

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.



Plant Inspirations

DUMPLING

Aziatische vinaigrette - sesam - crsipy chili

Asian vinaigrette - sesame - crispy chilli

€ 7

JONGE ARTISJOK / YOUNG ARTICHOKE

Krokant gefrituurd - daslook mayonaise

Crispy fried - wild garlic mayonnaise

€ 18

GOAT CHEESE & BEETROOT

Siciliaanse toast - gepofte & gepekeld biet - geitenkaascrème

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

€ 26

*GROENE ASPERGE / GREEN ASPARAGUS

Gebakken - eigeel - daslook - sesam - furikake

Roasted - egg yolk - wild garlic - sesame - furikake

€ 26

PASTA PRIMAVERA

Gestoofde lentegroenten - burrata crème - parmezaan - look

Braised spring vegetables - burrata cream - Parmezan - garlic

€ 30

JONGE RABARBER / YOUNG RHUBARB

Sansho gelato - framboos caipirinha - hibiscus - witte chocolade - granaatappel

Sansho gelato - raspberry caipirinha - hibiscus - white chocolate - pomegranate

€ 15



INSPIRATIONS MENU - Vanaf 18u00 / Starting from 18h00

4 gangen / 4 courses € 82 - *5 gangen / 5 courses € 92

'This menu includes non-vegan products.

You wish a totally plant based menu? Don't hesitate to ask your waiter'





Inspirations

OESTER / OYSTER

Jalapeño granité

€ 6

RIVIERKREEFT / CRAYFISH

Lenteprei - mayonaise crustacés - radijs - limoen

Spring leeks - crustacean mayonnaise - radishes - lime

ASPERGE / ASPARAGUS

Hoeve-ei - boter - platte peterselie - jus fermenté - 'Op Vlaamse Wijze'

Farm-fresh egg - butter - flat-leaf parsley - jus fermenté - 'The Flemish Way'

* LANGOUSTINE & DASHI

Kort gebakken - dashi bouillon - artisjok - shiitake - lente-ui

Blanched - dashi broth - artichoke - shiitake mushroom - spring onion

*€ 29

LAMSCARRÉ / LAMB 'S CROWN

Groene asperge - zeeaster - jus fenegriek

Green asparagus - sea aster - fenugreek jus

OF/OR

ZEEBAARS / SEA BASS

Filet - boekweit noodles - zeewier - oester - miso jus

Fillet - buckwheat noodles - seaweed - oyster - miso jus

JONGE RABARBER / YOUNG RHUBARB

Sansho gelato - framboos caipirinha - hibiscus - witte chocolade - granaatappel

Sansho gelato - raspberry caipirinha - hibiscus - white chocolate - pomegranate

OF/OR

SELECTIE KAZEN / CHEESE SELECTION



INSPIRATIONS MENU - Vanaf 18u00 / Starting from 18h00

4 gangen / 4 courses € 82 - *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 € 70



Voorgerechten

Starters

OESTERS / OYSTERS	30
STILLEVEN MET OESTERS - INSPIRED BY JAMES ENSOR	
6 stuks - citroen - mignonette / of / 5 stuks gegratineerd - vin jaune - gruyèrekaas	
<i>6 pcs- lemon - mignonette / or / 5 pcs au gratin - vin jaune - Gruyère cheese</i>	
HAMACHI & SHISO	36
M OUR CHEF'S ABSOLUTE FAVOURITE	
Sakura - furikake - aged sojasaus - verse wasabi	
<i>Sakura - furikake - aged soy sauce - fresh wasabi</i>	
MILLE FEUILLE ZWEZERIK / SWEETBREAD	34
HOOIWAGEN - INSPIRED BY LOUIS ROBBE	
Sesam krokant - curry mango dressing - witloof compote - notensla	
<i>Sesame crisp - curry mango dressing - chicory compote - nut salad</i>	
ASPERGES / ASPARAGUS OP 'VLAAMSE WIJZE'	28
STILLEVEN MET VRUCHTEN & ASPERGES - INSPIRED BY ADRIAEN COORTE	
Hoeve-ei - boter - platte peterselie - jus fermenté	
<i>Farm-fresh egg - butter - flat-leaf parsley - jus fermenté</i>	
TATAKI ZALM / SALMON	29
VISMARKT - INSPIRED BY FREDERIK VAN VALCKENBORCH	
Tapioca parels - kalamansi vinaigrette - chilli - hanori	
<i>Tapioca pearls - kalamansi vinaigrette - chilli - hanori</i>	
VITELLO TONATO	28
WANDEL PJEEROO - INSPIRED BY PIETER VLERICK	
Traag gegaard kalfsvlees - tonijnsaus - kapper salsa - gerookte mozzarella	
<i>Slow-cooked veal - tuna sauce - caper salsa - smoked mozzarella</i>	
CARPACCIO HOLSTEIN	27
GROEN WIEL ROOD - BRAM BOGART	
Stracciatella - rode biet - shizo vinaigrette	
<i>Stracciatella - beetroot - shiso vinaigrette</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>	

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 - 'Zeeuwse' schelpen - gestoofde spinazie - pommes duchesse - kruidenolie
Beurre blanc - 'Zeeuwse' shells - braised spinach - duchesse potatoes - herb oil

