



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 de stad.  
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 unieke culinaire 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.

### OBSESSIVE LOVE FOR GOOD FOOD

Breda's culinary hotspot is located right at the heart of the city.  
Welcome to restaurant Liefdegesticht: an extension of Hotel Nassau Breda,  
situated in a former convent.

At restaurant Liefdegesticht, everyone does their utmost  
to offer you a unique culinary 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.  
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 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 de scepter zwaait als chef-kok. Kwaliteit, puurheid, eenvoud en creativiteit vormen de basisingrediënten van al zijn gerechten.

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 definitely not unknown to establishing new businesses.

He was an instrumental part to the team that established François Geurds' first restaurant, "Ivy", now "FG". Within nine months, the restaurant received its first Michelin star and currently holds two stars. He continued his career at the Avand-Garde in Eindhoven where he was mostly responsible for the pastry department. This restaurant already was a proud recipient of the Michelin star and Klomp gained a lot of knowledge here.

Later, Klomp was asked by Adrian Zarzo to assist in the opening of "Zarzo". As the kitchen chef, his main goal was to create and build a succesful and leading business.

This was accomplished once again and also rewarded with a Michelin star.

Restaurant Liefdegesticht is a place where all of his accumulated experiences come together and where Klomp holds sway as chef.

Liefdesgesticht is the personification of Klomp as a chef: building upon years of experience, he delights customers with his basic ingredients of 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	38
4 gangen   4 courses	45
5 gangen   5 courses	51
7 gangen   7 courses	62

### 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	70
4 gangen   4 courses	83
5 gangen   5 courses	95
7 gangen   7 courses (7 zonden menu   7 sins menu)	116

### KAAS | CHEESE

Extra gang   extra course	15
In plaats van dessert   instead of dessert	6

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  
The above listed menus can only be ordered per table

Vanaf 8 personen serveren wij enkel een van onze Chef's menu's  
We only serve Chef's menus to parties of 8 or more

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





## MAD LOVE FOR FOOD

### 7 ZONDEN MENU

Niemand is immuun voor de verleidingen des levens.  
Van zinnenprikkelende smaken en  
uiterlijke schoonheid, tot overdaad.  
De weldadige rijkdom van ons culinaire domein stelt u voor  
een bijzondere uitdaging:  
durft u te proeven van de 'verboden vrucht'?

Op deze historische heilige grond stellen we u bloot  
aan alles wat uw hartje begeert.  
U zult daarbij zondigen.  
Maar wees niet bang, uw zonden zijn veilig bij ons.

Deze ervaring is, zo beloven we plechtig,  
'Exactly like nothing else'.  
Durft u het aan?



### 7 SINS MENU

Nobody is immune to the temptations of life.  
From titillating flavours and outward beauty, to extravagance.  
The salutary richness of our culinary domain presents you  
with an extraordinary challenge: to "taste our forbidden fruit".

We will expose you to everything your heart desires  
on this historical and sacred ground.  
Yes, you will sin.  
But do not be afraid, your sins are safe with us.

This experience will be, we solemnly promise,  
'Exactly like nothing else'.  
Do you dare?





## MAD LOVE FOR FOOD

### VOORGERECHTEN | STARTERS

Makreel   bleekselderij   kervel Mackerel   celery   chervil	18
Carabineros   citrus   zuring Carabineros   citrus   sorrel	21
Steak tartaar   dooier   piccalilly Steak tartare   yolk   piccalilly	16
Asperge   daslook   doperwt Asparagus   wild garlic   green pea	17
Zeeuwse oesters   klassiek   6 stuks Dutch oysters   classic   6 pieces	23

### TUSSENGERECHTEN | ENTREE

Pieterman   miso   asperge Weever   miso   asparagus	18
Rendang   kokos   citrus Rendang   coconut   citrus	18
Roodbaars   eendenlever   mosselen Redfish   duck liver   mussels	19

### HOOFDGERECHTEN | MAIN

Dry-aged   entrecote   prei Dry-aged   entrecôte   leek	32
Lam   asperge   citroentijm Lamb   asparagus   lemon thyme	30
Kabeljauw   aardappel   oester Codfish   potato   oyster	29
Zeebaars   asperge   zilt Sea bass   asparagus   briny	30
Kool   peper   asperge Cabbage   pepper   asparagus	23





## MAD LOVE FOR FOOD

### SUPPLEMENTEN | SUPPLEMENTS

Dikke friet   Belgische mayonaise Thick-cut fries   Belgian mayonnaise	4
Eendenlever Duck liver	7
Kaviaar (10 gr.) Caviar (10 gr.)	26

### NAGERECHTEN | DESSERTS

Duindoorn   peterselie   chocolade 28% Sea buckthorn   parsley   chocolate 28%	12
Kokos   yoghurt   kaffir Coconut   yogurt   kaffir	12
Kaas   Fromagerie Guillaume   garnituur Cheese   Fromagerie Guillaume   garnish	15
Koffie compleet Coffee with sweets	7





MAD LOVE FOR FOOD



## HOTEL NASSAU BREDA

Nieuwstraat 23  
4811 WV Breda  
The Netherlands  
+31 (0)76 888 4921

[www.hotelnassaubreda.nl](http://www.hotelnassaubreda.nl)  
[welcome@hotelnassaubreda.nl](mailto:welcome@hotelnassaubreda.nl)



## RESERVATIONS

Franciscanessenplein 1  
4811 WV Breda  
The Netherlands  
+31 (0)76 201 2999

[info@liefdegesticht.nl](mailto:info@liefdegesticht.nl)  
[www.liefdegesticht.nl](http://www.liefdegesticht.nl)

