



Onze koude voorgerechten

Bereidingen van makreel: gerookt, tartaar en gemarineerd met een kleine salade van augurkjes, sjalot, peterseliewortel en citrus	€ 13,50
Noordzeekrab, ijsbergsla, wortel, gember, scharrelei en koriander	€ 18,50
Rilette van scharrelkip, asperges, sinaasappel, dragon, mergelchampignons, vinaigrette van roodfruit en getoast zuurdesembrood	€ 14,50

Onze warme voorgerechten

Gemarineerde voorjaarsgroenten, coquille, kreeft en grijze garnalen waarbij een schuimige saus van schaaldieren met fenegriek	€ 19,50
Crème van Bredase asperges, emulsie van basilicum, asperges en langzaam gegaard scharrelvarken	€ 12,50
Krokant gebakken kalfszwezerik, artisjok, ziltige groenten en romige morieljes	€ 22,50

Onze vis hoofdgerechten

Dikke scharfilet, bulgur, tomaat en een lichtgebonden bouillon van mediterrane kruiden	€ 22,50
Filet van heilbot op de huid gebakken, stoemp van doperwt, kropsla, asperge, salty fingers en wortel waarbij een botersaus van Hoegaarden witbier	€ 24,50

Onze vlees hoofdgerechten

Lamskroon uit de oven met een korstje van salie, tijm en rozemarijn met een jus met geroosterde knoklook	€ 27,50
Rosé gebraden ossenhaas, carbonade flamande, kort gebakken asperges, cipollini en een kalfsjus met vadouvan specerijen	€ 29,50



Ons menu "De Stadstuin"

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

€ 45,00

Ons arrangement all-in:

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

€ 75,00

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 dieetwensen.

Prijs per couvert € 29,50

Ons keuzemenu Shabby & Chique

Bereidingen van makreel: gerookt, tartaar en gemarineerd met een kleine salade van augurkjes, sjalot, peterseliewortel en citrus

Of

Rilette van scharrelkip, asperges, sinaasappel, dragon, mergelchampignons, vinaigrette van roodfruit en getoast zuurdesembrood

Dikke scharfilet, bulgur, tomaat met een lichtgebonden bouillon van mediterrane kruiden

Of

Lamskroon uit de oven met een korstje van salie, tijm en rozemarijn met een jus met geroosterde knoklook

Compote van mango met pepertjes, amandelzalf, ijs van witte-chocolade en witte Martini op de manier van "De Madeleine"

Of

Kaasplateau

Prijs per couvert € 35,00



Ons menu surprise

Bij dit 4-gangen surprisemenu geeft u onze Chef de Cuisine "Thomas Van Voorst" carte blanche, hij kookt voor u zijn signature gerechten.

Wij serveren dit menu uitsluitend als alle tafelgenoten deelnemen aan het menu.
(Wij houden rekening met uw dieetwensen)

Prijs per couvert € 55,00

Ons menu gastronomique

Noordzeekrab, ijsbergsla, wortel, gember, scharrelei en koriander

Gemarineerde voorjaarsgroenten, coquille, kreeft en grijze garnalen
waarbij een schuimige saus van schaaldieren met fenegriek

Krokant gebakken kalfszwezerik, artisjok, ziltige groenten
en romige morieljes

Rosé gebraden ossenhaas, carbonade flamande,
kort gebakken asperges, cipollini
en een kalfsjus met vadouvan specerijen

Surprise ei, pure chocolade, karamel, advocaat en noten

Prijs per couvert € 69,50

Indien u wenst serveren wij bij onze menu's in plaats van het dessert een kaasplateau

Onze Lunchsuggestie

Dagelijks wisselend 2-gangenmenu

€ 27,50



Onze desserts

Compote van mango met pepertjes, amandelmousse, ijs van witte-chocolade en witte Martini op de manier van “De Madeleine”	€ 11,50
Ananas gemarineerd in suikerstroop daarna aan tafel geflambeerd met bruine rum waarbij ijs van honing en tijm en witte chocolade	€ 17,50
Surprise ei, pure chocolade, karamel, advocaat en noten	€ 12,50
Kaasplateau	€ 14,50
Koffie of thee servies met zoetigheden van “De Madeleine”	€ 6,95

Breda, voorjaar 2015

Gastronomie is ons leven. 1^e klas ingrediënten, verfijnde wijnen en smaken. Dagelijks proberen wij het beste voor u te creëren. Klassiek en vernieuwend, de mooiste producten meegaand met de seizoenen, soms van dichtbij en soms van ver. “De Stadstuin” sinds 1997 “De Madeleine” sinds 2014.

Een fijn verblijf u toegewenst!

Thomas, Luc, Linda, Welmoed, Fyroz, Max, Youp & Adrie



Voorjaarskaart 2015

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 dan kenbaar.