



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 ANGEL PANDO: VAN SPAANS VISSERSDORPJE NAAR BOURGONDISCH BRED

Pando groeide op in Javea, Spanje. Een vissersdorpje aan de Costa Blanca niet ver van Valencia. Aan de Spaanse kust wordt gekookt met heerlijke verse Mediterrane producten. Zijn liefde voor fantastisch eten is daarmee eenvoudig te verklaren. Pando combineert deze Mediterrane stijl met Franse invloeden.

Angel keek reeds op jonge leeftijd mee met zijn vader die General Manager was van verschillende luxueuze hotels in Spanje. Na een aantal jaar besloot hij in Londen zijn passie voor koken na te jagen. Angel werkte daar samen met de bekende tv-chef Gordon Ramsay, die hem de fijne kneepjes van het vak leerde en hem enthousiasmeerde om zijn kennis, passie en creativiteit nog verder te ontwikkelen. Angel keerde terug naar Javea Spanje en werd daar eigenaar van twee succesvolle restaurants, die beide bekroond werden met een vermelding in de Michelin guide van Spanje en Portugal. In de loop der jaren behaalde hij diverse wijncertificaten, waardoor hij op harmonieuze wijze wijn en spijs bij elkaar weet te brengen.

Pando: "De belangrijkste voorwaarde voor een culinaire ervaring? Smaak. Natuurlijk moet de presentatie kloppen. De kleuren van het gerecht, hoe alles samenvalt. Maar zonder verfijnde smaak ben je nergens. Ik verleid onze gasten graag om deze te ontdekken." Angel Pando verovert menig hart door te koken in zijn Frans-Mediterrane stijl. Ervaar deze hemelse smaakbeleving en kom zondigen!

CHEF ANGEL PANDO: FROM SPANISH FISHING VILLAGE TO BURGUNDIAN BRED

Pando grew up in Javea, Spain. A fishing village on the Costa Blanca not far from Valencia, where dishes are served with delicious and fresh Mediterranean products. His love for fantastic food can easily be explained therefore. Pando combines this Mediterranean style with French influences.

At an early age, Angel watched his father at work as General Manager of various luxury hotels in Spain. After a couple of years Angel decided to pursue his culinary passion in London. He worked for celebrity TV chef Gordon Ramsay, who taught him the tricks of the trade and excited him to further develop his knowledge, passion and creativity. Angel returned to Javea Spain and became the owner of two successful restaurants, both mentioned in the Michelin guide of Spain and Portugal. Over the years, he obtained various wine certifications, which enabled him to pair wine and food in unexpected ways.

Pando: "The most important aspect of a culinary experience? Taste. Of course the presentation must be perfect. The colours of the dish, how flavours come together. But without refined tastes you have nothing. I would like to invite our guests to discover them." Angel Pando captured many hearts with his French-Mediterranean cooking style. Experience the heavenly taste and sin!





MAD LOVE FOR FOOD

7 ZONDEN MENU | 7 SINS MENU 68

Zuurdesembrood & gerookte boter
Sourdough bread & smoked butter

Mediterrane smaken
A Mediterranean view

Oriëntaalse krab & makreel
Oriental crab & mackerel

Gepekeldde dorade, komkommer jus, Padrón pepers
Cured sea bream, cucumber jus, Padrón peppers

Zeesla & kokos bechamel
Sea lettuce & coconut bechamel

Schaaldieren van kop tot staart
Shellfish from head to tail

Gabraiseerde poussin, pindajus, sesam broccoli
Braised poussin, peanut jus, sesame broccoli

Gepocheerde ananas, crème caramel, laurier
Poached pineapple, crème caramel, bay leaf

Kaas selectie (per persoon) 10
Cheese selection (per person)

Al onze menu's zijn alleen per tafel te bestellen en kunnen tot 20.30 uur besteld worden
All our menus are served to a complete table and can be ordered until 8.30 PM

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



MAD LOVE FOR FOOD

HOLY EXPERIENCE MENU 82

Zuurdesembrood & gerookte boter
Sourdough bread & smoked butter

—

Mediterrane smaken
A Mediterranean view

—

Oriëntaalse krab & makreel
Oriental crab & mackerel

—

Gepekeldde dorade, komkommer jus, Padrón pepers
Cured sea bream, cucumber jus, Padrón peppers

—

Schaaldieren van kop tot staart
Shellfish from head to tail

—

Kruiden Hollandaise
Herbal Hollandaise

—

Foie gras & nougat
Foie gras & nougat

—

Herfst duif
Pigeon in autumn

—

Bergamot, pistache, kumquat
Bergamot, pistachio, kumquat

—

Vijf smaken chocolade
Five tastes of chocolate

Kaas selectie (per persoon) 10
Cheese selection (per person)



MAD LOVE FOR FOOD

TO START AND SHARE

Gillardeau n3 oesters (6 stuks) Gillardeau n3 oysters (6 pieces)	23
Iberico Bellota ham 100gr Iberian Bellota ham 100gr	24
Kaviaar 30gr Caviar 30gr	60
Gerookte zalm & "piparras" 90gr Smoked salmon & "piparras" 90gr	24

