

## Ons menu De Stadstuin

1. Sint-Jacobs mosselen, steak tartaar met structuren van pompoen en Zeeuwse ui
2. Filet van schol, aardappelschuim, aardappelkaantjes, gerookte kaas en geraspte bottarga
3. Ravioli van wildzwijn, pastinaak, krokante wildzwijnsham en ganzenlever
4. Krokant gebakken kalfszwezerik, risotto, truffel, broodcroutons en een romige paddenstoelensaus
5. Gebraad van het hert, rodebiet, rodekool, Brabantse bloedworst en zijn eigen jus met ietwat pure chocolade
6. Kaasplateau van kaasmeester "Van Tricht" uit Antwerpen
7. Het Bredase turfje, zanddeeg met een vleugje kaneel, koffiocrème, chocoladeschuim en sorbet van chocolade

4 gangenmenu gerecht	1 2 5 7	€ 47,50
5 gangenmenu gerecht	1 2 3 5 7	€ 57,50
6 gangenmenu gerecht	1 2 3 4 5 7	€ 67,50
7 gangenmenu gerecht	1 2 3 4 5 6 7	€ 77,50

In plaats van het dessert serveren wij u het kaasplateau: Supplement € 6,50

### 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	€ 18,50
Gebakken Sint- Jacobsmosselen, risotto, paddenstoelen, witlof en truffel	€ 23,50
Zeeuwse platte oesters 000 op de manier van Chef Kooiman	Per stuk € 3,95
“Pastrami” gemarineerd runderborststuk, linzen uit le Puy, appeltjes en crème de cassis	€ 18,50
Terrine van ganzenlever en warme brioche	€ 22,50
Ravioli van wildzwijn, pastinaak, krokante wildzwijnsham en ganzenlever	€ 23,50

### Onze hoofdgerechten

Licht gegrilde scholfilet, witlof, aardappelmousseline, wortel en beurre blanc	€ 24,50
Snoekbaarsfilet, schorseneer, eekhoorntjesbrood en saus van gezouten citroen	€ 29,50
Rosé gebraden entrecote van het Black Angus rund, herfstgarnituur met een bordelaisesaus	€ 32,50
Fazant; het pootje gekonfijt en borstje à point gebraden op Elzasser wijze met zijn eigen jus met foelie	€ 27,50
Gebraad van het hert, rodebiet, rodekool, Brabantse bloedworst en zijn eigen jus met ietwat pure chocolade	€ 32,50

## 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

### Onze Lunchsuggestie geserveerd van 12.00 tot 14.00 uur

Dagelijks wisselend 2-gangenmenu € 29,50

Dagelijks wisselend 3-gangenmenu € 35,00

## Ons 3-gangen keuzemenu “Shabby & Chique”

Salade van gambas, knolselderij, pinda en spruitenblad

Of

“Pastrami” gemarineerd runderborststuk, linzen uit le Puy, appeltjes en crème de cassis

Licht gegrilde scholfilet, witlof, aardappelmouselinne, wortel en beurre blanc

Of

Fazant; het pootje gekonfijt en borstje à point gebraden op Elzasser wijze en zijn eigen jus met foelie

Doyenné du comice peer, kardemom en karamel

Of

Kazen geaffineerd door Kaasmeester van Tricht uit Antwerpen

Prijs per couvert € 37,00

## Onze desserts

Doyenné du comice peer, kardemom en karamel	€ 11,50
Macaron van blauwebes, crème brûlée, vanille en bramensorbetijs	€ 12,50
Het Bredase turfje, zanddeeg met een vleugje kaneel, koffiocrème, chocoladeschuim en sorbet van chocolade	€ 12,50
Huisgedraaide ijssoorten van "De Madeleine"	€ 9,50
Kazen geaffineerd door Kaasmeester van Tricht uit Antwerpen	€ 17,50
Koffie of thee servies met zoetigheden van De Madeleine	€ 7,95

## Kerst 2018

Dinsdag 25 en woensdag 26 december 2018

ontvangen wij u graag in een feeërieke kerstsfeer vanaf 18:30 uur.

Ook dit jaar krijgt kerstfeest in "De Stadstuin" een vol eerbetoon!

Wij hebben een feestelijk 5-gangen kerstmenu voor u samengesteld.

## Kerstmenu 2018

Een kerstgroet uit de keuken

Cirkel van duizend laagjes, gerookte paling, ganzenlevercrème en rode biet

"Coulibiac" Russisch visbrood van wilde zalm, haring kaviaar en ziltige groenten

Gepocheerd hoeve eitje, Iberico Bellota, risotto en paddenstoelen crèmesaus

Rosé gebraden hertenfilet, bitterbal, truffel, topinamboer, amandel en stoofpeer

Pré dessert lichtwarme lekkernij van "De Madeleine"

Kerstbal van Doyenné du Comice, kardemom, karamel en bladgoud

Prijs menu € 79,50

# Menu Saint Sylvestre 2018

Vrijdag 28 en zaterdag 29 december

Wij ontvangen u vanaf 18.00 uur.

Culinair het jaar uitzwaaien en het nieuwe begroeten!

Arrangement "Saint Sylvestre"

Ontvangst met een feestelijk glas Champagne Boizel Cuvee 100 Epernay, verfijnde amuses en versnaperingen.

Een 5-gangen surprisemenu

Aangepaste wijnen bij de gerechten, tafelwater, koffie en of theeservies met zoetigheden van De Madeleine

Prijs all-in € 99,50

Wij serveren het menu uitsluitend op reservering en als alle tafelgasten deelnemen aan het menu. ( Wij houden rekening met uw wensen )