



Brasserie Goeie Louisa

De naam Brasserie geeft het aan: wat op de kaart staat is wat we serveren. Waardoor een tournedos, een stuk zalm of zeebaars precies smaakt zoals u verwacht. Lekker en smaakvol, zonder al teveel poespas. Natuurlijk wisselen we met enige regelmaat onze vaste menukaart. Deze kaart is geldig van 11 januari tot en met 28 maart 2010.

All Day Salads & Sandwiches

Tomaat & basilicum – *Tomato and basil*

Gegrild landbrood met buffelmozzarella, tomaat en basilicum
Grilled sour dough bread with buffalo mozzarella, tomato and basil
10,50

Vegetarisch gerecht – *Vegetarian dish*

Club 'Goeie Louisa'

Maïs sandwich geroosterd met salade van kip, ei en Zeeuws spek
Roasted corn sandwich with chicken salad, egg and "Zeeland" bacon
14,50

Gasciande kalfsragout – *Gasciande veal ragout*

Als kroket op gegrild landbrood, rucola salade en mosterdcrème
As a croquet on grilled sourdough bread, rocket salad and mustard cream
12,50

Kippenlever – *Chicken liver*

Gebakken, met een salade van bospaddenstoelen en truffel
Baked, with a forest mushroom salad and truffle
14,50

Caesar

Romeinse salade, ansjovis dressing, knoflookcroutons en Parmezaanse kaas
Roman salad with an anchovy dressing, garlic croutons and Parmesan cheese
9,50

Supplement: 4 gegrilde gamba's / *Addition: 4 grilled prawns* 8,50

Supplement: avocado / *Addition: avocado* 5,00



Voorgerechten / Appetizers

Groentenquiche & scharrelei - *Vegetables quiche & free-range egg*

Harde Wenerdeeg met seizoensgroenten, champignoncrème en gepocheerd hoeve-ei
Crunchy 'Vienna' pastry with season vegetables, mushroom cream and poached free-range egg
10,50

Vegetarisch gerecht - *Vegetarian dish*

Kreeft - *Lobster*

Als crèmesoep met broodcroutons en zure room
As a cream soup with bread croutons and sour cream
11,50

Tomaat - *Tomato*

Als tarte tatin, salade van rucola en venkel met gedroogde ham
As tarte tatin, rocket salad and fennel with dried ham
15,50

Zalm - *Salmon*

Uit eigen rokerij, filet op de huid krokant gebakken met zuurkoolsalade en als tartaar met appel
Smoked on the premises, fillet with a crispy baked skin, sauerkraut salad and served as tartar with apple
16,00

Gamba - *Prawn*

In tempura gebakken, meloen en kerriemayonaise met hartige kletskep
Tempura baked, melon and curry mayonnaise with a savoury biscuit
13,50



Hoofdgerechten / Main dishes

Aubergine - Egg plant

Als lasagne geserveerd met mozzarella, tomaat en citroenrisotto met een waterkerssalade

Served as lasagne with mozzarella, tomato and lemon risotto with a water cress salad

18,50

Vegetarisch gerecht - *Vegetarian dish*

Zeebaars - Sea bass

Gegrild, mosselen à la Dieppoise, zuurkool en aardappel

Grilled, mussels à la Dieppoise, sauerkraut and potato

21,50

Forel - Trout

Op de huid gebakken met pancetta, "Alkmaarse" parelgort en een lauwwarme vinaigrette van broccoli

Baked on the skin with pancetta, "Alkmaar" pearl barley and a lukewarm broccoli vinaigrette

18,50

Piepkuiken - Broiler chicken

Gebraden en met truffel ingesmeerd, groente van de "koude grond"

Roasted and covered with truffle, "cold ground" vegetables

20,50

Simmentaler runderribeye - Simmentaler beef ribeye

Gegrild, met gestoofde uien en Roseval aardappel uit de oven en bearnaise saus

Grilled with braised onions, oven baked Roseval potatoes and béarnaise sauce

24,50

Runderwang - Beef cheek

"Ouderwets" gestoofd met eigen jus, wortel en aardappel gestampt met hoorntjes des overvloeds

Braised beef cheek with its own gravy, carrot and potato mash with horns of plenty

18,50



Nagerechten / Desserts

Ambachtelijke Internationale kazen – *Traditional International cheeses*

Selectie van de boerderij "de Lindenhoff"

Selection from "de Lindenhoff" farm

12,50

Italië, Sicilië, Marala Superiore Riserve Dolce 6,00

"Frans" bitterkoekje – "French" almond biscuit

In drie smaken met huisgedraaid roomijs

In three flavours with home made ice-cream

9,75

Frankrijk, Monbazillac, Château Bellevue 2005 5,50

Karel's Trifle

Yoghurtmousse met een cranberrycompote en crumble

Yoghurt mousse with a cranberry compote and crumble

9,75

Oostenrijk, Thermenregion, Johanneshof Reinisch, Riesling Auslese 2006 8,00

Donkere chocolade – *Dark chocolate*

Warm van buiten en koud van binnen, mango en karnemelk-ijs

Hot outside, cold inside, mango and buttermilk ice-cream

9,75

Amerika, Californië, Elysium Black Muscat 7,50

Huisgemaakt room- en sorbetijs – *Homemade ice-cream and sorbet ice-cream*

Dagelijks wisselend / *Varies daily*

8,75

Frankrijk, Rhone, Cave Carainne 'Basileus' VDN 5,50