



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 belevenis 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

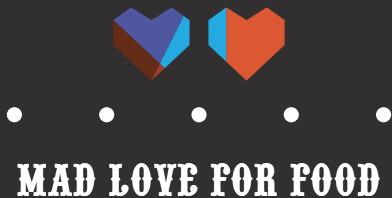
Breda's culinary hotspot is located right at the heart of the city.
Welcome to restaurant Liefdegesticht: an extension of Hotel Nassau Breda,
situated in a former convent.
At restaurant Liefdegesticht, everyone does their utmost
to offer you a unique culinary experience.
Everyone is mad about good food, 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





CHEF-KOK EDWARD DE RIDDER:

**"HET GROOTSTE EN MOOISTE COMPLIMENT IS EEN VOL RESTAURANT
EN GASTEN DIE GRAAG TERUGKOMEN!"**

Chef-kok Edward de Ridder winnaar van de Gouden Pollepel (2014) en Culinaire Hoed (2017). Hij kookte al voor Barack Obama, het Nederlands Elftal, het Koninklijk Huis en de Dalai Lama; nu verovert hij menig culinair hart bij Hotel Nassau Breda en Restaurant Liefdegesticht.

Hij begon op jonge leeftijd bij Grand Hotel Huis ter Duin in Noordwijk, hier werkte hij zich binnen zes jaar op tot sous chef. Later was hij betrokken bij de oprichting van The Park; restaurant Bilderberg Parkhotel Rotterdam. Met zijn grote ambitie zette Edward later het succesvolle NY Basement op in het historische Hotel New York in Rotterdam. Zijn successen bleven niet onopgemerkt; met zijn drie meest recente restaurants veroverde hij een plek in de Michelin gids en Gault & Millau.

Voor Edward betekent koken het creëren van een receptuur, waar je energie en creativiteit insteekt. Daarom is het grootste en mooiste compliment voor hem een vol restaurant en gasten die graag terugkomen! Edward de Ridder laat u graag genieten van zijn "mad love for food".

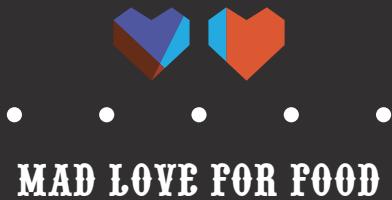
CHEF EDWARD DE RIDDER:

**"THE GREATEST AND MOST BEAUTIFUL COMPLIMENT IS A FULL RESTAURANT
AND GUESTS WHO LOVE TO COME BACK!"**

Chef Edward de Ridder winner of the Golden Spoon (2014) and Culinary Hat (2017). He cooked for Barack Obama, the Dutch National Team, the Royal Family and the Dalai Lama; now he captures many culinary hearts at Hotel Nassau Breda and Restaurant Liefdegesticht.

He started at a young age at Grand Hotel Huis ter Duin in Noordwijk, where he worked his way up to sous chef within six years. Later on he was involved in the start-up of The Park; restaurant Bilderberg Parkhotel Rotterdam. With his great ambition Edward later set up the successful NY Basement in the historic Hotel New York in Rotterdam. His successes did not go unnoticed; with his three most recent restaurants he earned a spot in the Michelin guide and Gault & Millau.

To Edward, cooking is putting energy and creativity into each recipe. That's why the biggest and most beautiful compliment for him is a full restaurant and guests who love to come back! Edward de Ridder loves you to enjoy his "mad love for food"



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

CHEF'S MENU

3 gangen | 3 courses 38

5 gangen | 5 courses 55

7 gangen | 7 courses 72

Wijzigingen in het menu hebben mogelijk een meerprijs
Changes in the menu may be subject to additional costs

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

5 gangen | 5 courses 100

7 gangen | 7 courses 128

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
may 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

MENU LIEFDEGESTICHT

CORVINA | CORVINA

Algen, radijs, Thaise basilicum, appel, wasabi, passievruchtvinaigrette
Seaweed, radish, Thai basil, apple, wasabi, passion fruit vinaigrette

