

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*

DUMPLING

Aziatische vinaigrette - sesam - crsipy chili

Asian vinaigrette - sesame - crispy chilli

€ 7

GOAT CHEESE & BEETROOT

Siciliaanse toast - gepofte & gepekeldde biet - granaatappel - geitenkaascrème

Sicilian toast - roasted & pickled beetroot - pomegranate - goat's cheese crème

KNOLSELDER / CELERIAC

Verse 'zwarte curry' - lavas - medjoul dadel

Fresh "black curry" - lovage - Medjool date

*POMME ITALIENNE

Polderaardappel macaroni - winter truffel

Polder potato macaroni - winter truffle

POMPOEN / PUMPKIN RISOTTO

Chili - groene tuinkruiden - gerookte amandel

Chilli - 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

OESTER / OYSTER

Leche de tigre - gepekeld groenten

Leche de tigre - pickled vegetables

€ 6

ZALM / SALMON

Gemarineerd - citrus vinaigrette - jalapeño - rode biet - krokante rijst

Marinated - citrus vinaigrette - jalapeño - red beet - crispy rice

KROKET / CROQUETTE

Spiced beef - tuinkruiden - sriracha - gepekeld mosterdzaad

Spiced beef - garden herbs - sriracha - pickled mustard seeds

*KONINGSKRAB / KINGCRAB

Schaaldierenjus - lente-ui - kaffirlimoen

Shellfish jus - spring onion - kaffir lime

*€ 29

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 - *5de gang / 5th course price *

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	
6 pcs - lemon - mignonette	
GEITENKAAS & RODE BIET / GOAT CHEESE & BEETROOT	26
GROEN / ZWART - INSPIRED BY AMEEDÉ CORTIER	
Siciliaanse toast - gepofte & gepekeldde biet - granaatappel - geitenkaascrème	
<i>Sicilian toast - roasted & pickled beetroot - pomegranate - goat's cheese cream</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	52
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	44
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 TONIJN / TUNA	29
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 48

DE GRIJZE ZEE - INSPIRED BY JAMES ENSOR

Beurre blanc - grijze garnalen - gestoofde spinazie - pommes duchesse
Beurre blanc - grey shrimp - braised spinach - duchesse potatoes

PASTA KREEFT / LOBSTER 59

STAD AAN ZEE - INSPIRED BY LEOPOLD SURVAGE

Casarecce - mediterrane stoverij - kreeften bisque - tuinkruiden
Casarecce - Mediterranean stew - lobster bisque - garden herbs

FAZANT / PHEASANT BRABANÇONNE 47

DE HERFSTJACHT - INSPIRED BY PETER PAUL RUBENS

Witloof - winter truffel - fine champagne - knolselder crème - polderaardappel macaroni
Chicory - winter truffle - fine champagne - celeriac crème - polder potato macaroni

ZEEDUIVEL / MONKFISH 48

OOSTENDSE VISSER - INSPIRED BY CONSTANTIN MEUNIER

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

FILET PUR 220 GRAM 56

STIERENGEVECHT - INSPIRED BY FRANCIS BACON

Bearnaise of pepersaus - verse friet - groene salade
Béarnaise or pepper sauce - fresh chips - green salad
Supplement Rossini Style Terrine Ganzenlever €30

RISOTTO POMPOEN / BUTTERNUT 42

HERFST - INSPIRED BY RIK WOUTERS

Chili - groene tuinkruiden - gerookte amandel
Chilli - green garden herbs - smoked almond

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
Per two persons - old milk cow - béarnaise & pepper sauce - fresh chips - green salad

STEAK TARTARE 36

DE SMID - INSPIRED BY RENE MAGRITTE

Klassiek bereid - groene salade - verse frieten - huisgemaakte mayonaise
Traditionally prepared - green salad - fresh fries - homemade mayonnaise

