



Breda, april 2018

Lente! Eindelijk ze zijn er weer de Bredase asperges, jonge groenten, lamsoor en zeekraal. Maar wat dacht u van kreeft, platte oesters en smaakvol lamsvlees. Allemaal 1^e klas producten die Jari & Krisztián met passie hebben verwerkt in onze de nieuwe kaart.

Een klassieke wijn zoals een Pinot Blanc Van Léon Beyer uit de Elzas of een naar zomerfruit geurende rosé van Château de Berne gelegen in het achterland van Saint-Tropez? U vindt het allemaal in de wijnkelder van “De Stadstuin”

Mocht het weer het toelaten dan serveren wij u een lunch of een diner op ons aangename terras die verscholen ligt in een oase van rust.

Voorjaarsaanbieding;

Om het voorjaar te vieren bieden wij u een 4-gangen “Lente” surprisemenu aan de prijs van € 35,00 per persoon.

Dit menu serveren wij van dinsdag tot en met zaterdag uitsluitend per tafel. Wij houden rekening met uw dieet wensen. (Wij serveren het menu uitsluitend op reservering vooraf vermeld bij uw reservering “Lentemenu”

De Madeleine inspirerd by De Stadstuin. Nu voor thuis!

Liever een diner bij uw thuis “De Madeleine” staat voor uw klaar! U kunt denken aan een compleet diner, een dagschotel, kazen, delicatessen of een complete prachtige borrel box. Neemt u vrijblijvend contact met ons op of bezoek de winkel.

Met een kleine inspanning bent u zelf de Chef.



Onze koude voorgerechten

Rauwe platte Zeeuwse oesters 000 prijs per stuk	€ 3,25
Huis gerookte zalm, salade van fregola, spekjes, geitenkaas, espuma van rode biet en vinaigrette van gerookte rode biet,	€ 19,50
Asperges op Bredase wijze, mousse van asperges, beenham, gelei van peterselie, aspergepunten, gekookt ei en gekonfijte aardappel	€ 18,50
Steak Tartaar, pomodori, zilver ui, sjalotten-tuille en gazpacho	€ 19,50

Onze warme voorgerechten

In boter geweldde kreeft met citroenmelisse, doperwtencrème met romige morieljes	€ 27,50
Gebakken ganzenlever, pistache cakeje, rabarber en gevogeltejus met pistacheolie	€ 23,50
Crème van Bredase asperges, Ibérico de bellota met een gepocheerd hoeve eitje	€ 13,50

Onze vis hoofdgerechten

Gebakken roodbaarsfilet met een lenteboeket van lamsoor, tuinbonen en asperges waarbij een beurre blanc	€ 27,50
Op brood gebakken heilbotfilet, paprika, Paella, schaal en schelpdieren en saffraan	€ 32,50



Onze vlees hoofdgerechten

Gebraden tournedos, brioche, broccolicrème,
geschaafde truffel , gebakken ganzenlever en Maderasaus € 37,50

Drie delen van het lam; de filet, de nek en de rib
met bereidingen van voorjaarsknolletjes, Paolo aardappel
en zijn eigenjus met gefermenteerde soja € 35,00

Piepkuiken “label rouge” het boutje gekonfijt
en de filet à point gebraden, voorjaarsgroenten,
gedroogde zwarte olijf en gevogeltejus met foelie € 24,50

Supplement:

Een extra portie Bredase asperges met boter en gehakte peterselie
voor bij uw gerecht naar keuze € 8,50

Ons menu “De Stadstuin”

Dit vier-gangenmenu wordt dagelijks voor u bereid
met verfijnde seizoensspecialiteiten € 47,50

Ons arrangement all-in:

Dit 4-gangenmenu, 4-glazen wijnarrangement,
en koffie of thee met zoete verrassingen van “De Madeleine” € 77,50



Ons 3-gangen keuzemenu "Shabby & Chique"

Huis gerookte zalm, salade van fregola, spekjes, geitenkaas, espuma van rode biet en vinaigrette van gerookte rode biet,
Of

Steak Tartaar, pomodori, zilver ui, sjalotten-tuille en gazpacho

Gebakken roodbaarsfilet met een lenteboeket van lamsoor, tuinbonen en asperges waarbij een beurre blanc
Of

Twee delen van het lam; de nek en de rib met bereidingen van voorjaarsknolletjes, Paolo aardappel en zijn eigenjus met miso

Creatie van Bredase aardbeien met een curd van oude wijnazijn waarbij basilicum-yoghurtijs
Of

Kazen geaffineerd door Kaasmeester van Tricht uit Antwerpen

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

Asperges op Bredase wijze, mousse van asperges, beenham, gelei van peterselie, aspergepunten, gekookt ei en gekonfijte aardappel

In boter gewelde kreeft met citroenmelisse, doperwtencrème met romige morieljes

Op brood gebakken heilbotfilet, paprika, Paella, schaal en schelpdieren en saffraan

Gebraaden tournedos, brioche, broccolicrème, geschaafde truffel, gebakken ganzenlever en Maderasaus

Gepocheerde abrikoos en granité van abrikoos, mascarponecrème, amandelkrul en sabayon

Prijs per couvert € 69,50

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

Onze Lunchsuggestie geserveerd van 12.00 tot 14.00 uur

Dagelijks wisselend	2-gangenmenu	€ 29,50
	3-gangenmenu	€ 36,50



Onze desserts

Bereidingen van “Kwatta” met ijs van crème fraîche	€ 13,50
Gepocheerde abrikoos en granité van abrikoos, mascarponecrème, amandelkrul en sabayon	€ 14,50
Creatie van Bredase aardbeien met een curd van oude wijnazijn waarbij basilicum-yoghurtijs	€ 13,50
Kaasplateau geaffineerd door Kaasmeesters Michel & Frederic van Tricht Antwerpen	€ 16,00
Koffie of theeservies met zoete verrassingen van “De Madeleine”	€ 7,95
Irish coffee	€ 10,00

Breda, voorjaar 2018

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

**Restaurant “De Stadstuin” sinds 1997 Traiteur-Pâtisserie-Delicatessen-Kazen
“De Madeleine” sinds 2014**



Restaurant De Stadstuin & Traiteur Patisserie Delicatessen kazen De Madeleine

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

**Chef-Kok
Jari Kooiman**