



Goeie Louisa

BRASSERIE

Welkom bij Brasserie Goeie Louisa. Onder de vakkundige leiding van chef-kok Jules Borninkhof bereiden we in de oudste kloosterkeuken van Nederland dagelijks klassieke gerechten, zorgvuldig samengesteld met seizoensgebonden ingrediënten uit onze eigen regio.

Gastheer Koen Roelofs en zijn toegewijde team ontvangen u graag in een informele en gastvrije omgeving, waar uw ervaring centraal staat. Naast onze uitgebreide menukaart, presenteren we met trots een zorgvuldig samengestelde wijnkaart die perfect aansluit op onze gerechten.

Bij Brasserie Goeie Louisa draait alles om genieten, op elk moment van de dag. We kijken ernaar uit om u mee te nemen in onze culinaire beleving!



CHEFS DINER

Naast onze à la carte gerechten kunt u ook kiezen voor een, door de chef-kok samengesteld, 3 of 4 gangen chef's menu.

3-gangen menu van de chef

57

4-gangen menu van de chef

65

Beide menu's zijn uit te breiden met kaas en/of een wijnarrangement:

3 glazen: **25.50**

4 glazen: **34**

Geef gerust uw allergieën en/of dieetwensen aan bij één van onze collega's.

A LA CARTE

DINER

Voorgerechten

Harder

Bottarga, crème crue, forelkuit

19

Stracciatella

Citrus, bonenkruid, groene aardbei,
karwij, boekweit

19

Tartaar

Gasconne rund, oester, zwarte munt

19

Tussengerechten

Halve kreeft

Beurre composé, brioche

25

Tortellini 'en papillote'

Truffel, parmezaanse kaas

18



Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.
Voor vragen staan we graag tot uw beschikking.

A LA CARTE

DINER

Hoofdgerechten

Poisson du jour

Verse aanvoer van onze visboer uit Yerseke

Dagprijs

Baambrugs big

Pistache, bagna cauda,
beurre blanc à la tomate

32

Aubergine

Geitenyoghurt, roze peperbes, olijf

30

Nagerechten

Gepocheerde perzik

Yoghurt, saffraan

15

Rood fruit

Kombucha, jasmijn

15

Kaasselectie

Krentenbol, kweepeer

18

Vegetarisch 

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.
Voor vragen staan we graag tot uw beschikking.

CHEFS LUNCH

Naast onze lunchgerechten kunt u ook kiezen voor een, door de chef-kok samengesteld, 2 of 3 gangen chef's menu.

2-gangen menu van de chef

51

3-gangen menu van de chef

57

Beide menu's zijn uit te breiden met kaas.

Geef gerust uw allergieën en/of dieetwensen aan bij één van onze collega's.

A LA CARTE

LUNCH

Salade octopus 22

Puntpaprika, feta, tomaat, basilicum, venkel

Salade burrata 19

Pistache, karwij, perzik

Belgisch pistolet 18

Merguez, groene tomatenjam, sinaasappel, pepers

Italiaans platbrood 18

Aubergine, burrata, tomaat

Steak frites 38

Dry-aged lende, haricots verts, sauce Choron

Poisson du jour Dagprijs

Verse aanvoer van onze visboer uit Yerseke

 Vegetarisch

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.
Voor vragen staan we graag tot uw beschikking.