



BIENVENUE AU BISTRO CHEZ MAMAN

Nach der Eröffnung im Jahr 1973 war Wil Polman 25 Jahre lang die „Mutter des Hauses“ des Restaurants im Hotel Eindhoven. Unter ihrer wachsamen Aufsicht 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 Allergen-Speisekarte.*



FRUITS DE MER

Genießen Sie eine köstliche Platte, reichlich gefüllt mit frischem Fisch, Krustentieren und Muscheln. Eine herrliche Wahl für alle, die gerne etwas Besonderes auf den Tisch bringen. Wir bitten Sie freundlich, Ihr „Fruits de Mer“ mindestens einen Tag im Voraus zu reservieren.

Plateau de Fruits de Mer

Hummer | Austern | Krustentiere und Weichtiere |

€ 66,50

\ À PARTAGER

Foie gras € 15,00
Foie Gras | Croutons | Aprikosenkompott

Escargots € 13,50
10 Stück | Knoblauch | Crouton

Toast à l'anguille € 15,50
Crouton | Aal | Meerrettich | Heringskaviar | Kresse

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

Pata Negra 50 gr. € 15,00
Iberico-Schinken | Brioche | Trüffel

ENTRÉES

Carpaccio € 16,00
*Rucola | Trüffelmayonnaise | Pinienkerne | Parmesankäse
Gänseleber-Ergänzung € 4,50*

Saumon fumé € 16,00
*Räucherlachs | Kirschtomaten | Dillmayonnaise |
eingelegte rote Zwiebeln | knusprige Kapern | Zitrone*

Cocktail de crevettes € 18,50
Holländische Garnelen | Eisbergsalat | Cocktailsauce

Steak tartare classique € 17,50
Wachtelei | Amsterdamer Zwiebel | Cornichon | Trüffelmayonnaise

Burrata € 15,75
Geröstete Tomate | Pistazie | Balsamico

Toast Riche € 21,00
*Aal | geräucherter Lachs | holländische Garnelen | Thunfischsalat |
Toast | Ravigotte-Soße*

SALADES

Salade de chèvre

Gerösteter Ziegenkäse | Pekannüsse | Granatapfel | Balsamico | Mesclun

€ 16,50

Salade César

Hähnchen | Speck | Ei | Parmesankäse | Römersalat | Croutons | Caesar-Dressing

€ 17,00

Salade Niçoise

Thunfisch | grüne Bohnen | Zwiebel | Mesclun | Radieschen | Oliven | Vinaigrette

€ 17,50

SOUPES

Soupe de tomate

Frühlingszwiebeln | Tomatenwürfel | Hähnchen-Hackbällchen

€ 8,50

Soupe aux champignons des bois

Waldpilze | Petersilie

€ 8,50

Bisque d'Homard

Bisque | Holländische Garnelen | Crème fraîche | Schnittlauch

€ 10,50

VIANDES

Alle unsere Fleischgerichte werden mit Pommes serviert

Brochette de poulet € 22,00

Hähnchenspieß | Saté-Soße | Atjar | Sa-Jour-Bohnen | Maniok

Escalope de porc € 21,50

Schweineschnitzel | Zitrone | Gemüse der Saison | Soße nach Wahl

Escalope Forestière € 23,50

Schweineschnitzel, überbacken mit Käse | Speck | Silberzwiebeln | Champignons | Rotweinsauce

Steak au Poivre 200 gr. € 24,50

Pfeffersteak | Soße nach Wahl | Gemüse der Saison

Foie de veau € 26,00

Kalbsleber | geschmorte Zwiebeln | Speck | Champignons | Rotweinsauce

Médallions de porc € 24,75

Schweinefilet | Champignon-Sahnesauce | Gemüse der Saison

Entrecôte 250 gr. € 37,75

Entrecôte | Soße nach Wahl | Gemüse der Saison

Tournedos du Chef 200 gr. € 34,50

Rinderfilet | Soße nach Wahl | Gemüse der Saison

Tournedos Rossini 200 gr. € 39,00

Rinderfilet | Trüffel | Gänseleber | Rotweinsauce | Brioche | Spinat

Chateaubriand für 2 Personen 450 gr. € 75,00

Rinderfilet | 2 Saucen nach Wahl | Gemüse der Saison

SAUCES

Für die Soße haben Sie die Wahl zwischen:

