



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 de nieuwste 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 van 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

The Netherlands' latest culinary hotspot is located right at the heart of Breda. 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 Michelin ster 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 Michelin ster 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 Michelin ster.

Al deze ervaringen worden nu samengebracht bij restaurant Liefdegesticht waar hij zichzelf op 29-jarige leeftijd chef-kok mag noemen. Kwaliteit, puur, eenvoudig en creativiteit vormen de basis ingrediënten 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 Avant-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 at the age of 29. 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	43
5 gangen 5 courses	49
7 gangen 7 courses	59

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	80
5 gangen 5 courses	92
7 gangen 7 courses	113

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





MAD LOVE FOR FOOD

SUPPLEMENTEN | SUPPLEMENTS

Dikke friet | Belgische mayonaise

Thick-cut fries | Belgian mayonnaise

3,50

Eendenlever

Duck liver

6

Kaviaar (10 gr.)

Caviar (10 gr.)

25





MAD LOVE FOR FOOD

VOORGERECHTEN | STARTERS

Paling radijs wortel <i>Eel radish carrot</i>	17
Steak tartaar topinamboer yoghurt <i>Steak tartare Jerusalem artichoke yogurt</i>	16
Koolrabi zure room artisjok <i>Kohlrabi sour cream artichoke</i>	15
Makreel rode biet Granny Smith <i>Mackerel beetroot Granny Smith</i>	16
Oesters klassiek 6 stuks <i>Oysters classic 6 pieces</i>	22

TUSSENGERECHTEN | ENTREE

Heilbot steak tartaar augurk <i>Halibut steak tartare pickle</i>	17
Schelvis beurre noisette ui <i>Haddock beurre noisette onion</i>	15
Zwezerik artisjok ansjovis <i>Sweatbread artichoke anchovy</i>	18

HOOFDGERECHTEN | MAIN

Secreto sherry aubergine <i>Secreto sherry eggplant</i>	28
Ossenhaas biet koffie <i>Fillet of beef beet coffee</i>	28
Zeeduivel beurre blanc aardappel <i>Monkfish beurre blanc potato</i>	27
Tarbot topinamboer zeebanaan <i>Turbot Jerusalem artichoke beach banana</i>	28
Wortel ui hazelnoot <i>Carrot onion hazelnut</i>	22



MAD LOVE FOR FOOD

NAGERECHTEN | DESSERTS

Drop pepermunt kervel <i>Liquorice peppermint chervil</i>	12
Appel karamel dille <i>Apple caramel dill</i>	12
Kaas Fromagerie Guillaume garnituur <i>Cheese Fromagerie Guillaume garnish</i>	14
Koffie compleet <i>Coffee with sweets</i>	6,50

