



Brasserie Goeie Louisa

Voor uw gemak heeft onze chef de cuisine uit de gerechten van de menukaart 2 menu's samengesteld.

Het enige wat u nog hoeft te doen is kiezen: menu Goeie Louisa of menu Marktentster.

Groepen van 8-16 personen kunnen op de avond van het diner de keuze aan tafel maken uit onze menu's.

To make things easier for you, our chef de cuisine has selected 2 menus. The only thing you need to do is to choose: menu Goeie Louisa or menu Marktentster. Groups of 8-16 persons are able to choose on site.

Menu Goeie Louisa

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



Pasta

Papillot gevuld met tortellini's, truffel en Parmezaanse kaas
Papillot filled with tortellini's, truffle and Parmesan cheese



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



Donkere chocolade – *Dark chocolate*

Warm van buiten en koud van binnen, mango en karnemelk-ijs
Hot outside, cold inside, mango and buttermilk ice-cream

3-gangen menu *3 course menu* € 37,50

Wijnarrangement per persoon

Selection of wines, per person € 18,50

4-gangen menu *4 course menu* € 42,50

Wijnarrangement per persoon

Selection of wines, per person € 21,00



Menu Marketentster

Tomaat – *Tomato*

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



Pasta

Papillot gevuld met tortellini's, truffel en Parmezaanse kaas
Papillot filled with tortellini's, truffle and Parmesan cheese



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*



Karel's Trifle

Yoghurtmousse met een cranberrycompote en crumble
Yoghurt mousse with a cranberry compote and crumble

3-gangen menu *3 course menu* € 37,50
Wijnarrangement per persoon
Selection of wines, per person € 18,50

4-gangen menu *4 course menu* € 42,50
Wijnarrangement per persoon
Selection of wines, per person € 21,00

Vanaf 12 januari 2010 tot en met 28 maart 2010 (Prijswijzigingen voorbehouden)
Valid from 12 January 2010 until 28 March 2010 (Prices subject to change)