

Goeie Louisa

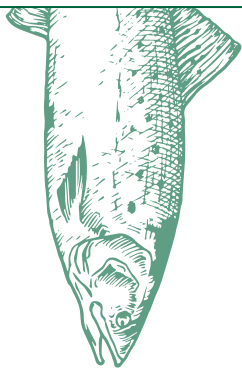
BRASSERIE

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!





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

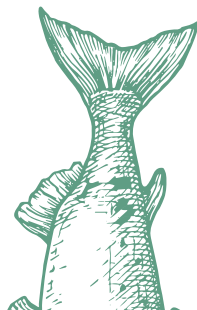
51

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

DINER

Voorgerechten

Ossentong

augurk, kappertjes, rettich, mierikswortel
18

Skrei

aardpeer, kerrie, amandel, bleekselderij
18

Peterseliewortel

gerookte ui, schapenyoghurt, parelgort
16

Tussengerechten

Zwezerik

bospeen, sjalot, bieslook, kalfsjus
25

Hollandse fles

gele kool, ansjovis, dashi
20

Tortellini 'en papillotte'

truffel, Parmezaan
18

 Vegetarisch

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





A LA CARTE

DINER

Hoofdgerechten

BBQ varkensnek 'Baambrugge'

knolselderij, appelstroop, oesterzwam, spruit

28

Zeeduivel

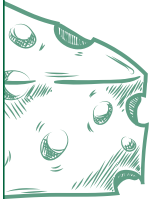
prei, paling, kriel, dille, Vichyssoise

29

Koolraap

Oudwijker Fiore, lavas, lofsoorten, boekweit, soubise

27



Nagerechten

Panna cotta

bloedsinaasappel, venkel, witte chocolade

13

Pure chocolade

peer, hazelnoot, praliné 

13

Kaasselectie

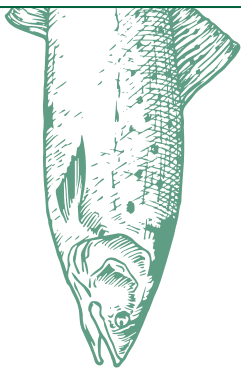
krentenbol, kweepeer

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

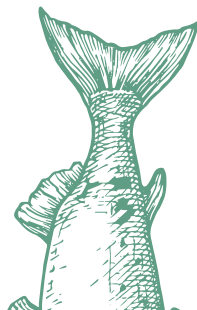
46

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.





A LA CARTE

LUNCH

Bouchée à la reine 18
wild zwijnragout, champignon, peterselie
supplement wintertruffel

Brioche met hoeve-ei  16
oesterzwam, bosui, dragon

Baguette rib-eye 18
choucroute, mosterd, augurk, witte ui

Caesar salade 20
little gem, hoeve-ei, ansjovis, spek,
kip, Parmezaan

Lofsalade  18
witlof, roodlof, Oudwijker Colosso,
walnoot, peer

Steak frites 29
dry-aged lende, haricots verts,
Bearnaise

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.