VOORGERECHTEN | STARTERS

Mediterrane salade in verschillende texturen Mediterranean salad in different textures	16
Gemarineerde makreel, avocado tempura, ponzu Marinated mackerel, avocado tempura, ponzu	16
Gepekelde dorade, komkommer & Granny Smith jus, gepekelde Padrón pepers Cured sea bream, cucumber & Granny Smith jus, pickled Padrón peppers	17
Foie gras & nougat, yoghurt, amaretto, limoen Foie gras & nougat, yogurt, amaretto, lime	18
Carpaccio van Iberico varken, gerookte paling, Manchego, wilde paddenstoelen Iberian pork carpaccio, smoked eel, Manchego, wild mushrooms	18





MAD LOVE FOR FOOD

HOOFDGERECHTEN | MAIN

Geserveerd met seizoensgroenten | Served with seasonal vegetables

Zeesla & kokos bechamel, vegetarische tempura, venkel Sea lettuce & coconut bechamel, vegetable tempura, fennel	23
Catch of the day, kruiden Hollandaise Catch of the day, herbal Hollandaise	30
Gekonfijte kabeljauw, kabeljauw aligot, geroosterde minestrone Confit cod, cod aligot, roasted minestrone	28
Gebraseerde poussin, pindajus, sesam broccoli Braised poussin, peanut jus, sesame broccoli	28
Herfst duif Pigeon in autumn	32

CHEF'S MENU

3 gangen | 3 courses 38
3 gangen | 3 courses 70 *

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



MAD LOVE FOR FOOD

KAAS SELECTIE | CHEESE SELECTION 18

BROKKELKAAS 48MND

Een brokkelkaas uit Woerden gemaakt van gepasteuriseerde melk. De kaas wordt voor 48 maanden gerijpt wat hem zijn typerende smaak van karamel en zout kristallen geeft.

A Dutch pasteurized 'crumbly cheese' from Woerden that has been aged for 48 months. The cheese shows hints of caramel and its typical salt flakes.

HERVE DU VIEUX MOULIN

Een rauwmelkse kaas gemaakt in de Herve streek in België. De kaas heeft een wat sterke, typische geur, boterzachte structuur en is intens van smaak. An unpasteurized cheese produced in the Herve area in Belgium. The cheese has a stronger, typical smell, a butter-soft texture and is intense in flavor.

ROBIOLA DI CAPRA

Een Robiola van rauwe geitenmelk gemaakt net buiten Roccaverano, Italië. Van binnen wat droger en ruller, en zachter naar de buitenkant toe. Mooie complexe smaak met veel diepgang.

A Robiola made of unpasteurized goat's milk in a village just outside of Roccaverano, Italy. From the inside a little more dry and dense, to the outside it gets creamy and softer. It has a complex and rich flavor.

GREYENBROECKER

Een Belgische blauwschimmelkaas uit Achele gemaakt van koemelk. De kaas smaakt mild en licht pittig, en is door zijn romigheid goed smeerbaar.

A Belgian blue cheese made in Achele from cow's milk. It tastes mild and slightly spicy. Its creamy texture makes it easy to spread.

CABRI ARIEGEOIS

Een type Vacherin kaas uit de Franse Pyreneeën gemaakt van rauwmelkse geitenmelk. Zacht en romig van structuur en vol van smaak.

A type of Vacherin cheese from the French Pyrenees made of unpasteurized goat's milk. Its structure is very soft, almost runny, and it is strong in flavor.



MAD LOVE FOR FOOD

NAGERECHTEN | DESSERTS

Bergamot, pistache, kumquat Bergamot, pistachio, kumquat	12
Gepocheerde ananas, crème caramel, laurier Poached pineapple, crème caramel, bay leaf	12
Vijf smaken chocolade Five tastes of chocolate	12

ZOETE WIJNEN | SWEET WINES 7

Tschida 'Illmitzer' Spätlese 2015 Riesling traminer muscat ottonel neuburger sämling 88 Oostenrijk, Burgenland Austria, Burgenland Ananas honing elegant Pineapple honey elegant	
Muscat of Alexandria 'Late Harvest' Muscat de Alexandria Chili, Limari Valley Chile, Limari Valley Abrikoos rijp rond Abricot ripe round	
Moscatel 'Reserva Especial' De Rotllan Torra Moscatel Spanje, Priorat Spain, Priorat Gekonfijt fruit licht sinaasappel Confit fruits light orange	
Rolf Binder 'Private Cellar Selection' Sweet White Fortified Muscat blanc sémillon Australië, Barossa Valley Australia, Barossa Valley Notig rozijn karamel Nutty raisin caramel	

PORT

Van Zellers Port Ruby Port	5
Van Zellers Port Tawny Port	5
Van Zellers Port White Port	5
Van Zellers Port Late bottled vintage	9
Van Zellers Port Reserve	9





MAD LOVE FOR FOOD



HOTEL NASSAU BREDA

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

www.hotelnassaubreda.nl
welcome@hotelnassaubreda.nl



RESERVATIONS

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

info@liefdegesticht.nl
www.liefdegesticht.nl

