





## Lunch (tot 16:00)

<b>De Bourgondiër kroketten</b> (2 stuks) mosterd, bruin of wit brood	9.5
<b>Geitenkaas, truffel broodje</b>  truffelhoning, truffelchips, sla	8
<b>Uitsmijter</b> ham en/of kaas, bruin of wit brood	9
<b>Croque monsieur</b> tosti van brioche met kaas, ham, bechamelsaus	8
<b>Croque madame</b> tosti van brioche met kaas, ham, bechamelsaus, gepocheerd ei	9
<b>Truffel omelet</b>  truffelkaas, ei	9
<b>Geitenkaas omelet</b>  kastanje champignons, geitenkaas, bieslook, ei	9
<b>Eggs royale met brioche</b> gepocheerde eieren, spinazie, huisgemaakte hollandaise saus lekker met gerookte zalm of ham	9 + 3
<b>Vegan baba ganoush met flatbread</b>  zoetzure groenten, gegrilde groenten, zonnebloempitten, olijfolie	8
<b>Gerookte makreel rillettes</b> citrusmayonaise, zoetzure groenten	8.5
<b>Katsu Sando met brioche</b> kipschnitzel, spitskool, katsu saus	9
<b>Katsu Sando op toast</b>  vegan schnitzel, spitskool, katsu saus	9

---

**Ons brood komt uit eigen bakkerij. We branden, bakken en brouwen. De ambachtelijke, biologische broden van bakker Meelmuts liggen dagelijks op de planken. Pure smaken, zonder onnodige toevoegingen. Brood met een eerlijke basis, met hart en ziel gebakken.**

---

## Borrel

<b>Brood met boter</b> kappertjes zout	5
<b>Bitterballen</b> (8 stuks) mosterd	7.5
<b>Vegan bitterballen</b>  (8 stuks) mosterd	7.5
<b>Kaaskroketjes</b>  (6 stuks) mosterd	9
<b>Garnalenkroketjes</b> (6 stuks) gefrituurde peterselie, citroenmayonaise	12
<b>Kaas met garnituren</b>  keuze uit: tomme d'alsace, een half harde bergkaas of Shropshire Blue, een blauwe kaas uit Engeland	8.5
<b>Vegan gyoza's</b>  (6 stuks) spicy sesam, furikake	8
<hr/> <b>Café Restaurant Eindhoven Borrelplank</b> <b>22</b> een divers assortiment aan smeersels met brood uit eigen bakkerij, kaas, serranoham, zuren, gebrande noten, olijven, paté lekker om te delen	
<b>Gegrilde artisjoken</b>  groene kruidenkaas	11
<b>Oesters naturel, Fine de Claire no. 2.</b> (per stuk/ per 6 stuks) citroen	3.8/19
<b>Serranoham 16 maanden gerijpt</b> augurk	10
<b>Quiche</b>  hartige taart, prei, sjalot en gruyère, crème fraîche, kruidensla	9
<b>Empanadas</b>  groente, crème fraîche, bosui	8

**We ontmoeten elkaar hier.  
We drinken en eten samen.  
Met een goed verhaal.  
In het Engels? Of op z'n Eindhoves?  
Dat kan allemaal.**

I  
café  
restaurant  
Eindhoven

lunch  
diner  
borrel

# Diner

## Om te delen

<b>Kaaskroketjes</b> <span>V</span> (6 stuks) mosterd	9
<b>Garnalenkroketjes</b> (6 stuks) gefrituurde peterselie, citrusmayonaise	12
<b>Serranoham 16 maanden gerijpt</b> augurk	10
<b>Oesters naturel, Fine de Claire no. 2.</b> (per stuk/ per 6 stuks) citroen	3.8/19
<b>Gegrilde artisjokken</b> groene kruidensaus	9

## Voorgerechten

<b>Rundercarpaccio met pesto</b> zonnebloempitjes, rucola, parmezaan	11
<b>Steak tartaar klassiek klein</b> sjalot, augurk, peterselie, kappertjes, eierdooier	13.5
<b>Quiche</b> <span>V</span> hartige taart, prei, sjalot en gruyère, crème fraîche, kruidensla	9
<b>Luxe vissoorten</b> gemarineerde zalm, makreel, hollandse garnalen, cocktailsaus, brioche	15.5

