

MADONNA AT KMSKA

Taste our take on *modern classics*
at MADONNA,
based in the (KMSKA) in the heart of Antwerp
You will be dining among *the greats*

Madonna is omnipresent in Antwerp. As the subject of various works of art in KMSKA, as the city's patron saint, as 160 statues in the streets of Antwerp. And now, Madonna is also known as the grand café, fine dining restaurant and bar at KMSKA.

Madonna is for everyone who collects memorable moments. A meeting place for fine art lovers and fine food lovers. For those who enjoy a quick bite, lunch or a refined dinner, accompanied by a delicious glass of wine or a good coffee. For true Antwerp residents and those spending a day in the city.

Madonna is here. For you.



Inspirations

Plant Based

MIXED HERB SALAD

Pistache - winterkruiden - Sanguine - sleedoorn vinaigrette

Pistachio - winter herbs - Sanguine - buckthorn vinaigrette

KNOLSELDER / CELERIAC

Verse 'zwarte curry' - lavas - medjoul dadel

Fresh "black curry" - lovage - Medjool date

*VEGAN MAC & CHEESE

Polderaardappel macaroni - winter truffel

Polder potato macaroni - winter truffle

POMPOEN / PUMPKIN RISOTTO

Chili - vegan zure room

groene tuinkruiden - gerookte amandel

Chilli - vegan sour cream

green garden herbs - smoked almonds

BANANA & TANGERINE

Miso springrol - citroengras - kaffir - vers mandarijnsorbet

Miso spring roll - lemongrass - kaffir - fresh tangerine sorbet



INSPIRATIONS MENU - Vanaf 18u00 / Starting from 18h00

4 gangen / 4 courses € 87 - *5 gangen / 5 courses € 97





Inspirations

ZALM / SALMON

Gemarineerd - citrus vinaigrette - jalapeño - rode biet - krokante rijst
Marinated - citrus vinaigrette - jalapeño - red beet - crispy rice

PATÉ EN CROÛTE

Hert - Xérès - bospaddenstoelen
Venison - Xérès - woodland mushrooms

*DUMPLING KRAB / CRAB

Schaaldierenjus - salade Koningskrab - lente-ui - kaffirlimoen
Shellfish jus - King crab salad - spring onion - kaffir lime

BLEU BELGE

Spitskool - taleggio arancini - winter truffel - hazelnoot
Pointed cabbage - taleggio arancini - winter truffle - hazelnut
OF/OR

KABELJAUW / COD

Walnoot & scheermessen salsa - vin jaune - venkel - pommes écrasées
Walnut & razor clams salsa - vin jaune - fennel - pommes écrasées

HONEY & COCONUT

geroosterde citroen - meringue - anis sauvage - berghoning
roasted lemon - meringue - wild anise - mountain honey
OF/OR

SELECTIE KAZEN / CHEESE SELECTION



INSPIRATIONS MENU - Vanaf 18u00 / Starting from 18h00

4 gangen / 4 courses € 87 - *5 gangen / 5 courses € 97

Supplement selectie kazen: € 8

Supplement cheese selection: € 8

LUNCH MENU - Enkel tijdens de middag beschikbaar

2 gangen / 2 courses € 46 (in het weekend niet beschikbaar)

-3 gangen / 3 courses € 56 - 4 gangen / 4 courses € 66



Voorgerechten *Starters*

OESTERS / OYSTERS	30
STILLEVEN MET OESTERS - INSPIRED BY JAMES ENSOR	
6 stuks - citroen - mignonette	
<i>6 pcs - lemon - mignonette</i>	
MIXED HERB SALAD	 26
GROEN / ZWART - INSPIRED BY AMEEDIE CORTIER	
Pistache - winterkruiden - Sanguine - sleedoorn vinaigrette	
<i>Pistachio - winter herbs - Sanguine - buckthorn vinaigrette</i>	
SINT-JACOBS VRUCHTEN / SCALLOPS	32
ZEEZICHT - INSPIRED BY CONSTANT PERMEKE	
Gebakken - panchetta embuchada - knolselder - hazelnoot - gekonfijte citroen	
<i>Sautéed - pancetta embuchada - celeriac - hazelnut - candied lemon</i>	
KONINGSKRAB / KINGCRAB & DUMPLINGS	32
DE DANS - INSPIRED BY MARTHE DONAS	
Schaaldierenjus - salade Koningskrab - lente-ui - kaffirlimoen	
<i>Shellfish jus - King crab salad - spring onion - kaffir lime</i>	
VERSE GARNAALKROKETTEN / FRESH SHRIMP CROQUETTES	28
GARNAALVISSERS OP DE BENEDEN-SCHELDE - INSPIRED BY RICHARD BASELEER	
Gefruite peterselie - citroen aioli	
<i>Seasoned parsley - lemon - aioli</i>	
VITELLO TONATO	28
LA FEMME-BÂTEAU - INSPIRED BY MAGRITTE	
Traag gegaard kalfsvlees - tonijnsaus - kapper salsa - gerookte mozzarella	
<i>Slow-cooked veal - tuna sauce - caper salsa - smoked mozzarella</i>	
TERRINE GANZENLEVER / FOIE GRAS	39
DE FONTEIN VAN DE EEUWIGE JEUGD - INSPIRED BY MAGRITTE	
Appel & Calvados - brioche - Euro Foie Gras Approved	
<i>Apple & Calvados - brioche - Euro Foie Gras Approved</i>	
TATAKI TONIJSN / TUNA	28
VISMARKT - INSPIRED BY FREDERIK VAN VALCKENBORCH	
Soja - galangal gember - lente-ui - rammenas - furikake	
<i>Soy - galangal ginger - spring onion - rammenas - furikake</i>	

