

WELKOM BIJ RESTAURANT "HET KABINET"

Waar U heerlijk kunt vertoeven in de Eerste Kamer met uitzicht op de Grote Markt van Breda.

U kunt er ook voor kiezen plaats te nemen in de Tweede Kamer die overloopt in de Trêves Kamer. De Trêves Kamer is uitermate geschikt om met een kleine groep te dineren of te vergaderen.

Tijdens de mooie zomerdagen kunt u zich op het buitenhof tegoed doen aan onze heerlijke gerechten en dranken terwijl u niets mist van het bruisende leven op de Grote Markt van Breda.

Ons "Wetboek" biedt u een ruime keus aan heerlijke gerechten à la carte maar u kunt ook kiezen voor ons

3-gangen keuzemenu.

Wij hopen dat u in het vervolg weer voor "Het Kabinet" stemt.

De naamgeving van onze gerechten is gerelateerd aan:

Willem III	<i>Koningstadhouder. Bouwheer van o.a. Paleis Het Loo. Zijn standbeeld is te vinden op het Kasteelplein</i>	
Frederick Hendrick	<i>Hij veroverde in 1637 Breda op de Spanjaarden</i>	
Justinus van Nassau	<i>Zoon van Willem van Oranje, Gouverneur van Breda</i>	
Heren van Breda	<i>De oudste Heren van Breda waren van het geslacht Brunenheim</i>	
Willem Alexander	<i>Prins van Oranje, Prins der Nederlanden, Prins van Oranje-Nassau, Jonkheer van Amsberg, de oudste zoon en (vermoedelijk) troonopvolger van Koningin Beatrix der Nederlanden</i>	
Amalia	<i>Oudste dochter van Prins Willem Alexander</i>	
Anna van Buren	<i>1^e vrouw van Willem van Oranje, begraven in de Grote kerk van Breda</i>	
Maxima	<i>Prinses der Nederlanden, getrouwd met Prins Willem Alexander</i>	
Jan Peter Balkenende	<i>Minister-president (demissionair)</i>	CDA
Camiel Eurlings	<i>Minister Verkeer en Waterstaat (demissionair)</i>	CDA
Ab Klink	<i>Minister van volksgezondheid, Welzijn en Sport (demissionair)</i>	CDA
Ernst Hirsch Ballin	<i>Minister van Justitie (demissionair)</i>	CDA
Eimert van Middelkoop	<i>Minister van Defensie (demissionair)</i>	CU
Maxime Verhagen	<i>Minister van Buitenlandse Zaken (demissionair)</i>	CDA
Tineke Huizinga	<i>Minister van VROM (demissionair)</i>	CU
Jan Kees de Jager	<i>Minister van financiën (demissionair)</i>	CDA
Peter van der Velden	<i>Burgemeester</i>	PvdA
Alfred Arbouw	<i>Wethouder Bouwen en Beschermen (tevens loco burgemeester en verantwoordelijk voor Ruimtelijke Ordening, Handhaving, Toezicht en Preventie en o.a. het pakket Via Breda in de portefeuille</i>	VVD
Wilbert Willems	<i>Wethouder Mobiliteit en cultuur (Verantwoordelijk voor Verkeer, Milieu, Cultuur en Duurzaamheid)</i>	Groenlinks
Cees Meeuwis	<i>Wethouder Werk en Ondernemen (Verantwoordelijk voor Economische Zaken, Ondernemers in de binnenstad, Sociale Zaken, Evenementen, Deregulering en Welzijn)</i>	VVD
Bob Bergkamp	<i>Wethouder Wonen en Leven (Verantwoordelijk voor Openbare Ruimte, Wonen, Sport, het Grondbedrijf en de Wet Maatschappelijke Ondersteuning)</i>	CDA
Saskia Boelema	<i>Wethouder Leren en Organisatie (Verantwoordelijk voor Onderwijs, Financiën, Communicatie, Bedrijfsvoering en Jeugd)</i>	D66
Selcuk Akinci	<i>Fractievoorzitter</i>	Groenlinks
André Lips	<i>Fractievoorzitter</i>	CDA
Jeroen Hoefsloot	<i>Afdelingshoofd Stedenbouw en Erfgoed</i>	
Richard Meulenbroek	<i>Gemeente secretaris</i>	
Harry Verhallen	<i>Afdelingshoofd Openbare Ruimte</i>	
Nico Schapendonk	<i>Politiek verslaggever van BN de Stem</i>	
Marlice Dreessen	<i>Directeur VVV</i>	
Gerard de Bitter	<i>Voorzitter Breda on Stage</i>	

