

Goeie Louisa

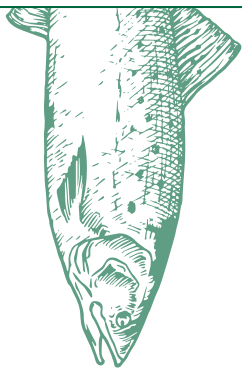
BRASSERIE

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

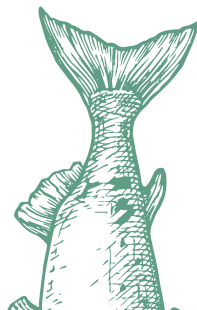
54

4-gangen menu van de chef

62

Beide menu's zijn uit te breiden met kaas.

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





A LA CARTE

DINER

Voorgerechten

Parelhoen

Gerookte crème cru, artisjok, Belper Knolle
18

Zalmforel

Vichyssoise, dille, meiknol, kriel
18

Magnolia

Geitenkaas, komkommer, doperwt
16

Tussengerechten

Zwezerik

Bospeen, sjalot, kalfsjus
25

Kokkels

Chowder, postelein, spekbokking
18

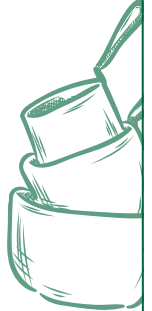
Tortellini

"En papillote", Parmezaan, truffel
16



Vegetarisch

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





A LA CARTE

DINER

Hoofdgerechten

Bavette

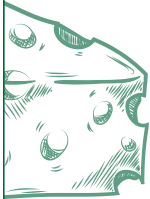
BBQ, merg, prei, Pommes Anna
28

Harder

Groene asperge, velouté, morieljes, bleekselderij
30

Aubergine

Bloemkool, saffraan, groene kruiden
27



Nagerechten

Rabarber

Misérable, crème Suisse, basilicum
13

Nougatine

Framboos, witte chocolade, citroen
13

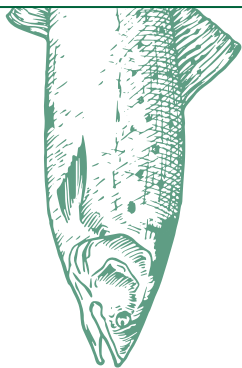
Kaasselectie

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

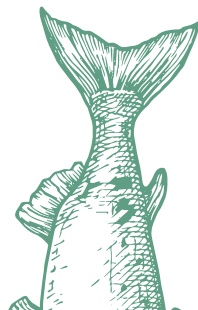
49

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

Brioche hoeve-ei  18

Oesterzwam, bosui, dragon

Vlaams brood 18

Short rib, pittige koolsalade, rode ui

Makreelsalade 18

Botersla, ei, appel, kriel, dille

Burratasalade  19

Gele biet, sinaasappel, hazelnoot


Steak frites 28

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.

