



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

**5 SENSES MENU** 55

Hamachi | avocado | passievrucht  
Hamachi | avocado | passion fruit

Buikspek | yuzu | wortel  
Pork belly | yuzu | carrot

Kabeljauw | aligot | minestrone  
Cod | aligot | minestrone

Shortrib | sjalot | pickles  
Shortrib | shallot | pickles

Koffie | grapefruit | whiskey  
Coffee | grapefruit | whiskey

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 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

7 ZONDEN MENU | 7 SINS MENU 72

Mediterrane salade  
Mediterranean salad

Hamachi | avocado | passievrucht  
Hamachi | avocado | passion fruit

Gerookte eend | Agua de Valencia | sinaasappelkaramel  
Smoked duck | Agua de Valencia | orange caramel

Heek | kokos | kaviaar  
Hake | coconut | caviar

Lam | Midden-Oosterse garnituren | munt  
Lamb | Middle Eastern garnishes | mint

Matcha thee | witte chocolade | tequila sour  
Matcha tea | white chocolate | tequila sour

Vanille | bloemen | amandel  
Vanilla | flowers | almond

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



## MAD LOVE FOR FOOD

### APPETIZERS

Oesters   6 stuks Oysters   6 pieces	24
Iberico Bellota ham   45gr of 100gr Iberian Bellota ham   45gr of 100gr	14   26
Kaviaar   50gr Caviar   50gr	80
Gerookte zalm   90gr Smoked salmon   90gr	20

### VOORGERECHTEN | STARTERS

Mediterrane salade Mediterranean salad	18
Hamachi   avocado   passievrucht Hamachi   avocado   passion fruit	19
Buikspek   yuzu   wortel Pork belly   yuzu   carrot	18
Gerookte eend   Agua de Valencia   sinaasappelkaramel Smoked duck   Agua de Valencia   orange caramel	19
Paddenstoel   eidooier   asperge Mushroom   egg yolk   asparagus	18







## MAD LOVE FOR FOOD

### HOOFDGERECHTEN | MAIN

Heek   kokos   kaviaar Hake   coconut   caviar	32
Lam   Midden-Oosterse garnituren   munt Lamb   Middle Eastern garnishes   mint	32
Kabeljauw   aligot   minestrone Cod   aligot   minestrone	30
Shortrib   sjalot   pickles Shortrib   shallot   pickles	32
Truffel ravioloni   seizoensgroenten   Hollandaise Truffle ravioloni   seasonal vegetables   Hollandaise	22

### 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

### KAASSELECTIE | CHEESE SELECTION 18

#### **VACHERIN MONT D'OR**

Deze rauwmelkse kaas uit de Zwitserse en Franse bergen, wordt gerijpt in dennenhouten bakjes waardoor het een licht harsige smaak krijgt. De smeuijge kaas wordt door haar zachte structuur geserveerd op een lepel.

This cheese made from raw cow's milk in the Swiss and French mountains, is aged in small pinewood trays giving it a slightly resinous taste. The creamy cheese is served on a spoon due to its soft structure.

#### **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.

#### **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.

#### **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.

#### **GREVENBROECKER**

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.



## MAD LOVE FOR FOOD

### NAGERECHTEN | DESSERTS

Matcha thee   witte chocolade   tequila sour Matcha tea   white chocolate   tequila sour	12
Vanille   bloemen   amandel Vanilla   flowers   almond	14
Koffie   grapefruit   whiskey Coffee   grapefruit   whiskey	14

### ZOETE WIJNEN | SWEET WINES 7

Tschida 'Illmitzer' Spätlese   2017 Oostenrijk   Austria   Burgenland Riesling   Traminer   Muscat Ottonel   Neuburger   Sämpling 88 Fris   groene appel   karamel   fresh   green apple   caramel	
Moscatel 'Reserva Especial' De Rotllan Torra Spanje   Spain   Priorat Moscatel Gekonfijt fruit   licht   sinaasappel   confit fruits   light   orange	
Petit Vendange   2013 Frankrijk   France   Dordogne-Saussignac Semillon   Muscadelle Lichtzoet   abrikoos   rijp fruit   slightly sweet   apricot   ripe fruit	
Edetària Dolç   2012 Spanje   Spain   Cataluña Garnacha Fina   Syrah Zwarte kers   vijg   kaneel   black cherry   fig   cinnamon	

### 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](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)

