



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.

A PARTAGER

Foie gras

Gänseleber | Crouton | Aprikosenkompott

€ 18,50

Camembert

Thymian | Honig | Croutons

€ 16,25

Toast à l'anguille

Toast mit Aal | Meerrettich | Heringskaviar | Schnittlauch

€ 16,75

Pata Negra

Iberico-Schinken

€ 13,75



FRUITS DE MER

Plateau de Fruits de Mer

Hummer | Austern | Krustentiere und Weichtiere | Zitrone

€ 66,50

Huîtres

Austern | Rotweinessig | Zitrone

Stück - € 4,25

ENTRÉES

Carpaccio

Rucola | Pesto-Dressing | Pinienkerne | Parmesankäse
Gänseleber-Ergänzung € 4,50

€ 16,00

Saumon gravlax

Dill | Radieschen | Limettenstreifen | Little Gem

€ 15,75

Escargots

10 Stück | Knoblauch | Brot

€ 17,25

Steak tartare classique

Eigelb | Amsterdamer Zwiebel | Cornichon | Trüffelmayonnaise

€ 17,25

Burrata fumée

Gebackene Tomate | Pistazie | Balsamico

€ 15,75

Cocktail de crevettes

Holländische Garnele | Flusskrebs | Cocktailsauce

€ 19,50

Thon frais

Thunfisch | Vadouvan | Radieschen | Little Gem | knusprige Samen

€ 15,25



Der Favorit des Küchenchefs

Thon frais

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

SALADES

Salade de légumes marinés

Mesclun | Mariniertes Gemüse | Haselnuss | French Dressing

€ 16,00

Salade de chèvre

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

€ 16,50

Salade César

Hähnchen | Speck | Ei | Parmesankäse | Mesclun-Salat

€ 16,75

Salade niçoise

Frischer Thunfisch | grüne Bohnen | Zwiebel | Mesclun-Salat

€ 17,50

SOUPES

Soupe de tomate - vegetarische Option verfügbar

Tomatensuppe | Frühlingszwiebeln | Tomatenwürfel | Hähnchen-Frikadellen

€ 8,50

Bisque de homard

Bisque | Flusskrebs | Erdbeercreme | Schnittlauch

€ 9,75

Soupe de courgettes

Zucchini-suppe | Räucherlachs | Schnittlauch

€ 8,65



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.

SALADES

Salade de légumes marinés

Mesclun | Mariniertes Gemüse | Haselnuss | French Dressing

€ 16,00

Salade de chèvre

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

€ 16,50

Salade César

Hähnchen | Speck | Ei | Parmesankäse | Mesclun-Salat

€ 16,75

Salade niçoise

Frischer Thunfisch | grüne Bohnen | Zwiebel | Mesclun-Salat

€ 17,50

SOUPES

Soupe de tomate - vegetarische Option verfügbar

Tomatensuppe | Frühlingszwiebeln | Tomatenwürfel |
Hähnchen-Frikadellen

€ 8,50

Bisque de homard

Bisque | Flusskrebis | Erdbeercreme | Schnittlauch

€ 9,75

Soupe de courgettes

Zucchini-suppe | Räucherlachs | Schnittlauch

€ 8,65



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

Alle unsere Hauptgerichte werden mit Pommes frites serviert

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

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

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

Escalope de veau € 32,50
Kalbsschnitzel | Zitrone | Gemüse der Saison | Sauce 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 | Champignon-Senf-Sahnesauce | 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

PLATS VEGETARIENS

Ravioli € 22,75
Pinienkerne | Spinat | Ricotta

Orzo aux tomates € 21,50
Basilikum | Cashew | Parmesan

Pâtes à la truffe € 23,25
*Frische Trüffel | Sahnesauce | Knoblauch | Schnittlauch |
pochiertes Ei*