## Salades (klein of groot)

<b>Ceasar salade</b> lekker met kip of garnaal	11 / 15 + 3
<b>Couscous salade</b> <span>V</span> mediterrane groenten	10.5 / 14.5

## Soep

<b>Tomatensoep</b> <span>V</span> basilicum, crème fraîche	7.5
<b>Kippensoep</b> groene kruiden, groenten	8.5

## Hoofdgerechten

alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet en mayonaise, met uitzondering van de pastagerechten

<b>Café Restaurant Eindhoven burger</b> runderburger, kaas, augurk, tomaat, sla, brioche, grillsaus	16
<b>Steak tartaar klassiek</b> sjalot, augurk, peterselie, kappertjes, eierdooier	19.5
<b>Pasta Alfredo</b> <span>V</span> verse linguine pasta, romige parmezaansaus, groene kruiden lekker met garnalen in knoflook	17 + 3

<b>Eendenborst - Madeira</b> seizoensgroenten	21.5
<b>Kalfsstoofpot</b> een kalfsstoofpot met seizoensgroenten geserveerd met brood	18.5
<b>Rundersteak met hollandaisesaus</b> seizoensgroenten, jus	21
<b>Dagvangst met hollandaisesaus</b> seizoensgroenten, groene kuiden	21
<b>Ravioli met bospaddenstoelen</b> <span>V</span> pompoen, parmezaan, spinazie	18.5
<b>Stoofpot</b> <span>V</span> stoofpot, heldere groentebouillon, seizoensgroenten	18.5

## Specials

<b>Hollandse nieuwe haring</b> (per stuk) met zuur	2.8
<b>Sliptongen</b> (2 stuks) citroen, remoulade	21
<b>Linzen curry</b> <span>V</span> met flatbread	14.5
<b>Kalfsgehaktbal</b> geprakte aardappelsalade, jus	14.5

### Chef's Choice

<b>Rib eye 650 gram</b> (2 personen, ± 30 min.) afkomstig van een Hollandse dubbeldoel koe en wordt geserveerd met verse friet en seizoensgroenten op een grote plank	57
--	----

## Kindergerechten

<b>Ravioli met bospaddenstoelen</b> <span>V</span>	9
<b>Pasta Alfredo</b> <span>V</span>	9
<b>Bordje friet geserveerd met appelmoes en ketchup</b> keuze uit: kipschnitzel   drie bitterballen of vegan bitterballen   drie kaaskroketjes   drie garnalenkroketjes	8.5
<b>Kids ijsje</b> schatkist	3.8

## Apart te bestellen

<b>Verse friet</b> mayonaise	4.5
<b>Portie seizoensgroenten</b>	5
<b>Aardappels van de chef</b> aardappelsalade, crème fraîche, bieslook	5
<b>Groene salade</b> botersla, zoetzure komkommer, tomaat, franse dressing	4

## Nagerechten

<b>Huisgemaakte parfait</b> vraag onze medewerkers naar de smaak	5
<b>Baba au rhum</b> vanille crème, koekkrumels	5
<b>Ijs met koekkrumels</b> (per bol) vraag onze medewerkers naar de smaken	2.5
<b>Kaas</b> brie de meaux, tomme, blauwe kaas geserveerd met garnituur, toast	9
<b>Doulce soes</b> gekarameliseerde chocolade, slagroom, zeezout	3.8

## Special

<b>Scroppino</b> (per glas/per liter) citroen sorbet, vodka, limoncello	8/28.5
--	--------

## Patisserie

alle patisserie is huisgemaakt






<b>Brownie</b> donkere chocolade, zeezout	3.5
<b>Cheesecake</b> New York style	4.8
<b>Appelgebak</b> Elstar, Granny Smith, Goudreinet, roomboterkrumels	5
<b>Carrotcake</b> <span>V</span> specerijen	5
<b>Citroen merengue Tartalette</b> citroen cremeux, merengue	4.8
<b>Doulce soes</b> gekarameliseerde chocolade, slagroom, zeezout	3.8
<b>Bananensoes</b> krokante suikersoes, karamel	3.8
<b>Proef onze vanille crème</b> een keer iets anders dan slagroom	0.7

<b>Broodpudding</b> we proberen niks weg te gooien zo wordt het overschot van de bakkerij verwerkt in onze heerlijke broodpudding	3.5
---	-----

**Wifi:** CREHV-Gasten  
**Wachtwoord:** CafeEindhoven

Gerechten met V zijn vegetarisch, gerechten met V zijn vegan. Heeft u allergieën of dieetwensen? Laat het ons weten.

