



Brasserie Goeie Louisa

Voor uw gemak heeft onze chef de cuisine uit de gerechten van de menukaart een 4 gangen keuze menu samengesteld. Het enige wat u nog hoeft te doen, is kiezen welke gerechten wij u mogen serveren. Groepen van 8-25 personen kunnen op de avond van het diner de keuze aan tafel maken.

To make things easier for you, our chef de cuisine has selected a 4 course menu from our a la carte menu. Please choose the dishes that have your preference.

Groups of 8 - 25 persons can choose a menu at the table.

Menu Marketentster

Schelvis & draadjesvlees – Haddock & stewed meat

Zachtgegaard, salade van draadjesvlees
en een vinaigrette van 'gebrande' boter
*Softly cooked, salad of stewed meat
and a 'burned' butter vinaigrette*

of/or

End & oosterse groenten – Duck & oriental vegetables

Als rillette met hoisin en een 'aspic' van oosterse groenten
As a rillette with hoisin and an oriental vegetable aspic

Pasta

Papillot gevuld met tortellini, truffel en Parmezaanse kaas
Papillot filled with tortellini, truffle and Parmesan cheese

Zalm & zuurkool – Salmon & sauerkraut

Gebakken, aardappelrösti en zuurkool met een botersaus
Baked, potato rösti and sauerkraut with a butter sauce

of/or

Biglende & mosterd – Pork loin & mustard

Zacht gegaard, geserveerd met "ongehutste" pot
en mosterdsaus

*Softly cooked, served with a Dutch stew
from potato, carrot and onion, and a mustard sauce*

Donkere chocolade & mango – Dark chocolate & mango

Gateau chaud met compote van mango
Gateau chaud with mango compote

of/or

Trifle 'Goeie Louisa'

Bitterkoekjes, perencompote en yoghurtmousse
Amaretti biscuits, pear compote and yoghurt mousse

3 gangen menu	€ 37,50
Passende wijnen per persoon	€ 18,50
3 course menu	€ 37,50
Selection of wines per person	€ 18,50
4 gangen menu	€ 42,50
Passende wijnen per persoon	€ 21,00
4 course menu	€ 42,50
Selection of wines per person	€ 21,00