SAISON DES MOULES

Moules classiques € 25,75
Klassische Muscheln | Muscheln mit Gemüse | Weißwein

Moules à la bière blanche € 26,25
Muscheln mit Weißbier | Muscheln mit Gemüse | Weißbier



Alle Muscheln werden mit 3 Saßen und Pommes serviert
Knoblauchsauce | Currysauce | Cocktailsauce

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

PLATS VEGETARIENS

Ravioli € 22,75
Pinienkerne | Spinat | Ricotta

Orzo aux tomates € 21,50
Basilikum | Cashew | Parmesan

Pâtes à la truffe € 23,25
*Frische Trüffel | Sahnesauce | Knoblauch | Schnittlauch |
pochiertes Ei*

SAISON DES MOULES

Moules classiques € 25,75
Klassische Muscheln | Muscheln mit Gemüse | Weißwein

Moules à la bière blanche € 26,25
Muscheln mit Weißbier | Muscheln mit Gemüse | Weißbier



Alle Muscheln werden mit 3 Saßen und Pommes serviert
Knoblauchsauce | Currysauce | Cocktailsauce

ACCOMPAGNEMENTS

Buttersalat	€ 3,75
Pommes frites	€ 3,50
Überbackener Chicorée	€ 5,00
Saisonales Gemüse	€ 4,75
Kartoffelkroketten	€ 4,00

DESSERTS

Parfait aux fraises	€ 9,95
<i>Erdbeere Vanille Basilikum Baiser</i>	

Carpaccio d'ananas mariné	€ 10,25
<i>Ananas Mandarinen-Gel gezuckerte Mandeln Sorbet</i>	

Café Gourmand	€ 6,25
<i>Kaffee-Komplettpaket 3 hausgemachte Süßigkeiten</i>	

Plateau de fromages	€ 13,00
<i>Nussbrot Aprikosenkompott Camembert Époisses Roche Baron Comté AOP</i>	

Dame blanche	€ 9,50
<i>Milchschokolade Schlagsahne</i>	

Sorbet de luxe - Valk Klassiker	€ 8,75
<i>2 Sorten Sorbet 7 Up Erdbeersauce frisches Obst Schlagsahne</i>	

Tiramisu	€ 9,25
<i>Amaretto Löffelbiskuits Kaffee Kakao</i>	

Coupe glacée	pro Eiskugelgel - € 2,00
<i>Eine Kugel Eis Fragen Sie unser Personal nach den verschiedenen Eissorten</i>	

ACCOMPAGNEMENTS

Buttersalat	€ 3,75
Pommes frites	€ 3,50
Überbackener Chicorée	€ 5,00
Saisonales Gemüse	€ 4,75
Kartoffelkroketten	€ 4,00

DESSERTS

Parfait aux fraises	€ 9,95
<i>Erdbeere Vanille Basilikum Baiser</i>	

Carpaccio d'ananas mariné	€ 10,25
<i>Ananas Mandarinen-Gel gezuckerte Mandeln Sorbet</i>	

Café Gourmand	€ 6,25
<i>Kaffee-Komplettpaket 3 hausgemachte Süßigkeiten</i>	

Plateau de fromages	€ 13,00
<i>Nussbrot Aprikosenkompott Camembert Époisses Roche Baron Comté AOP</i>	

Dame blanche	€ 9,50
<i>Milchschokolade Schlagsahne</i>	

Sorbet de luxe - Valk Klassiker	€ 8,75
<i>2 Sorten Sorbet 7 Up Erdbeersauce frisches Obst Schlagsahne</i>	

Tiramisu	€ 9,25
<i>Amaretto Löffelbiskuits Kaffee Kakao</i>	

Coupe glacée	pro Eiskugelgel - € 2,00
<i>Eine Kugel Eis Fragen Sie unser Personal nach den verschiedenen Eissorten</i>	

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 Stroganoff

Paprika | Champignons | Mini-Kartoffeln

Médallions 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

Milchschokolade | Schlagsahne

Sorbet deluxe - *Valk Klassiker*

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