado | frittierte Zwiebelringe | gegrillte Paprika | Trüffelmayonnaise | Little Gem | Pommes frites

SALADES

Unsere Salate werden standardmäßig mit einem Mini-Brötchen und gesalzener Butter serviert.

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

OEUFS

Unsere Eierspeisen werden mit Eiern von Goudkust zubereitet.
Sie haben die Wahl zwischen Flachbrot, reinweißem Brot oder dunklem

OEufs au plat Hollandaise € 9,50

Holländische Rühreier | drei Eier mit einer Auswahl aus
(mehrere Optionen möglich): Bauernschinken | gereifter
Käse | mitgebratener Speck | hausgebratenes Roastbeef

Pro zusätzlicher Zutat – Aufpreis 0,75 €

OEufs au plat fermière € 11,00

Rührei aus drei Eiern | gerösteter Bauernschinken |
überbackener Käse | Tomate | Petersilie

Omelette € 10,00

Zur Auswahl (mehrere Optionen möglich):
Bauernschinken | gereifter Käse | Champignons

Pro zusätzlicher Zutat – Aufpreis 0,75 €

Omelette saumon fumé € 13,00

Räucherlachs | Frühlingszwiebeln

Omelette fermière € 12,00

Gebratener Bauernschinken | Champignons | Gemüse |
milder Ziegenkäse

CLASSIQUES

OEufs Benedicte € 13,50

Brioche | Schinken | 2 pochierte Eier | Hollandaise-Sauce

OEufs Royal € 14,00

Brioche | Räucherlachs | 2 pochierte Eier | Hollandaise-Sauce |
Forellenkaviar

CROQUE MONSIEUR

Croque madame € 6,95

Brioche | Käse | Schinken | Ei

Croque monsieur € 7,50

Brioche | Käse | Schinken | Bechamelsauce

PLATS DÉJEUNER

Gerichte mit einem * werden mit Fladenbrot serviert;
Sie können zwischen hellem oder dunklem Mehrkornbrot wählen.

Croquettes* € 11,00

Zwei Kroketten nach Wahl (Kombinationen sind möglich):
Rindfleisch-, Käse- und Kalbskroketten | Fladenbrot | grobe
Senf-Mayonnaise

Burrata fumée € 15,00

Gebackene Tomate | Pistazie | Balsamico

Steak tartare € 17,50

Diamanthaas | Wachtelei | Trüffelmayonnaise | süß-saure
Zwiebel | Cornichon

SOUPES

Unsere Suppen werden standardmäßig mit einem Mini-Brötchen und
gesalzener Butter serviert.

Bisque de homard € 9,50

Flusskrebs | Erdbeercreme | Schnittlauch

Soupe de tomate - Vegetarische Option verfügbar € 8,50

Tomatensuppe | Hühnerfleischbällchen | Tomatenwürfel |
Frühlingszwiebeln



Der Favorit des Küchenchefs

Steak tartare

serviert mit Fladenbrot

Unser Küchenchef schwört auf dieses Tartar aus
Diamantfilet: seidig-zart, reichhaltig garniert mit einem
weichen Wachtelei, cremiger Trüffelmayonnaise und
frischen Noten von süß-saurer Zwiebel und Cornichons.