

De Stadstuin

Restaurant - Wijnkamer - Terras - Traiteur

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.

Ons menu De Stadstuin

1. Salade van gambas, knolselderij, pinda en spruitenblad
2. “Coulibiac” Russisch visbrood van wilde zalm, haring kaviaar en ziltige groenten
3. Gebakken filet van skrei, risotto, truffeljus en een crumble van hazelnoot uit Piemonte
4. Ravioli van sukade, pastinaak, croutons met vadouvanolie en gebakken ganzenlever
5. Rosé gebraden entrecote van het Black Angus rund, wintergarnituur met een bordelaisesaus
6. Kaasplateau van kaasmeester “Van Tricht” uit Antwerpen
7. Exotisch dessert van kokosmousse, crèmeux van mango, pure chocolade ganache en curd van calamansie

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 € 7,50

À la Carte

Onze voorgerechten

Salade van gambas, knolselderij, pinda en spruitenblad	€ 19,50
Huisgerookte Schotse zalm, gebakken paksoi, zoetzure sjalot, sesammayonaise en paksoibouillon	€ 19,50
Filet van maishoender, kerrie, citroengras, groene appel en crispy kippenhuid	€ 19,50
Carpaccio van het runderstaartstuk, geschaafde wintertruffel, kappertjes, Iberico spekjes en oude parmezaan	€ 21,50
Ravioli van sukade, pastinaak, croutons met vadouvanolie en gebakken ganzenlever	€ 23,50

Onze hoofdgerechten

Gebakken filet van skrei, risotto, truffeljus en een crumble van hazelnoot uit Piemonte	€ 27,50
Snoekbaarsfilet uit het Hollandsdiep, stampotje van zuurkool, krokant spek en een crèmesaus met gezouten citroen	€ 29,50
Rosé gebraden entrecote van het Black Angus rund, wintergarnituur met een bordelaisesaus	€ 32,50
Krokant gebakken kalfszwezerik, gekarameliseerd witlof, broodcroutons en een romige paddenstoelensaus	€ 32,50

Onze desserts

Exotisch dessert van kokosmousse, crèmeux van mango, pure chocolade ganache en curd van calamansie	€ 11,75
Het Bredase turfje, zanddeeg met een vleugje kaneel, koffiecème, chocoladeschuim en sorbet van chocolade	€ 12,50
Crêpes Suzette aan tafel geflambeerde flensjes waarbij vanille-roomijs vanaf 2 personen	prijs per persoon € 17,50
Kazen geaffineerd door Kaasmeester van Tricht uit Antwerpen	€ 17,50
Koffie of thee servies met zoetigheden	€ 7,95

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

Onze Lunchsuggestie geserveerd van 12.00 tot 14.00 uur

Dagelijks wisselend 2-gangenmenu € 30,00
 3-gangenmenu € 37,00

Ons 3-gangen keuzemenu “Shabby & Chique”

Huisgerookte Schotse zalm, gebakken paksoi,
zoetzure sjalot, sesammayonaise en paksoibouillon

Of

Filet van maishoender, kerrie, citroengras, groene appel
en crispy kippenhuid

* * *

Snoekbaarsfilet uit het Hollandsdiep, stampotje van zuurkool,
krokant spek en een crèmesaus met gezouten citroen

Of

Langzaam gegaarde rundersukade, wintergarnituur
en een saus van timutpeper

* * *

Het Bredase turfje, zanddeeg met een vleugje kaneel, koffiocrème,
chocoladeschuim en sorbet van chocolade

Of

Kazen geaffineerd door Kaasmeester van Tricht uit Antwerpen

Prijs per couvert € 37,00