

Goeie Louisa

BRASSERIE

Welkom bij Brasserie Goeie Louisa. Onder leiding van chef-kok Jules Borninkhof worden, in de oudste kloosterkeuken van Nederland, dagelijks klassieke gerechten bereid met seizoensproducten, veelal afkomstig 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 er naar uit om u mee te nemen in onze culinaire beleving!

Chef's MENU

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

51

4-gangen menu van de chef

59

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

MENU

Voorgerechten

Coquille 18

asperge, vlierbloesem, pompoenpit, amandel

Steak tartaar 'Louisa' 16

traditioneel geserveerd

Nieuwe aardappel  15

hoeve ei, augurk, groene kruiden

Tussengerechten

Hollandse fles 21

Nederlandse chorizo, romesco, paprika

Lamsnek 21

raapsteel, haringkuit, zeeaster, schapenyoghurt,
sauce beurre vert

Tortellini 'en papillote'  16

truffel, Parmigiano Reggiano

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

 Vegetarisch

A la carte

MENU

Hoofdgerechten

Zeeduivel 28

bloemkool, spitskool van de BBQ , citroen,
sauce beurre noir


Gasconne runderlende 29

prei, pommes Dauphine, sauce Bordelaise

Asperge  27

morielje, daslook, polenta, Texelse schapenkaas,
sauce Soubise

Nagerechten

Basilicum  13

groene appel, karnemelk

Rabarber  13

framboos, îles flottantes

Kazen  15

selectie kazen

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

 Vegetarisch

A la carte LUNCH

| | |
|---|----|
| Caesar salade | 18 |
| ei, little gem, ansjovis, spek, kip, Parmigiano Reggiano | |
| Focaccia  | 18 |
| spinazie, Nederlandse Feta, hoeve ei | |
| Broodje hooibergham | 18 |
| desembrood, rode peper mayonaise, raapsteel | |
| Asperge salade  | 20 |
| romaine sla, Texelse schapenkaas, ei, paddenstoel | |
| Runderburger | 20 |
| ui, cheddar, augurk, pommes frites | |
| Steak | 28 |
| pommes frites, sauce Bearnaise | |
| Coupe Louisa | 13 |
| ijs van onze patissier Tom | |
| Kazen | 15 |
| selectie kazen | |

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

 Vegetarisch

Lunch MENU

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

46

3-gangen menu van de chef

51

Beide menu's zijn uit te breiden met kaas.

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