

# 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

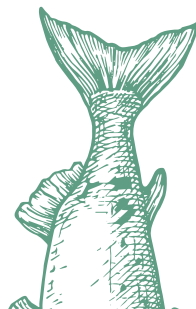
**62**

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

#### Garnaal

Curry, zwarte quinoa, pickled bloemkool, selderij  
18

#### Preskop

Paprikabuillon, venkel, ansjovis, zwarte olijf  
18

#### Rabarberbouillon

Groene aardbei, gerookte mascarpone,  
koolrabi, kervel  
16


### Tussengerechten

#### Octopus

Daslook beurre blanc, labneh, lamsoor  
25

#### Tortellini 'en papillote'

Truffel, Parmezaanse kaas  
18

 Vegetarisch

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





# A LA CARTE

## DINER

### Hoofdgerechten

#### Poisson du Jour

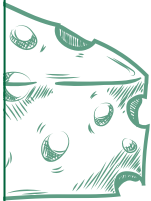
Verse aanvoer van onze visboer uit Yerseke  
Dagprijs

#### Lamsnek

Vadouvan, artisjok, raapstelen, fenegriek  
32

#### Aubergine

Groene kruiden, saffraan, bloemkool  
30



### Nagerechten

#### Coupe Colonel

Limoenijs, limoncello & champagne  
13

#### Pure chocolade

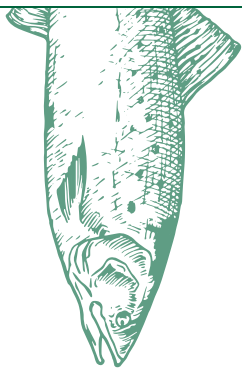
Aardbei, pistache, verveine  
15

#### 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

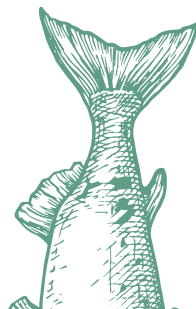
**49**

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

**Salade gerookte eendenborst** 19

Blette rouge, vijg, lente ui

**Salade burrata**  18

Karwijzaad, pistache

**Broodje runderrib** 19

Gerookte zoete peper, jalapeño, ingelegde groenten

**Italiaans platbrood**  18

Harissa, spinazie, feta

**Steak frites** 35

Dry-aged lende, haricots verts, béarnaise

**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.

