



### *Onze koude voorgerechten*

Huis gerookte Schotse zalm, buikspek, romanesco, kruidenpluksel en mierikswortel opgeschonken met een lichtwarme zuurkoolvelouté	€ 17,50
licht warme wilde duivenborst, notenemulsie, krulsalade, zoete ui, appel en ganzenlever	€ 19,50
“Jambon persillée” van het scharrelvarken, mosterdcrème, uiencompote, piccalilly en augurk	€ 14,50

### *Onze warme voorgerechten*

Kort gebakken coquilles, zachte wijnzuurkool, honing, dille, kruim van droge worst met een saus noilly prat	€ 19,50
Langzaam gegaarde rundsukade, gesmolten ganzenlever, pompoen, soldaatjes en bordelaisesaus	€ 22,50

### *Onze vis hoofdgerechten*

Roodbaars gegaard met olijfolie en laurier, knapperige zoetzure groenten met een nage van de Zeeuwse mosselen	€ 27,50
Tom yum van kokos, koriander en limoenblad met Zeeuwse mosselen, makreel en zoetwater garnalen	Als voorgerecht € 17,50 Als hoofdgerecht € 27,50

### *Onze vlees hoofdgerechten*

Fazant; het boutje langzaam gegaard, filetje à point gebraden, witlof en specerijen, geprakte aardappel, kappertjes en een jus van eekhoortjesbrood	€ 27,50
“Tournedos Rossini” haasbiefstuk van het rund, gebakken ganzenlever, brioche brood, champignons, truffel en madeirasaus	€ 34,50
Filet van het hert à point gebraden, bloedworst, sjalotten met cassisbessen, hazelnoot, oerwortel met saus poivrade	€ 27,50



### *Ons menu "De Stadstuin"*

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

€ 45,00

### *Ons arrangement all-in:*

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

€ 77,50

### *Ons keuzemenu "Shabby & Chique"*

Huis gerookte Schotse zalm, buikspek, romanesco, kruidenpluksel en mierikswortel opgeschonken met een lichtwarme zuurkoolvelouté  
**Of**

"Jambon persillée" van het scharrelvarken, mosterdcrème, uiencompote, piccalilly en augurk

\*\*\*

Roodbaars gegaard met olijfolie en laurier, knapperige zoetzure groenten met een nage van de Zeeuwse mosselen  
**Of**

Fazant; het boutje langzaam gegaard, filetje à point gebraden, witlof en specerijen, geprakte aardappel, kappertjes en een jus van eekhoortjesbrood

\*\*\*

'Herfsttuintje' mousse van vanille en melkchocolade, sorbet van bittere sinaasappel en een saus van advocaat  
**Of**

Kazen

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*

Licht warme wilde duivenborst, notenemulsie, kruisalade, zoete ui, appel en ganzenlever

\*\*\*

Kort gebakken coquilles, zachte wijnzuurkool, honing, dille, kruim van droge worst met een saus noilly prat

\*\*\*

Tom yum van kokos, koriander en limoenblad gevuld met Zeeuwse mosselen, makreel en zoetwater garnalen

\*\*\*

Filet van het hert à point gebraden, bloedworst, sjalotten met cassisbessen, hazelnoot, oerwortel met saus poivrade

\*\*\*

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

Prijs per couvert € 69,50

### *Onze Lunchsuggestie geserveerd van 12.00 tot 14.00 uur*

Dagelijks wisselend	2-gangenmenu	€ 27,50
	3-gangenmenu	€ 32,50

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



### *Onze desserts*

<b>Kaasplateau</b>	<b>€ 14,50</b>
<b>'Herfsttuintje' mousse van vanille en melkchocolade, sorbet van bittere sinaasappel en een saus advocaat</b>	<b>€ 13,50</b>
<b>Compote van mango met pepertjes, amandelzalf, ijs van witte-chocolade en witte Martini op de manier van "De Madeleine"</b>	<b>€ 12,50</b>
<b>Crêpes Suzette Vanaf 2 personen</b>	<b>prijs per persoon € 17,50</b>
<b>Aan tafel geflambeerde flensjes met een saus van sinaasappel, Cognac en Grande Marnier waarbij zacht roomijs</b>	
<b>Koffie of theeservies met zoete verrassingen van "De Madeleine"</b>	<b>€ 7,95</b>
<b>Irish coffee</b>	<b>€ 10,00</b>

### **Breda, herfst 2016**

Gastronomie, 1<sup>e</sup> 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: Thomas Van Voorst  
Chef Pâtissier: Linda Crezee

"De Stadstuin" sinds 1997 "De Madeleine" sinds 2014



## **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**