

Breda, zomer 2019

Gastronomie, 1^e klas ingrediënten, bijzondere wijnen en verfijnde smaken. Dagelijks proberen wij het beste voor u te creëren in een gastvrije gezellige ambiance. Zowel op het beschutte lommerrijke terras als in ons geklimatiseerde restaurant vindt u de verkoeling en de juiste ambiance om u lunch of diner tot een onvergetelijke beleving te maken. Wij wensen u een aangenaam verblijf toe in ons restaurant.

Patron-Chef

Adrie Crezee

Restaurant "De Stadstuin" sinds 1997

De Stadstuin
Restaurant-Terras-Wijnkamer-Traiteur

Ons menu De Stadstuin

1. Cocktail van Canadese kreeft, brandade van tarbot, Stellendamse garnalen, tuinboontjes, zoetzure komkommer en schuim van cocktailsaus

2. Roodbaarsfilet gegaard in de oven, parelgort, venkel, auberginekaviaar, antiboise en crostini

3. Langzaamgegaarde kalfssukade, kreeft, macadamia, krab, kerrie en pastis

4. Brabantse gehaktbal uit de jus, gebakken ganzenlever, stoemp van doperwt, zilverui en ibericospekjes

5. Rosé gebraden entrecote grain-fed Black Angus, bereidingen van mais, Bordelaise saus met groene peper

6. Kaasplateau van kaasmeester "Van Tricht" uit Antwerpen

7. Hollandse kersen, amandel, crumble, aceto balsamico, sabayon van witte-chocolade en karnemelkijs

4- gangenmenu gerecht 1 2 5 7 € 49,50

5-gangenmenu gerecht 1 2 3 5 7 € 59,50

6-gangenmenu gerecht 1 2 3 4 5 7 € 69,50

7-gangenmenu gerecht 1 2 3 4 5 6 7 € 79,50

In plaats van het dessert serveren wij u het kaasplateau
Supplement € 7,50

Wijnarrangement:

3 glazen € 22,50. 4 glazen € 28,50. 5 glazen € 33,50. 6 glazen € 39,50.
7 glazen € 42,50

Arrangementwijnen per glas € 7,5

De Stadstuin
Restaurant-Terras-Wijkamer-Traiteur

À la Carte

Onze voorgerechten

Cocktail van Canadese kreeft, brandade van tarbot,
Stellendamse garnalen, tuinboontjes, zoetzure komkommer
en schuim van cocktailsaus € 19,50

Vitello Tonnato "zomer 2019" € 19,50

Steak Tartaar, pomodori, zilver ui, sjalotten-tuille en gazpacho € 19,50

Langzaamgegaarde kalfssukade, kreeft,
macadamia, krab, kerrie en pastis € 23,50

Onze Hoofdgerechten

Roodbaarsfilet gegaard in de oven, parelgort, auberginekaviaar,
antiboise en crostini € 27,50

Kreeft geweld in vanille boter, zilte groenten,
saus van kreeftenbisque € 29,50

Rosé gebraden entrecote grain-fed Black Angus, € 32,50
bereidingen van zomergroenten, Bordelaise saus met groene peper

Brabantse gehaktbal uit de jus, gebakken ganzenlever, € 29,50
stoemp van doperwt, zilverui en ibericospekjes

Twee bereidingen van Maishoender "Label Rouge" € 27,50
Het boutje verwerkt tot een rilette en de filet a point gebraden,
bereidingen van mais en zijn eigen jus met dragon

De Stadstuin
Restaurant-Terras-Wijnkamer-Traiteur

Ons menu d'Amis

Een 3-gangen surprisemenu voor een prix d'Amis

Dit 3-gangen surprisemenu serveren wij uitsluitend van dinsdag tot en met donderdag en is alleen te bestellen als alle tafelgenoten deelnemen aan het menu. Wij houden rekening met uw dieet wensen.

Prijs per couvert € 32,50

Ons 3-gangen keuzemenu "Shabby & Chique"

Vitello Tonnato "zomer 2019"

Of

Steak Tartaar, pomodori, zilver ui, sjalotten-tuille en gazpacho

Roodbaarsfilet gegaard in de oven, parelgort, venkel, auberginekaviaar, antiboise en crostini

Of

Maishoender "Label Rouge" Het boutje verwerkt tot een rilette en de filet a point gebraden, bereidingen van mais en zijn eigen jus met dragon

Cakebeslag, Romanoff, Bredase aardbeien, versgedraaid roomijs

Of

Kazen geaffineerd door Kaasmeester van Tricht uit Antwerpen

Prijs per couvert € 37,00

Onze Lunchsuggestie geserveerd van 12.00 tot 14.00 uur

Dagelijks wisselend 2-gangenmenu

€ 29,50

3-gangenmenu

€ 35,00

Onze desserts

Cakebeslag, Romanoff, Bredase aardbeien, versgedraaid roomijs	€ 11,50
Hollandse kersen, amandel, crumble, aceto balsamico, sabayon van witte-chocolade en karnemelkijs	€ 12,50
Pure chocoladeijs, Opalys-Valrhonasaus en amandelkrul	€ 10,00
“Crêpes Suzette” aan tafel geflambeerde flensjes waarbij vanille-roomijs vanaf 2 personen	per persoon € 17,50
Kazen geaffineerd door Kaasmeester van Tricht uit Antwerpen	€ 17,50
Koffie of thee servies met zoetigheden	€ 7,95

Kreeftenfestival 2019

**Cocktail van Canadese kreeft, brandade van tarbot,
Stellendamse garnalen, tuinboontjes, zoetzure komkommer
en schuim van cocktailsaus**

**Langzaamgegaarde kalfssukade, kreeft,
macadamia, krab, kerrie en pastis**

**Halve kreeft geweld in vanille boter, zilte groenten
en een saus van kreeftenbisque**

**Hollandse kersen, amandel, crumble, aceto balsamico,
sabayon van witte-chocolade en karnemelkijs**

Prijs per couvert € 49,50