Speciale wens, intolerantie of allergie? Onze kelners helpen u graag verder.
Special wish, intolerance or allergy? Our waiters are happy to assist you.



Hoofdgerechten

Mains

KABELJAUW / COD	46
DE GRIJZE ZEE - INSPIRED BY JAMES ENSOR	
Beurre blanc - grijze garnalen - gestoofde spinazie - pommes duchesse <i>Beurre blanc - grey shrimp - braised spinach - duchesse potatoes</i>	
NAVARIN D'HOMARD	49
STAD AAN ZEE - INSPIRED BY LEOPOLD SURVAGE	
½ Kreeft - zeekraal - winterpeulen - schaaldierenjus - buikspek - lavas <i>½ Lobster - samphire - snow peas - shellfish jus - pork belly - lovage</i>	
FAZANT / PHEASANT BRABANÇONNE	44
DE HERFSTJACHT - INSPIRED BY PETER PAUL RUBENS	
Witloof - winter truffel - fine champagne - knolselder crème - polderaardappel macaroni <i>Chicory - winter truffle - fine champagne - celeriac crème - polder potato macaroni</i>	
ZEEDUIVEL / MONKFISH	48
OOSTENDSE VISSER - INSPIRED BY CONSTANTIN MEUNIER	
Walnoot & scheermessen salsa - vin jaune - venkel - pommes écrasées <i>Walnut & razor clams salsa - vin jaune - fennel - pommes écrasées</i>	
FILET PUR	46
STIERENGEVECHT - INSPIRED BY FRANCIS BACON	
Bearnaise of pepersaus - verse friet - groene salade <i>Béarnaise or pepper sauce - fresh chips - green salad</i>	
RISOTTO POMPOEN / BUTTERNUT	42
HERFST - INSPIRED BY RIK WOUTERS	
Chili - vegan zure room - winter truffel - groene tuinkruiden - gerookte amandel <i>Chilli - vegan sour cream - winter truffle - green garden herbs - smoked almond</i>	
DRY AGED CÔTE À L'OS	58 p.p
DE OUDE OSSENMARKT - INSPIRED BY PETER VAN BREDAELE	
Per twee personen - oude melkkoe - bearnaise & pepersaus - verse friet - groene salade <i>Per two persons - old milk cow - béarnaise & pepper sauce - fresh chips - green salad</i>	
STEAK TARTARE	36
DE SMID - INSPIRED BY RENE MAGRITTE	
Klassiek bereid - groene salade - verse frieten - huisgemaakte mayonaise <i>Traditionally prepared - green salad - fresh fries - homemade mayonnaise</i>	

Speciale wens, intolerantie of allergie? Onze kelners helpen u graag verder.
Special wish, intolerance or allergy? Our waiters are happy to assist you.



Inspired by KMSKA

*De veranderende seizoenen, wereldse smaken en de prachtige collectie van het KMSKA
zijn een onuitputtelijke bron van inspiratie voor Chef Wesley Debord.
The changing seasons, worldly flavours and the beautiful collection of KMSKA
are an inexhaustible source of inspiration for Chef Wesley Debord;*

RENE MAGRITTE

Er zijn weinig Belgische artiesten bekender dan Magritte; zijn kunst tot grote hoogtes gecommmercialiseerd; zijn beelden in een oogopslag herkenbaar; zijn combinatie van tekst en geschilderd voorwerp treft in zijn surrealisme.

Het KMSKA bewandelt in deze tentoonstelling de gehele levenslijn van Magritte, geïnspireerd door een lezing die de kunstenaar in diezelfde museumkamers gaf in 1938. In deze tentoonstelling leer je al de facetten van Magritte herkennen; zijn levensgebeurtenissen en hun effect op zijn manier van beelden.