À LA CARTE SOEPEN

De Tomaten Formatie	5,50
<i>Tomatensoep met een scheutje room (vegetarisch)</i>	
Balkenende's "Tussendoortje"	7,00
<i>Bouillabaise; zuidfranse rijkgevulde vissoep</i>	

À LA CARTE VOORGERECHTEN

Stokbrood	3,25
<i>met kruidenboter</i>	
Klink's gezonde Keuze	9,50
<i>Griekse salade met feta, olijven, paprika, komkommer en tomaat (vegetarisch)</i>	
Debat van GroenLinks	8,50
<i>Gegratineerde mosselen met uitjes, knoflook, citroen en koriander</i>	
Het Bindend Advies	10,50
<i>Salade met gebakken sardientjes, tomaat, rode ui, venkel en een french dressing</i>	
Eimert van Middelkoop's Waagstuk	8,50
<i>Beef samosa; Afrikaans gekruid rundergehakt in een krokant jasje</i>	
Van Jan Kees de Jager	10,75
<i>Vitello tonnato; varkensfricandeau met een tonijnmayonaise, rode ui en zongedroogde tomaatjes</i>	
Geneugte van de Ondernemers	9,50
<i>Carpaccio van ossenhaas met rucola, Old Amsterdam, pijnboompitten en pesto-olie</i>	
Buitenlandse Zaken	9,50
<i>Koude pastasalade met Ganda Ham, kruidenkaas, zongedroogde tomaatjes, basilicum en rucola</i>	

KINDERMENU 10,50

Tomatensoepje

Kipfilet, kroket, of visstickjes met appelmoes en frietjes of een mini pizza

Kinderijsje

À LA CARTE HOOFDGERECHTEN

Normen en Waarden	17,00
<i>Gegrilde makreel met rucola-wasabi mayonaise op een bedje van tagliatelle</i>	
Hirsch Ballin's Favoriet	17,50
<i>Sliptongetjes gebakken in citroenboter met kappertjes, salade en frites</i>	
Pittig Conflict	19,00
<i>Gamba's gebakken in knoflookolie met Spaans pepertje, geserveerd met een Thousand Island saus, salade en gebakken krielaardappeltjes</i>	
Onze oude Kolonie	16,75
<i>Varkenshaassaté met rijst, salade, kroepoek en een Pindasaus</i>	
De Conclusie van Verhagen	19,50
<i>Entrecôte van de grill, geserveerd met salade, frites en een saus naar keuze; Peperroomsaus, Champignonsaus, Bleu d'Auvergne saus, Stroganoffsaus, Thousand Island saus of Kruidenboter</i>	
Het jongste Raadslid	19,50
<i>Parelhoenfilet gevuld met eendenlever, avocado, koriander, uien en knoflook, geserveerd met gebakken krielaardappeltjes en salade</i>	

Alle gerechten worden geserveerd met dagverse groenten

SUPPLEMENTEN

<i>Frites</i>	2,00	<i>Gebakken krieltjes</i>	2,25	<i>Salade</i>	3,00
<i>Rijst</i>	2,50	<i>Knolselderij puree</i>	2,50	<i>Mayonaise</i>	0,50

À LA CARTE NAGERECHTEN

Huizinga's Verfrissing	6,50
<i>Mangosorbetijs met een smoothie van verse meloen en kiwi</i>	
Combi van Eurlings	6,50
<i>Coupe met cassisorbetijs, vanilleroomijs en aardbeienijs met druivensaus en slagroom</i>	
Snel Ingeburgerd	7,50
<i>Crème brûlée</i>	
Gevarieerd Kabinet	10,00
<i>Grand Dessert</i>	
Uit de Europese Gemeenschap	8,50
<i>Kaasplankje (4 soorten kaas)</i>	

