

Goeie Louisa

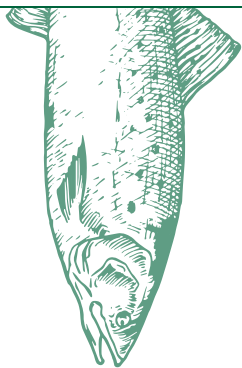
BRASSERIE

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

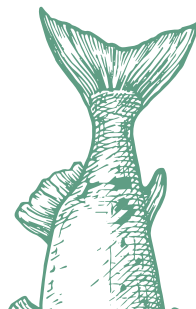
62

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

3 glazen: **25.50**

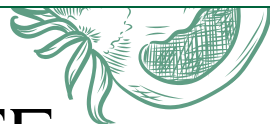
4 glazen: **34**

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



A LA CARTE

DINER



Voorgerechten

Coquille

Eekhoortjesbrood bouillon, peer, lof

18

Koolraap

'Bunkerkaas', augurk, dragon

16

Rillettes van eend

Lavas, aardpeer, zonnebloempit

18

Tussengerechten

Zwezerik

Bloemkool, kerrie, Vette Jus

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

Zeewolf

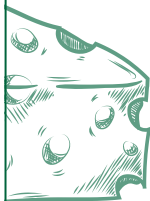
Knolselderij, slaharten, anijspaddenstoel, sauce
Grenobloise
32

Varkensnek

Pommes aligot, palmkool, sauce Charcutière
32

BBQ spitskool

Wittebonen crème, olie van chorizokruiden, shiitake
30



Nagerechten

Chocolade

Hazelnoot, tokkelroom
13

Tarte Bourdaloue

Vanille-ijs, Doyenne peer
13

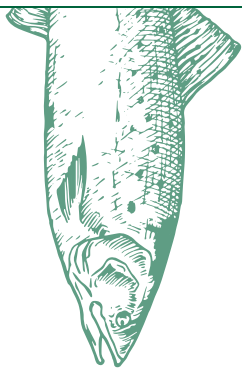
Kaasselectie

Krentenbol, kweeper
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

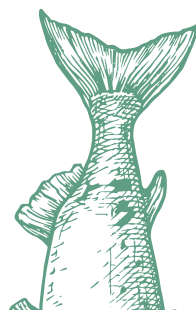
49

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 met gerookte eend 19

Hüttenkäse, blette rouge, vijg

Salade Romaine  19

Selderij, zwarte druif, Oudwijker Colosso

Belgisch pistolet 20

Gerookte ribeye, truffel

Brioche  18

Brie de Meaux, anijspaddenstoel

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.