KREEFT & SCHELLEN / LOBSTER & SHELLS 58

STAD AAN ZEE - INSPIRED BY LEOPOLD SURVAGE

'Catalaanse pasta' - zeevruchten - venkel - look aioli - zilte groenten
'Catalan pasta' - seafood - fennel - garlic aioli - briny vegetables

HOEVE KIP / HOMESTEAD CHICKEN 47

DE HERFSTJACHT - INSPIRED BY PETER PAUL RUBENS

Nieuwe aardappel - asperge - champignon - jus vin jaune
New potatoes - asparagus - mushrooms - vin jaune sauce

ZEEBAARS / SEA BASS 48

OOSTENDSE VISSER - INSPIRED BY CONSTANTIN MEUNIER

Filet - boekweit noodles - zeewier - oester - miso jus
Fillet - buckwheat noodles - seaweed - oyster - miso jus

FILET PUR 220 GRAM 56

STIERENGEVECHT - INSPIRED BY FRANCIS BACON

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

PALING IN 'T GROEN / EEL IN GREEN HERBS 54

DE LAATSTE DAG - INSPIRED BY PIERRE ALECHINSKY

Gepocheerd op de graat - tuinkruiden boeket - natuur aardappel - spirulina
Poached on the bone - bouquet of garden herbs - natural potato - spirulina

DRY AGED CÔTE À L'OS 58 p.p

DE OUDE OSSENMARKT - INSPIRED BY PETER VAN BREDAELE

Per twee personen - gerijpte melkkoe - bearnaise & pepersaus - verse friet - groene salade
Per two persons - aged cattle - béarnaise & pepper sauce - fresh fries - green salad

STEAK TARTARE 36

GROTE ZON - INSPIRED BY OTTO PIENE

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

Supplement truffel / truffle €20

Supplement kaviaar / caviar €30



Desserten

Desserts

APPEL / APPLE & FRANGIPANE	16
CECI N'EST PAS UNE POMME - INSPIRED BY MAGRITTE	
Tartelette - pecan - appel siroop - crème fraîche	
<i>Tartlet - pecan - apple syrup - crème fraîche</i>	
TIRAMISU	15
KOFIEKAN - INSPIRED BY JAMES ENSOR	
Boudoirs in sterke koffie - mascarpone - amandel likeur	
<i>Boudoirs in strong coffee - mascarpone - almond liqueur</i>	
DAME AU CHAPEAU	17
INSPIRED BY DONAS	
Vers vanille-ijs - pure chocolade - crème vierge	
<i>Fresh vanilla ice cream - dark chocolate - crème vierge</i>	
EXOTIQUE	15
BLOEMEN IN EEN VAAS - JAN FRANS ELIAERTS	
Passievrucht - mango - ananas - witte chocolade	
<i>Passion fruit - mango - pineapple - white chocolate</i>	
CHOCOLADETAART / CHOCOLATE PIE	18
HET DOMEIN VAN HET WATER - INSPIRED BY VICTOR SERVIRANCKX	
Hazelnoot - karamel - yuzu	
<i>Hazelnut - caramel - yuzu</i>	
CRÊPE SUZETTE	18
DE STILLE MACHINE - RUDOLF MEERBERGEN	
Vanille - grand marnier - appelsiensaus	
<i>Vanilla - Grand Marnier - orange sauce</i>	
SABAYON	17
LICHTWERK - INSPIRED BY PAUL VAN HOEYDONCK	
Amaretto - vanille-ijs - luchtig eimengsel	
<i>Amaretto - vanilla ice cream - light egg mixture</i>	
SELECTIE KAZEN/ CHEESE SELECTION	25
EEN HOLLANDS ONTBIJT - 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 *the KMSKA collection*



Het KMSKA heeft één van de grootste en zorgvuldige gecultiveerde collecties in België. Een reflectie van onze rijke cultuur vol bekende schatten, maar eveneens onbekende parels. Het is makkelijk om enkel verleid te worden door de Grootmeesters van Weleer, echter durft Madonna ook naar hedendaagse meesters en minder bekende artiesten kijken. Of het nu kleur, compositie, titel of het verhaal is dat achter het werk schuilt; onze kaart is een eigenwijze wandeling door het KMSKA. Het abstracte inspireert ons even zeer als een bevallige Rubens schone dat doet.

Madonna, dat is dineren tussen het schoonste van onze cultuurgeschiedenis, maar nog meer tussen het mogelijke mooie van onze culturele toekomst.

The KMSKA boasts one of the largest and most carefully curated collections in Belgium. It reflects our rich cultural heritage, brimming with well-known treasures as well as hidden gems. It is easy to be seduced solely by the Great Masters of Yesteryear, yet Madonna also dares to look towards contemporary masters and lesser-known artists. Whether it is colour, composition, title or the story behind the work; our menu is a unique stroll through the KMSKA. The abstract inspires us just as much as a graceful Rubens beauty does.

Madonna: dining amidst the finest of our cultural history, but even more so amidst the potential beauty of our cultural future.

JEAN FOUQUET MADONNA

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.

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.