## Lunch (till 16:00)








<b>De Bourgondiër croquettes</b> (2 pieces) mustard, brown or white bread	9.5
<b>Goat cheese truffle sandwich</b>  truffle honey, truffle chips, salad	8
<b>Uitsmijter</b> fried eggs, ham and/or cheese, brown or white bread	9
<b>Croque monsieur</b> brioche sandwich with cheese, ham, bechamel sauce	8
<b>Croque madame</b> brioche sandwich with cheese, ham, bechamel sauce, poached egg	9
<b>Truffle omelet</b>  truffle cheese, egg	9
<b>Goat cheese omelet</b>  mushrooms, goat cheese, chives, egg	9
<b>Eggs royale with brioche</b> poached eggs, spinach, homemade hollandaise sauce tasty with smoked salmon or ham	9 + 3
<b>Vegan baba ganoush with flatbread</b>  sweet and sour vegetables, grilled vegetables, sunflower seeds, olive oil	8
<b>Smoked mackerel rillettes</b> citrus mayonnaise, sweet and sour vegetables	8
<b>Katsu Sando with brioche</b> chicken schnitzel, pointed cabbage, katsu sauce	9
<b>Katsu Sando on toast</b>  vegan schnitzel, pointed cabbage, katsu sauce	9

---

**Our bread comes from our bakery.  
We roast, bake and brew.  
The traditional, organic breads from the Meelmuts baker are on the shelves every day. Pure flavours, without unnecessary additives.  
Bread with an honest basis, baked with heart and soul.**

---

## Bites

<b>Bread with butter</b> capers salt	5
<b>Bitterballen</b> (8 pieces) mustard	7.5
<b>Vegan bitterballen</b>  (8 pieces) mustard	7.5
<b>Cheese croquette</b>  (6 pieces) mustard	9
<b>Shrimp croquettes</b> (6 pieces) fried parsley, lemon mayonnaise	12
<b>Cheese with garniture</b>  choice of: tomme d'alsace, half hard mountain cheese or Shropshire Blue, a blue cheese from England	8.5
<b>Vegan gyoza's</b>  (6 pieces) spicy sesam, furikake	8
<hr/>	
<b>Café Restaurant Eindhoven Bites plate</b> <b>22</b> a diverse assortment of spreads with bread from our own bakery, cheese, serrano ham, pickles, roasted nuts, olives, pate tasty to share	
<hr/>	
<b>Grilled artichokes</b>  green herb cheese	11
<b>Oyster, Fine de Claire no. 2.</b> (per piece/ per 6 pieces) lemon	3.8/19
<b>Serrano ham 16 months aged</b> pickles	10
<b>Quiche</b>  savoury pie, leek, shallot and gruyere, crème fraiche, herb salad	9
<b>Empanadas</b>  vegetables, crème fraiche, scallion	8

**This is where we meet each other.  
Here we eat and drink together.  
Always with a good story.  
In English, or Eindhoves?  
All is okay.**

I  
café  
restaurant  
Eindhoven

---

**lunch  
dinner  
bites**


---

# Dinner

## To share

<b>Cheese croquettes</b>  (6 pieces) mustard	9
<b>Shrimp croquettes</b> (6 pieces) fried parsley, lime mayonnaise	12
<b>Serrano ham 16 months aged</b> pickles	10
<b>Oyster, Fine de Claire no. 2.</b> (per piece/ per 6 pieces) lemon	3.8/19
<b>Grilled artichoke</b> green herb sauce	9

## Appetizer

<b>Beef carpaccio with pesto</b> sunflower seeds, rocket salad, parmesan	11
<b>Steak tartare classic small</b> shallot, pickles, parsley, capers, egg yolk	13.5
<b>Quiche</b>  savoury pie, leek, shallot and gruyere, crème fraîche, herb salad	9
<b>Luxury fish</b> marinated salmon, mackerel, Dutch shrimps, cocktail sauce, brioche	15.5

