



MAD LOVE FOR  
**FOOD**



# MAD LOVE FOR FOOD





## MAD LOVE FOR FOOD

### **KRANKZINNIG VEEL LIEFDE VOOR LEKKER ETEN**

In het hart van Breda bevindt zich dé culinaire hotspot van Nederland. Welkom in restaurant Liefdegesticht: een verlengde van Hotel Nassau Breda, gevestigd in een voormalig klooster. In restaurant Liefdegesticht stelt iedereen alles in het werk om u een perfect gerecht en een unieke beleving te bieden. Iedereen is gek op lekker eten, waarbij eenvoudige gerechten met een rijke smaak centraal staan; geheel in de sfeer van de rooms-katholieke nonnen die hier vroeger leefden.

Alle gerechten zijn puur, vers, creatief en van hoge kwaliteit. Hier wordt het onverwachte zelfs overtroffen. En als u daarbij niet geniet van de heerlijke wijnen, dan begaat u pas écht een zonde.

### **AN OBSESSIVE LOVE FOR GOOD FOOD**

*Breda's culinary hotspot is located right at the heart of the city. Welcome at restaurant Liefdegesticht: an extension of Hotel Nassau Breda, situated in a former convent. At restaurant Liefdegesticht, everyone does their utmost to offer you a perfect dish and a unique experience. Everyone is mad about good food, putting simple dishes with rich flavours centre-stage, following the ethos of the Catholic nuns who used to live here.*

*All dishes are pure, fresh, creative and high-quality, going beyond the unexpected. And if you don't enjoy some of the delicious wines to accompany it all, you really are committing a grave sin*



# MAD LOVE FOR FOOD





## MAD LOVE FOR FOOD

### **CHEF-KOK BART KLOMP: GOED ETEN VERHEFFEN TOT EEN RELIGIE**

Chef-kok Bart Klomp is zeker geen beginneling als het gaat om nieuwe bedrijven opstarten. Hij maakte deel uit van het team dat het eerste restaurant van François Geurds, "Ivy" (nu "FG"), heeft opgestart. Binnen 9 maanden behaalde het restaurant zijn eerste Michelinster en ondertussen heeft het ook zijn tweede ster mogen ontvangen. Vervolgens vertrok hij naar Avant-Garde in Eindhoven waar hij voornamelijk verantwoordelijk was voor de patisserie. Dit restaurant is al meerdere jaren bekroond met een Michelinster en hier heeft hij veel kennis opgedaan.

Uiteindelijk werd hij door Adrian Zarzo gevraagd om "Zarzo" mee op te starten. Als keuken-chef werd het doel om een mooie zaak neer te zetten wederom bereikt en dit succes werd dan ook beloond met een Michelinster.

Al deze ervaringen worden nu samengebracht bij restaurant Liefdegesticht waar hij zichzelf chef-kok mag noemen. Kwaliteit, puur, eenvoudig en creativiteit vormen de basisingrediënten voor alle gerechten waar u van zult genieten. Restaurant Liefdegesticht is niet zomaar een restaurant maar een heiligdom waarin Bart Klomp samen met zijn team dagelijks hun vakidiotie etaleren.

### **CHEF BART KLOMP: ELEVATING GOOD FOOD TO RELIGIOUS HEIGHTS**

*Chef Bart Klomp is most definitely not unfamiliar with setting up new businesses. He was instrumental in the team that set up François Geurds' first restaurant, "Ivy" (now "FG"). Within nine months, the restaurant got its first Michelin star and by now it received its second star as well. After this, he left to Avand-Garde in Eindhoven where he was mostly responsible for the pastry section. This restaurant had already been crowned with a Michelin star for several years and Klomp gained a lot of knowledge here.*

*Eventually Klomp was asked by Adrian Zarzo to help set up "Zarzo". As the kitchen chef, his main goal to create and build a successful and leading business, was accomplished once again and his success was rewarded with another Michelin star.*

*Restaurant Liefdegesticht is the place where all of these experiences come together and where Klomp can call himself chef. Restaurant Liefdesgesticht is the personification of Klomp as a chef: building upon years of experience he delights customers with his basic ingredients being quality, purity, simplicity and creativity. Restaurant Liefdegesticht is not just a restaurant, but a sanctuary in which Bart Klomp and his team display their passion on a daily basis.*





## MAD LOVE FOR FOOD

### CHEF'S MENU

3 gangen   3 courses	37
4 gangen   4 courses	44
5 gangen   5 courses	50
7 gangen   7 courses	60

### ALL IN CHEF'S MENU

Inclusief passende wijnen, tafelwater en koffie met friandises  
*including winepairing, table water and coffee with sweets*

3 gangen   3 courses	68
4 gangen   4 courses	81
5 gangen   5 courses	93
7 gangen   7 courses	114

### KAAS | CHEESE

Extra gang | *extra course*  
14

In plaats van dessert | *instead of dessert*  
5

Het 7 gangen menu kan besteld worden tot 20.30 uur  
*The 7 course-menu can be ordered until 08:30 PM*

Bovenstaande menu's zijn alleen per tafel te bestellen  
*Menus can only be ordered per table*

Vanaf 8 personen serveren wij enkel een van onze Chef's menu's  
*When with 8 or more guests, we only serve one of our Chef's menus*

Heeft u een allergie? Meld het ons  
*Do you have an allergy? Please let us know*





**MAD LOVE FOR FOOD**

## **SUPPLEMENTEN | SUPPLEMENTS**

Dikke friet | Belgische mayonaise

*Thick-cut fries | Belgian mayonnaise*

4

Eendenlever

*Duck liver*

6

Kaviaar (10 gr.)

*Caviar (10 gr.)*

25





## MAD LOVE FOR FOOD

### VOORGERECHTEN | STARTERS

Makreel   bleekselderij   kervel <i>Mackerel / celery / chervil</i>	17
Rosé dorade   watermeloen   citrus <i>Wild dorade / watermelon / citrus</i>	17
Steak tartaar   dooier   piccalilly <i>Steak tartare / yolk / piccalilly</i>	16
Prei   knol   biet <i>Leek / knol / beet</i>	15
Oesters   klassiek   6 stuks <i>Oysters / classic / 6 pieces</i>	22

### TUSSENGERECHTEN | ENTREE

Coquille   XO   garnaal <i>Scallop / XO / shrimp</i>	19
Zwezerik   pompoen   calamansi <i>Sweetbread / pumpkin / calamansi</i>	19
Kabeljauw   aardappel   kalfsjus <i>Codfish / potato / veal gravy</i>	17

### HOOPDGERECHTEN | MAIN

Hert   polenta   biet <i>Venison / polenta / beet</i>	34
Ossenhaas   ossenstaart   crudité <i>Fillet of beef / oxtail / crudité</i>	28
Tarbot   schorseneer   witlof <i>Turbot / salsify / chicory</i>	29
Rogvleugel   beurre noisette   zilt <i>Ray wing / beurre noisette / briny</i>	29
Wortel   artisjok   bonen <i>Carrot / artichoke / beans</i>	22





## MAD LOVE FOR FOOD

### NAGERECHTEN | DESSERTS

Rijst   braam   witte chocolade <i>Rice   blackberry   white chocolate</i>	12
Kokos   yoghurt   kaffir <i>Coconut   yogurt   kaffir</i>	12
Kaas   Fromagerie Guillaume   garnituur <i>Cheese   Fromagerie Guillaume   garnish</i>	14
Koffie compleet <i>Coffee with sweets</i>	6,50

