

Breda, Herfst 2017



Met genoeg stellen wij voor onze nieuwe nazomer kaart. Chef de Cuisine Jari Kooiman & Sous-Chef de Cuisine Kriztiàn Parlagi hebben zich laten inspireren door de rijpe nazomer, vroege herfst en het Franse en Italiaanse mediterrane culinaire landschap. Wat dacht u van een wild eendje of een ravioli van Noordzeekrab of een exotisch dessert van kokos en mango?

De wijnkelder is goed gevuld met een keur aan top wijnen voor een vriendelijke prijs.

4-gangen surprisemenu (Indian Summer) € 32,50

Om u eens extra te verwennen bieden wij tot en met zaterdag 14 oktober 2017 een prachtig 4-gangen surprisemenu voor de prijs van € 32,50.

Dit Indian Summer surprise menu serveren wij uitsluitend op reservering. Graag vernemen wij uw speciale wensen bij reservering.

Expositie

Trost zijn wij u te mogen onthalen op een expositie van Kunstenaar "Mariannne Y. Naerebout"

The Netherlands- Italy- Tanzania

Haar kunst is een levensverhaal zij tonen haar ontwikkeling, een behoefte aan kleur is altijd zichtbaar er zijn géén grenzen niet tussen kleur, gevoel en beleving alles is onbegrensd geworden. Deze bevinding laat steeds meer positiviteit en levenskracht toe in haar werk. Tot en met 14 oktober 2017 www.naerebout.nl

Wij hopen u te mogen begroeten,

Adrie & Linda Crezee



Onze koude voorgerechten

- Rouleau van huis gerookte zalm, € 17,50
crème van mierikswortel en dragon, crispy rettich en vinaigrette
- Brandade van kabeljauw met drie bereidingen € 18,50
van Hollandse bloemkool; flan, soepje en couscous waarbij augurk
- Steak tartaar en frisse salade, sjalottendressing, € 17,50
gefermenteerde knoklook en ui met krokant van zuurdesem

Onze warme voorgerechten

- Gebakken ganzenlever gel van sinaasappel, zeewier € 22,50
opgeschonken met bouillon van kombu
- Ravioli van Noordzeekrab en huisgemaakte ricotta, appel, € 17,50
spaghetti van bleekselderij met strandkrabbenjus

Onze vis hoofdgerechten

- Op brood gebakken poon, gezouten citroen, fregola, tomaat, € 24,50
aubergine en venusschelpjes met een crème saus van saffraan
- Gegrilde grietfilet, zoetzure bundelzwam, € 29,50
geglaceerde ijspegels en radijsjes, aardappelkaantjes
waarbij een duxelles en een crème saus van paddenstoelen

Onze vlees hoofdgerechten

- Wilde eend op het karkas gebraden vanaf per 2 personen € 29,50
en zijn boutjes gekonfijt bereidingen van rode biet,
blauw aderkaas, cranberrygel en eenden jus
- Zacht gegaard buikspek, crème van bataat en wortel, € 24,50
zoetzure pompoen en een Hollandaisesaus met lardo di colonnata
- Rosé gebraden grain-fed entrecote, knolselder, polenta, noten € 29,50
en zijn eigen jus met ras el hanout kruiden



Ons menu "De Stadstuin"

Dit vier-gangenmenu wordt dagelijks voor u bereid met verfijnde seizoensspecialiteiten

€ 45,00

Ons arrangement all-in:

Dit 4-gangenmenu, 4-glazen wijnarrangement, en koffie of thee met zoete verrassingen van "De Madeleine"

€ 77,50

Ons keuzemenu "Shabby & Chique"

Rouleau van huis gerookte zalm, crème van mierikswortel en dragon, crispy rettich en vinaigrette
Of

Steak tartaar en frisse salade, sjalottendressing, gefermenteerde knoklook en ui met krokant van zuurdesem

Op brood gebakken poon, gezouten citroen, fregola, tomaat, aubergine en venusschelpjes met een crème van saffraan
Of

Zacht gegaard buikspek, crème van bataat en wortel, zoetzure pompoen en een Hollandaisesaus met lardo di colonnata

Blauwe bes en bramen, Bretons zanddeeg met vanille en venkelzaad, gekonfijte venkel, crème patisserie en sorbet van bramen
Of

Kazen

Prijs per couvert € 36,50

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 € 29,50



Ons menu gastronomique

Brandade van kabeljauw met drie bereidingen van Hollandse bloemkool; flan, soepje en couscous waarbij augurk en sjalot

Gegrilde grietfilet, zoetzure bundelzwam, geglaceerde ijspegels en radijsjes, aardappelkaantjes waarbij een duxelles en een crème saus van paddenstoelen

Gebakken ganzenlever gel van sinaasappel, zeewier opgeschonken met bouillon van kombu

Rosé gebraden grain-fed entrecote, knolselder, polenta, noten en zijn eigen jus met ras el hanout kruiden

Sousvide gegaarde perzik, schuim van prosecco, gel van perzik, cakeje, merenque en ijs van karamel

Prijs per couvert € 69,50

Onze Lunchsuggestie geserveerd van 12.00 tot 14.00 uur

Dagelijks wisselend	2-gangenmenu	€ 27,50
	3-gangenmenu	€ 32,50

Bij onze menu's serveren wij indien u wenst een kaasplateau in plaats van het dessert



Onze desserts

Kaasplateau	€ 14,50
Blauwe bes en bramen, Bretons zanddeeg met vanille en venkelzaad, gekonfijte venkel, crème patisserie en sorbet van bramen	€ 13,50
Sousvide gegaarde perzik, schuim van prosecco, gel van perzik, cakeje, merenque en ijs van karamel	€ 14,50
Kokosmousse, crèmeux van mango, gedroogde sponge cake, pure chocolade ganache en curd met calamansie	€ 13,50
Koffie of theeservies met zoete verrassingen van "De Madeleine"	€ 7,95
Irish coffee	€ 10,00

Breda, nazomer 2017

Gastronomie, 1^e klas ingrediënten, bijzondere wijnen en verfijnde smaken. Dagelijks proberen wij het beste voor u te creëren in een gastvrije gezellige ambiance. Wij wensen u een aangenaam verblijf toe in ons restaurant.

Patron: Adrie Crezee
Chef de Cuisine: Jari Kooiman
Sous-Chef: Krisztiàn Parlagi

"De Stadstuin" sinds 1997 "De Madeleine" sinds 2014



Menukaart

**“Een goede keuken en een goede wijn dat is de hemel op aarde”
HENRI IV**

Wij gebruiken uitsluitend dagverse ingrediënten hierdoor kan het gebeuren dat een product niet voorradig is, of niet de juiste kwaliteit heeft. In overleg met u verzorgen wij dan een passend alternatief. Onze gerechten kunnen allergenen stoffen bevatten. Bent u allergisch, heeft u een dieet of wilt u iets aanpassen maakt u dit kenbaar