## Salads (small or large)


<b>Ceasar salad</b> tasty with chicken or shrimps	11 / 15 + 3
<b>Couscous salad</b>  Mediterranean vegetables	10.5 / 14.5



## Soup

<b>Tomato soup</b>  basil, crème fraîche	7.5
<b>Chicken soup</b> green herbs, vegetables	8.5

## Main courses

all main courses are served with fresh fries and mayonnaise, excluding the pasta dishes

<b>Café Restaurant Eindhoven burger</b> beef burger, cheese, pickle, tomato, lettuce, brioche, grill sauce	16
<b>Steak tartare classic</b> shallot, pickles, parsley, capers	19.5
<b>Pasta Alfredo</b>  fresh linguine pasta, creamy parmesan sauce, green herbs tasty with shrimps in garlic	17 + 3

<b>Duck breast - Madeira</b> seasonal vegetables	21.5
<b>Veal stew</b> a veal stew with seasonal vegetables served with bread	18.5
<b>Beef steak with hollandaise sauce</b> seasonal vegetables, gravy	21
<b>Catch of the day with hollandaise sauce</b> seasonal vegetables, green herbs	21
<b>Ravioli with wild mushrooms</b>  pumpkin, parmesan, spinach	18.5
<b>Stew</b>  stew, clear vegetable broth, seasonal vegetables	18.5



## Specials

<b>Dutch herring</b> (per piece) with sour	2.8
<b>Common sole</b> (2 pieces) lemon, remoulade	21
<b>Lentil curry</b>  with flatbread	14.5
<b>Veal meatball</b> mashed potato salad, gravy	14.5

## Chef's Choice

<b>Rib eye 650 gram</b> (2 persons, ± 30 min.) Originates from a Dutch double-purpose cow and is served with fresh fries and seasonal vegetables on a large plank	57
---	----

## Kids dishes

<b>Ravioli with wild mushrooms</b> 	9
<b>Pasta Alfredo</b> 	9
<b>Plate of fries served with apple sauce and ketchup</b> choice of: chicken schnitzel   three bitterballen or vegan bitterballen three cheese croquettes   three shrimp croquettes	8.5
<b>Kids ice cream</b> treasure box	3.8

## Side dishes

<b>Fresh fries</b> mayonnaise	4.5
<b>Portion seasonal vegetables</b>	5
<b>Chef's potatoes</b> potato salad, crème fraîche, chives	5
<b>Green salad</b> butterhead lettuce, sweet and sour cucumber, tomato, french dressing	4

## Desserts


<b>Home made parfait</b> ask our staff about the flavours	5
<b>Baba au rhum</b> vanilla cream, biscuit crumbs	5
<b>Ice cream with biscuit crumbs</b> (per piece) ask our staff about the flavours	2.5
<b>Cheese</b> brie de meaux, tomme d'alsace, blue cheese served with garnish and toast	9
<b>Douce pastry</b> caramelized chocolate, whipped cream, sea salt	3.8

## Special

<b>Scroppino</b> (per glass/per litre) lemon sorbet, vodka, limoncello	8/28.5
---	--------



## Pastry

all pastries are homemade

<b>Brownie</b> dark chocolate, sea salt	3.5
<b>Cheesecake</b> New York style	4.8
<b>Appelpie</b> Elstar, Granny Smith, Goudreinet, butter crumbs	5
<b>Carrotcake</b>  spices	5
<b>Lemon merengue Tartalette</b> Lemon cremeux, merengue	4.8
<b>Douce pastry</b> caramalised chocolate, whipped cream, sea salt	3.8
<b>Banana pastry</b> crispy sugar puff, caramel	3.8
<b>Try our vanilla cream</b> something else than whipped cream	0.7

<b>Bread pudding</b> we try not to waste anything that's why we use the leftovers from the bakery in our delicious bread pudding	3.5
--	-----

**Wifi:** CREHV-Gasten  
**Password:** CafeEindhoven

Dishes with  are vegetarian, dishes with  are vegan.  
Do you have allergies or any dietary needs? Please let us know.