ZALM | SALMON *

Tartaar en mousse, komkommer, bronzen venkel, dragon
Tartare and mousse, cucumber, bronze leaved fennel, tarragon

WILDE GAMBA | WILD PRAWN **

Rouleau met sjalot, gember, wilde rijst, groene curry, sambai
Rouleau with shallot, ginger, wild rice, green curry, sambai

RENDANG | RENDANG *

Prei, koolrabi, krokante kippenhuid, saus van kokos
Leek, kohlrabi, crispy chickenskin, sauce of coconut

PARELHOEN | GUINEA FOWL

Filet, rouleau en stoofvlees, knolselderij, groene asperge, truffelsaus
Fillet, rouleau and stew, celeriac, green asparagus, sauce of truffle

KOMKOMMER | CUCUMBER **

Granite, appel, limoen, yoghurtsorbet, klaverzuring
Granite, apple, lime, yogurt sorbet, wood sorrel

AARDBEI | STRAWBERRY

Sinaasappel, hibiscus, kwark, citrus, marshmallow van zure matten
Orange, hibiscus, quark, marshmallow of sour rolls

5 gangen | 5 courses *

7 gangen | 7 courses **





MAD LOVE FOR FOOD

VEGETARISCH MENU | VEGETARIAN MENU

WATERMELOEN | WATERMELON

Tartaar met wakame, wasabicrumble, wakame bouillon, komkommer
Tartare with wakame, wasabi crumble, wakame broth, cucumber

WESTLANDSE TOMAAT | WESTLAND TOMATO *

Geitenkaas, basilicum, dragon, BBQ ui
Goatcheese, basil, tarragon, BBQ onion

JACKFRUIT | JACKFRUIT **

Rouleau met sjalot, gember, wilde rijst, groene curry, ponzu vinaigrette
Rouleau with shallot, ginger, wild rice, green curry, ponzu vinaigrette

PULLED BEANS | PULLED BEANS *

Teriyaki van bonen, prei, koolrabi, zoete aardappel, pinda, ui, kokos
Teriyaki of beans, leek, kohlrabi, sweet potato, peanut, onion, coconut

KNOLSEDERIJ | CELERIAC

Gepoft, risotto, groene asperge, paddenstoel, Parmezaanse kaas, truffel
Puffed, risotto, green asparagus, mushroom, Parmesan cheese, truffle

KOMKOMMER | CUCUMBER **

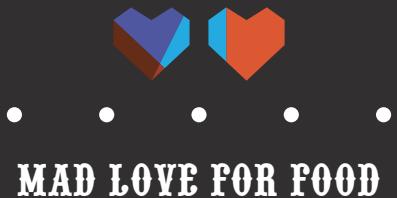
Granite, appel, limoen, yoghurtsorbet, klaverzuring
Granite, apple, lime, yogurt sorbet, wood sorrel

AARDBEI | STRAWBERRY

Sinaasappel, hibiscus, citrus, marshmallow van zure matten
Orange, hibiscus, citrus, marshmallow of sour rolls

5 gangen | 5 courses *

7 gangen | 7 courses **



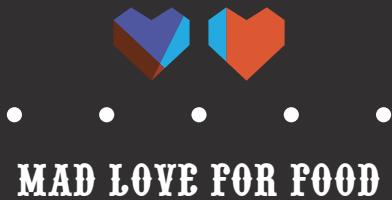
APPETIZERS

OESTERS PER STUK OYSTERS PER PIECE	4.50
Naturel plain	
Gin-tonic & passievrucht gin-tonic & passion fruit	
Steak tartaar & zwarte knoflook steak tartare & black garlic	
IBERICO IBERICO	9.50
Pata negra 50 gr pata negra 50gr	
TOAST FOIE TOAST FOIE	5
Brioche met eendenleverkrullen brioche with duckliver	

