

Goeie Louisa

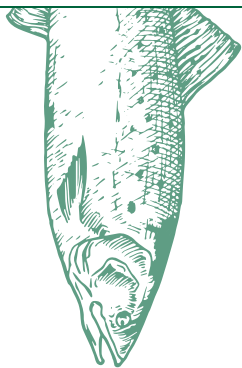
BRASSERIE

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

54

4-gangen menu van de chef

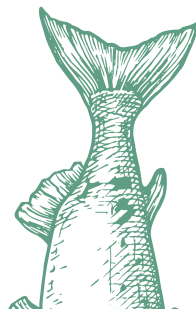
62

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

Makreel

BBQ paprikabouillon, bladselderij

18

Rilette van Kamper lam

Doperwt, schapenyoghurt, bonenkruid

18

Cœur de bœuf tomaat

Geitenkaas, granen, verveine

16

Tussengerechten

Kreeft

Café de Paris, venkel

25

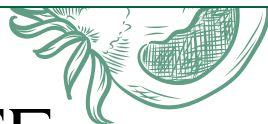
Tortellini 'en papillote'

Truffel, Parmezaanse kaas

16

 Vegetarisch

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





A LA CARTE

DINER

Hoofdgerechten

Heek

Mosselen, artisjok, sauce Choron

28

Hollandse runderrib

Maïs, groene peper, kalfsjus

29

Aubergine

Groene kruiden, saffraan, bloemkool

27



Nagerechten

Kersen

Yoghurt, kervel

13

Aardbei

Meringue, vlierbloesem, citroen

13

Kaasselectie

Krentenbol, kweepeer

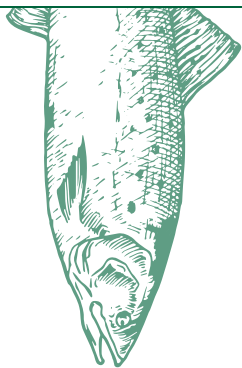
16



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

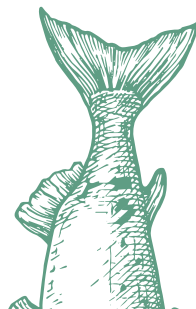
49

3-gangen menu van de chef

54

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

Caprese  18

Tomaat, mozzarella, basilicum

Salade gerookte eend 19

Blette rouge, vijg, radijs

Belgisch pistolet 18

Gerookte runderribeye, zomertruffel, witte ui

Brioche  18

Brie de Meaux, anjischampignon

Steak frites 28

Dry-aged lende, haricots verts,
béarnaise saus

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.