Pfeffer | Hollandaise | Champignon-Sahnesauce | Rotweinsauce | Saté-Sauce | Kräuterbutter

Preis für zusätzliche Soße: € 3,00

POISSONS

Alle unsere Fischgerichte werden mit Pommes serviert

Saumon grillé

Gegrillter Lachs | Hollandaise | Gemüse der Saison

€ 24,50

Filet de Bar

Seebarsch | Gemüse der Saison | Choron-Soße

€ 23,50

Solettes

Zwei kleine Seezungen | Ravigotte-Soße | Zitrone | Petersilie | Salat

€ 27,50

Sole Meunière

In Butter gebratene Seezunge | Zitrone | Petersilie | Salat

€ 43,50

Homard Thermidor

Überbackener Hummer | Zwiebel | Champignons | Weißwein | Senf | Petersilie | Parmesankäse | Salat

€ 47,50

SAISON DU GIBIER

Civet de lièvre

Hasenpfeffer | Rotkohl | geschmorte Birne | Knollenselleriepüree

€ 24,50

Faisan

Fasan | Sauerkraut | geschmorte Birne | Knollenselleriepüree

€ 26,50

PLATS PRINCIPAUX VÉGÉTARIENS

Ravioli

Pinienkerne | Spinat | Ricotta | Salbei

€ 22,50

Pâtes au Truffe

Frische Trüffel | Sahneseauce | Knoblauch | Schnittlauch | pochiertes Ei

€ 22,50

Chou-fleur rôti

Gerösteter Blumenkohl | Miso | Granatapfel | Creme von Knolserderij

€ 21,00

ACCOMPAGNEMENTS

Butterkopfsalat	€ 3,75
Pommes frites	€ 3,50
Gemüse der Saison	€ 4,75
Kartoffelkroketten	€ 4,00

DESSERTS

Dame blanche <i>Schokoladensoße Schlagsahne Vanilleeis</i>	€ 9,50
Tiramisu <i>Amaretto Löffelbiskuits Kaffee Kakao</i>	€ 9,25
Café Glacé <i>Kahlúa-Sirup Vanilleeis Schlagsahne</i>	€ 10,50
Poire Belle Hélène <i>Kochbirne Schokoladensoße Schokoladentörtchen Vanilleeis</i>	€ 13,00
Van der Valk Sorbet - <i>Van der Valk-Klassiker</i> <i>Frisches Obst Erdbeersorbet Mangosorbet Himbeersirup Schlagsahne</i>	€ 11,50

ENTRÉES

Soupe de tomate

Frühlingszwiebeln | Tomatenwürfel | Hähnchen-Hackbällchen

Carpaccio

Rucola | Trüffelmayonnaise | Pinienkerne | Parmesankäse

Burrata

Geröstete Tomate | Pistazie | Balsamico

Soupe aux champignons des bois

Waldpilze | Petersilie

PLATS

Médallions de porc.

Schweinefilet | Champignon-Sahnesauce | Gemüse der Saison

Chou-fleur rôti

*Gerösteter Blumenkohl | Miso | Granatapfel |
Creme von Knolserderij*

Steak au Poivre 200 gr.

Pfeffersteak | Soße nach Wahl | Gemüse der Saison

Saumon grillé

Gegrillter Lachs | Hollandaise | Gemüse der Saison

Filet de Bar

Seebarsch | Gemüse der Saison | Choron-Soße

DESSERTS

Dame blanche

Schokoladensoße | Schlagsahne | Vanilleeis

Café Glacé

Kahlúa-Sirup | Vanilleeis | Schlagsahne

Tiramisu

Amaretto | Löffelbiskuits | Kaffee | Kakao



DREIGÄNGE-AUSWAHLMENÜ

inkl. Kaffee oder Tee danach - €44,50