VOORGERECHTEN | STARTERS

CORVINA CORVINA	18
Algen, radijs, Thaise basilicum, appel, wasabi, passievruchtvinaigrette Seaweed, radish, Thai basil, apple, wasabi, passion fruit vinaigrette	
ZALM SALMON	14
Tartaar en mousse, komkommer, bronzen venkel, dragon Tartare and mousse, cucumber, bronze leaved fennel, tarragon	
WATERMELOEN WATERMELON	14
Tartaar met wakame, wasabicrumble, wakame bouillon, komkommer Tartare with wakame, crumble of wasabi, wakame broth, cucumber	
WESTLANDSE TOMAAT WESTLAND TOMATO	15
Geitenkaas, basilicum, dragon, BBQ ui Goatcheese, basil, tarragon, BBQ onion	
STEAK TARTAAR STEAK TARTARE	18
Zwarte knoflook, augurk, aardappel, Parmezaanse kaas, gepekelde eidooier Black garlic, pickles, potato, Parmesan cheese, pickled egg'yolk	





TUSSENGERECHTEN | ENTREE

WILDE GAMBA | WILD PRAWN

Rouleau met sjalot, gember, wilde rijst, groene curry, sambai
Rouleau with shallot, ginger, wild rice, green curry, sambai

15

PULLED BEANS | PULLED BEANS

Teriyaki van bonen, prei, koolrabi, zoete aardappel, pinda, ui, kokos
Teriyaki of beans, leek, kohlrabi, sweet potato, peanut, onion, coconut

14

HOOFDGERECHTEN | MAIN

PARELHOEN | GUINEA FOWL

Filet, rouleau en stoofvlees, knolselderij, groene asperge, truffelsaus
Fillet, rouleau and stew, celeriac, green asparagus, sauce of truffle

24

RUNDERLENDE | BEEF LOIN

Crouté van venkelzaad, rendang, prei, zoete aardappel, koolrabi, kokos
Croute of fennel seed, rendag, leek, sweet potato, kohlrabi, coconut

28

KNOLSELDERIJ | CELERIAC

Gepoft, risotto, groene asperge, paddenstoel, Parmezaanse kaas, truffel
Puffed, risotto, green asparagus, mushroom, Parmesan cheese, truffle

24

ZEEBAARS | SEABASS

Brandade, artisjok, bospeen, beurre blanc, dragonolie
Brandade, artichoke, carrot, beurre blanc, tarragonoil

29

KABELJAUW | CODFISH

Fregola, venkel, spinazie, langoustinesaus
Fregola, fennel, spinach, sauce of langoustine

27



MAD LOVE FOR FOOD

NAGERECHTEN | DESSERTS

YOGHURT | YOGURT

12

Pana cotta, rode biet, amandel, framboos, parfait
Panna cotta, beetroot, almond, raspberry and parfait

AARDBEI | STRAWBERRY

11

Sinaasappel, hibiscus, citrus, marshmallow van zure matten, "magnum"
Orange, hibiscus, citrus, marshmallow of sour rolls, "magnum"

MATCHA | MATCHA

11

Mousse, komkommer-appelgranite, limoen, yoghurtsorbet, klaverzuring
Mousse, cucumber and apple granite, lime, yogurt sorbet, wood sorrel

KAAS | CHEESE

Assortiment kazen, rabarber-gemberjam, noten-rozijnenbrood
Selection of cheeses, rhubarb-ginger jam, nut-raisin bread

3 soorten | 3 pieces

10

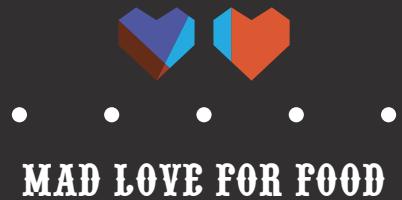
5 soorten | 5 pieces

15

7 soorten | 7 pieces

20





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