Ook Marcel Marien, het boegbeeld van Antwerps Surrealisme en groot aanhanger van Magritte, wordt naast de grootmeester tentoongesteld. Magritte spreekt niet enkel tot de verbeelding, u zal hem ook door de nieuwe technologie, daadwerkelijk horen spreken in de museumzalen.

There are few Belgian artists more famous than Magritte; his art has been commercialised to great heights; his images are instantly recognisable; his combination of text and painted objects is striking in its surrealism.

In this exhibition, the KMSKA traces Magritte's entire life, inspired by a lecture the artist gave in the same museum rooms in 1938. In this exhibition, you will discover all the facets of Magritte: the events of his life and their effect on his imagery. Marcel Marien, the figurehead of Antwerp Surrealism and a great admirer of Magritte, is also exhibited alongside the master. Magritte not only speaks to the imagination, but thanks to new technology, you will also hear him speak in the museum rooms. of inspiration.

MARTHE DONAS

Tussen de titanen van weleer en meer recente kunstenaars, valt Donas op in haar treffende stijl.

Niet omdat ze als vrouw een vermeende zeldzaamheid vormt in de wereld van gekende kunstenaars, maar omdat Donas begreep dat interactie de bron van goede kunst was. Ze vormde een netwerk tussen verschillende kunsstromen, de één meer bekend dan de ander, in Europa maar ook buiten de oude continentgrenzen, om haar stijl vorm te geven. Kleurrijk. Speels doch met ernst. Geen onzekerheid in het weglaten van datgene dat weg gelaten dien te worden. Aanspreekbaar, maar niet sullig laagdrempelig. Een kunstenaar die naar onze mening niet samen met haar man dient tentoongesteld te worden, maar op zichzelf een bron van inspiratie vormt voor menig beginnend en reeds ervaren kunstenaar. Donas omarmde volkomen een veelvoud aan stromingen en kunstfilosofien om beeldend door het leven te gaan. Als trotse Antwerpenaar, voor ons niet meer weg te denken uit de Hal der Groten.

Among the titans of yesteryear and more recent artists, Donas stands out for her striking style.

Not because she is a woman, which is supposedly a rarity in the world of renowned artists, but because Donas understood that interaction was the source of good art. She formed a network between different art movements, some better known than others, in Europe but also beyond the borders of the old continent, in order to shape her style. Colourful. Playful yet serious. No uncertainty in omitting what needs to be omitted. Approachable, but not dull accessible. An artist who, in our opinion, should not be exhibited alongside her husband, but who is a source of inspiration in her own right for many novice and experienced artists alike. Donas fully embraced a multitude of movements and art philosophies in order to live her life visually. As a proud Antwerp native, we cannot imagine the Hall of Greats without her.



Inspired by *KMSKA*

"MADONNA" - INSPIRED BY JEAN FOUQUET

De Madonna omringd door serafijnen en cherubijnen is een van de iconische werken van het KMSKA. Het schilderij is het rechterpaneel van een tweeluik waarvan de andere helft zich in Berlijn bevindt. De spierwitte Madonna en Christus, in combinatie met de roodblauwe kleuren van de engelen, bezorgen het schilderij een surreëel en tijdloos effect. Toch was het niet altijd geliefd. Pas sinds de vroege 20ste eeuw groeide Fouquets Madonna uit tot een gelauwerd meesterwerk.

Velen zeggen dat de Madonnafiguur gebaseerd is op Agnes Sorel, een maîtresse van Karel VII. Waarschijnlijk klopt deze overlevering. Fouquets Madonna lijkt namelijk op Sorels grafportret in Loches. Bovendien lijkt ook Maria's kledij aan Sorel te refereren. Normaal werd de Madonna afgebeeld in een gewaad, maar hier draagt ze een jurk met ontblote schouders. Sorel's innovatieve en onthullende kledij trok de aandacht van zowel tegenstanders als bewonderaars.

Madonna surrounded by seraphim and cherubim is one of the iconic works of the KMSKA. The painting is the right-hand panel from a diptych, the other half of which is in Berlin. The snow-white Madonna and Child, combined with the red and blue colours of the angels, give the picture a surreal and timeless quality. But it was not always popular. It was only in the 20th century that Fouquet's Madonna came to be hailed as a masterpiece.

An old tradition has it that the figure of the Madonna is based on Agnes Sorel, a mistress of Charles VII. That tradition is probably true, since Fouquet's Madonna resembles Sorel's tomb portrait in Loches. The Madonna's attire also appears to be a reference to Sorel. She was usually depicted in a gown, but here she is wearing a dress with bared shoulders. Sorel's innovative and revealing clothing caught the eye of both critics and admirers.

Don't forget to share your experience



Ontdek onze instagram gallery @madonna_antwerp en deel uw ervaring met ons.
Discover our instagram gallery @madonna_antwerp and share your experience with us.