



Het guurste doch sfeervolste jaargetijde krijgt in ons restaurant een vol eerbetoon.

Komt u ook genieten van onze seizoensspecialiteiten? Wij hebben naast onze kaart een waanzinnig 4-gangen surprisemenu met diverse amuses om de smaak pupillen te perikelen.

Wij serveren het surprisemenu uitsluitend op reservering.

Prijs herfst surprisemenu € 37,50 per persoon.

Ons menu Stadstuin

1. Dungesneden ossenhaas, emulsie van champignons, zwarte truffel, in gelegde olijfjes en geschaafde oude Parmezaan

2. Filet van zeewolf, gekarameliseerd witlof, hazelnoot uit Piemonte, gebruikte boter, kappertjes en platte peterselie

3. Kort gebakken coquilles Saint Jaques, gerookte paling, dille, wijnzuurkool, honing en saus van Noilly Prat

4. Hertefilet rosé gebraden en zijn stoverij, garnituren van het seizoen en wild jus met ietwat pure chocolade

5. Kaasplateau van Kaasmeester "Van Tricht" uit Antwerpen

6. Het Bredase turfje, zanddeeg met een vleugje kaneel en koffiocrème, schuim van witte-chocolade en opalys

4- gangenmenu gerecht 1 2 4 6 € 49,50

5-gangenmenu gerecht 1 2 3 4 6 € 59,50

6-gangenmenu gerecht 1 2 3 4 5 6 € 72,50

In plaats van het dessert serveren

wij u het kaasplateau supplement € 7,50

Wijnarrangement:

Arrangementwijnen per glas € 7,50

3 glazen € 22,50. 4 glazen € 28,50.

5 glazen € 33,50. 6 glazen € 39,50.

7 glazen € 42,50

Alle gerechten kunt u ook à la carte bestellen.

Prijs voorgerechten € 18,50

Prijs hoofdgerechten € 27,50

Prijs desserts € 12,50

Prijs kaasplateau € 17,50

Ons 3-gangen keuzemenu "Shabby & Chique"

**Huis gerookte zalm, zoetzure sjalot, bloemkoolcrème,
Kruidenpluksel en sesammayonaise
Of**

**Rilette van wildzwijn, rode ui compote, mosterdcrème en cornichon

**Gebakken heekfilet, mousseline van wortel en karwijzaad
met een jus van Hollandse garnalen
Of**

**Langzaam gegaarde "Black Angus" rundsukade,
Bordelaisesaus met garnituren van het seizoen

**Kokosnoot "Tropical Surprise"
Of
Kaasplateau van Kaasmeester "Van Tricht" uit Antwerpen
Of**

Prijs per couvert € 37,00

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



Kerst 2019

Woensdag 25 en Donderdag 26 december 2019 ontvangen wij u graag in een feeëriek kerstsfeer. Ook dit jaar krijgen de kerstdagen in "De Stadstuin" een vol eerbetoon! Het thema is klassiek in een eigentijds jasje en dat vindt u terug in de ambiance maar zeker ook op het bord en in het glas en maken deze dagen tot een waar kerstfeest.

Wij ontvangen u beide dagen vanaf 18.00 uur.

Huis aperitief creatie winter 2019 per glas € 10,00

Champagne Maison Boizel Epernay per glas € 14,50

Kleine versnaperingen

Kerstmenu 2019

Kleine amuses om in de stemming te komen

Dungesneden Black Angus ossenhaas, zwarte truffel, ingelegde olijfjes, Kruidenpluksel en Parmigiano Reggiano

Zeewolffilet, Beurre Noisette, bloemkool, platte peterselie, kappertjes en hazelnoot uit Piemonte

Coquille Saint Jacques, langzaam gegaard buikspek, gerookte paling, dille, zuurkool en Noilly Prat saus

Filet van het hert, stoverij van het hert, wintergarnituren en zijn eigen jus met eekhoortjesbrood

Pré dessert; Madeleine de Commercy met Crème Chantilly en pure chocoladesaus

Het historisch dessert van het Bredase turfje, zanddeeg met een vleugje kaneel, koffiocrème, chocoladeschuim en pure chocoladesorbet

Prijs per persoon € 87,50

Extra gang:

Kaasplateau geaffineerd door

Kaasmeesters Michel & Frederic van Tricht Antwerpen € 14,50

IPV van het dessert Supplement € 7,50

Arrangementswijnen per glas € 8,00

4-glazen wijnarrangement € 32,00

5-glazen wijnarrangement € 39,50

6-glazen wijnarrangement € 45,00