

# 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 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

**Paté de Campagne** 17

dragon, kweeper en eikenbladsla

**Coquille** 17

amandel, schorseneer en gerookte pompoenpitolie

**Eekhoortjesbrood**  16

knolselderij, kastanje en lavas

### Tussengerechten

**Vol-au-vent** 21

eendenbout en champignon de Paris


**Kabeljauw** 21

ossenstaart consommé en sauce hollandaise

**Tortellini 'en papillote'**  18

truffel, Parmigiano Reggiano

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

 Vegetarisch

# A la carte

## MENU

### Hoofdgerechten

**Blanquette de veau** 29

kalfslende en wilde paddenstoel

**Schelvis** 28

oester, waterkers en sauce beurre blanc


**Oerpeen**  25

karwij en pretzel

### Nagerechten

**Tarte tatin**  13

suikerpeer met kaneel


**Pompoen**  13

witte chocolade en citrus

**Kaasselectie**  16

krentenbol en confituur


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

 Vegetarisch

# A la carte LUNCH

<b>Vol-au-vent</b>	21
eendenbout en champignon de Paris	
<b>Brioche met stoof van sukade</b>	18
harissa en gepekeld ui	
<b>Baguette 'raclette'</b> 	17
kaas, paddenstoelen en peterselie	
<b>Caesar salade</b>	18
little gem, hoeve-ei, ansjovis, spek, kip en Parmigiano Reggiano	
<b>Salade lof</b> 	16
peer en Oudwijker Colosso	
<b>Steak frites</b>	28
dry-aged lende, haricots vert en sauce bearnaise	
<b>Poisson du jour</b>	dagprijs
verse aanvoer van onze visboer in Yerseke	

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.