Supplement truffel €20
Supplement truffle €20



Desserten

Desserts

APPEL / APPLE MILLE FEUILLE	15
CECI N'EST PAS UNE POMME - INSPIRED BY DONAS	
Appel - bladerdeeg - crème chantilly - pecannoot	
<i>Apple - puff pastry - whipped cream - pecan nut</i>	
TIRAMISU	15
KUBISTISCHE POP - INSPIRED BY DONAS	
Boudoirs in sterke koffie - mascarpone - amandel likeur	
<i>Boudoirs in strong coffee - mascarpone - almond liqueur</i>	
DAME AU CHAPEAU	16
INSPIRED BY DONAS	
Vers vanille-ijs - pure chocolade - crème vierge	
<i>Fresh vanilla ice cream - dark chocolate - crème vierge</i>	
BANANA & TANGERINE	15
INSPIRED BY RENEE MAGRITTE	
Miso springrol - citroengras - kaffir - vers mandarijnsorbet	
<i>Miso spring roll - lemongrass - kaffir - fresh tangerine sorbet</i>	
CHOCOLADE & SPECERIJEN	16
ZESTIEN SEPTEMBER - INSPIRED BY MAGRITTE	
Tonka gelato - braam & cacao mousse - specerijen koek	
<i>Tonka gelato- bramble & cocoa mousse - spice biscuit</i>	
LA VIE EN ROSE	18
VROUW MET EEN ROOS IN PLAATS VAN EEN HART - MAGRITTE	
Framboos - cuberdon gelato - kersenmousse - amandel	
<i>Raspberry - cuberdon gelato - cherry mousse - almond</i>	
TARTE CITRON	17
HET GLAZEN HUIS - MAGRITTE	
Venkelpollen gelato - witte chocolade - citrus konfijt - bergamot parfum	
<i>Fennel blossom gelato - white chocolate - citrus confit - bergamot perfume</i>	
SELECTIE KAZEN/ CHEESE SELECTION	25
EEN HOLLANDS ONTBJJT - FLORIS VAN SCHOOTEN	
Mostarda - seizoensbrood - honingraat - 5 soorten	
<i>Mostarda - seasonal bread - honeycomb - 5 varieties</i>	



Cocktails

AFTER DINNER EXPERIENCE

Apple of my Eye	18,5
Makers mark - appel - kaneel - peer - eiwit	
Pearsian Queen	17,5
Bombay Sapphire - peer - kardamon - kaneel - boshoning - soda water - kardemom bitters	
Espresso Martini	17,5
Grey Goose Vodka - Mr black - Lavaza espresso	
Espresso Marti 'no	17,0
Opius Nigredo - espresso - simple syrup - snufje zout	

Spirits

OUR FAVOURITES

Appleton 12Y		17,0
Appleton Estate 15Y	Jamaican Rum	19,0
Appleton Estate 21 Y		26,0
D.O.M Benedicte	Frankrijk	11,0
Elixir d'Anvers		8,5
Elixir d'Anvers Reserve	Antwerpen	11,0
Buss Amaretto	België	11,0
Chartreuse Yellow	Frankrijk	17,0
Hierbas de las Dunas	Cadzand	11,5
Knob Creek Bourbon	American Bourbon	14,0
Hibiki		23,0
Tokinoka	Japanse Whiskey	18,0
Nobushi		19,0

Sweet Wines

SWEET MEMORIES

Tawny Anvers 20 Y		20,0
Noble One 2020	Australië	14,0

TEA

A FINE SELECTION

Earl grey	5,0
Zwarte thee - vleugje bergamot	
Sweet Royal Green	5,5
Groene thee - bloembladeren - perzik	
Madonna Blend	5,5
Griekse bergthee - zacht en fris	
Sunset Glow	5,5
Infusie van exotisch fruit - appel tint - goudsbloem - zeste van citroen	
Verse munt / Verse Gember	5,5



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 15 november 2025 - 22 februari 2026

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 4 oktober 2025 - 11 januari 2026

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.

Don't forget to share your experience