BREDA NASSAU MENU

Keuzemenu à € 26,75



Breda is de grootste Nassau-stad die er ooit is geweest en er is heel veel van de Nassaus bewaard gebleven. (o.a het Begijnhof; gesticht onder bescherming van de Nassaus, hofhuizen waar de hofhouding woonde en het Valkenberg; tuin van de Nassaus) De adellijke Duitse familie Van Nassau vestigde zich rond 1400 in Breda en woonde op het kasteel dat nu de Koninklijke Militaire Academie (KMA) is. Uit de familie kwam Willem van Orange voort en het Koninklijk Huis. Diverse voorouders liggen begraven in de grafkelder onder de Grote of Onze Lieve Vrouwe Kerk.

VOORGERECHTEN

De Nieuwe Haven

Bouillabaise; zuidfranse rijkgevulde vissoep

De Trots van Willem III

Gegratineerde mosselen met uitjes, knoflook, citroen en koriander

Frederick Hendricks Overwinning

Koude pastasalade met Ganda Ham, kruidenkaas, zongedroogde tomaatjes, basilicum en rucola

HOOFDGERECHTEN

Van Justinus van Nassau

Gamba's gebakken in knoflookolie met een Spaans pepertje, geserveerd met een Thousand Island saus en gebakken krielaardappeltjes

Heren van Breda

Entrecôte van de grill, geserveerd met frites en een saus naar keuze;

Peperroomsaus, Champignonsaus, Bleu d'Auvergne saus, Stroganoffsaus, Thousand Island saus of Kruidenboter

W.A.'s Voorkeur

Parelhoenfilet gevuld met eendenlever, avocado, koriander, uien en knoflook, geserveerd met gebakken krielaardappeltjes en salade

NAGERECHTEN

Amalia's Zoete Hap

Mangosorbetijs met een smoothie van verse meloen en kiwi

De Granaattoren

Coupe met cassisorbetijs, vanilleroomijs en aardbeienijs met druivensaus en slagroom

Anna van Buren

Crème brûlée



Breda 2009 - 2011 menu € 21,75

VOORKENNIS

De Ontregeling van Meeuwis

Tomatensoep met een scheutje room (vegetarisch)

Aanbevolen door Hoefslout

Griekse salade met feta, olijven, paprika, komkommer en tomaat (vegetarisch)

Advies van Meulenbroek

Kroketjes van garnalen met een chilimayonaise

De Klus van Bergkamp

Frisse salade met gebakken scampi's, chili, kerrie, champignons en kappertjes

Geneugte van de Ondernemers

Carpaccio van ossenhaas met rucola, Old Amsterdam, pijnboompitten en pesto-olie

HET ACCOORD

De C(K)unst van Willems

Vegetarische wrap gevuld met geitenkaas, haricots verts, rode paprika, bleekselderij en gemengde noten

Arbouws Bouwwerk

Tagliatelle met olijven, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitten, kappertjes, Grana Padano en rucola (vegetarisch)

De Vangst van Akinci

Gebakken Pangafilet met muscaatdruivensaus en frites

Uit de Openbare Ruimte van Verhallen

Kalkoenbiefstuk met een cassissaus en frites

Burgemeester's Keuze

Combinatie van gemarineerde kipfilet en gamba's met een Thousand Island saus en frites

Het Talent van Boelema

Biefstuk van de grill met een pepersaus en frites

DE BESLUITVORMING

Lips Witte Dame

Vanille ijsbolletjes met chocoladesaus en slagroom

De Bitter on Stage

Cassata; Italiaanse ijstaart, met aardbeiensaus en slagroom

Ultieme Genot van Marlice

Romige chocoladetaart met truffel, een bolletje mocca-ijs, vanillesaus en slagroom

De Pennevrucht van Nico

Mangosorbetijs met zwarte bessensaus en slagroom

De gerechten uit het menu zijn los te bestellen: soep € 5.50 voorgerecht: € 9.50 hoofdgerecht € 15.75 nagerechten € 6.00