

## Brasserie Goeie Louisa

De naam Brasserie geeft het aan: wat op de kaart staat is wat we serveren. Waardoor een tournedos, een stuk zalm of zeebaars precies smaakt zoals u verwacht. Lekker en smaakvol, zonder al teveel poespas. Natuurlijk wisselen we met enige regelmaat onze vaste menukaart. Deze kaart is geldig vanaf 9 januari 2012.

### Voorgerechten / Appetizers

#### 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*

16

#### Kokkels & aardappel – *Cockels & potato*

Soep van aardappel en kokkels, spek en kwarteldooier  
*Potato and cockel soup, bacon and quail's-egg yolk*

15

#### Eend & oosterse groenten – *Duck & oriental vegetables*

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

15

#### Hoeve-ei & paddenstoelen – *Farmer's egg & mushrooms*

Gepocheerd met briochebrood en paddestoelen, crème van Brakelse knol  
*Poached with brioche bread and mushrooms, cream of swede*

15

Vegetarisch gerecht - *Vegetarian dish*

#### Kalfstong & knolselderij – *Veal tongue & celeriac*

Zachtgegaard en als kroketje, geserveerd met een salade van knolselderij en truffel, mosterd-kappetjesvinaigrette  
*Softly cooked and as a croquette, served with a celeriac and truffle salad, mustard – caper vinaigrette*

15



### Hoofdgerechten / Main dishes

#### Rundersucade & truffel – *Beef shoulder & truffle*

Gegaard, met lauwwarme aardappelsalade,  
vinaigrette van stoofvocht, tomaat en truffel

*Braised, with a lukewarm potato salad,  
gravy, tomato and truffle vinaigrette*

21

#### Zalm & zuurkool – *Salmon & sauerkraut*

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

20

#### Biglende & mosterd – *Pork loin & mustard*

Zachtgegaard, geserveerd met "ongehutste" pot en mosterdsaus  
*Softly cooked, served with a Dutch stew from potato, carrot and onion,  
with a mustard sauce*

20

#### Pasta & gamba – *Pasta & prawn*

Als spaghetti geserveerd met gerookte gamba met venkel en sinaasappel  
*Served as spaghetti with smoked prawn with fennel and orange*

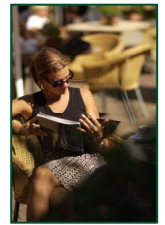
19

#### Moestuin – *Garden Treasure*

Als pizza met wintergroenten en geitenkaas  
*As a pizza with winter vegetables and goat's cheese*

19

Vegetarisch gerecht – *Vegetarian dish*



**Nagerechten / Desserts**

**Ambachtelijke kazen – *Traditional cheeses***

Selectie van boerderij 'de Lindenhoff'

*Selection of 'the Lindenhoff' farm*

14

*Italië, Veneto, Domini Veneti, Recioto della Valpolicella 2008 7,50*

**Donkere chocolade & mango – *Dark chocolate & mango***

Gateaux chaud met compote van mango

*Gateau chaud with mango compote*

10

*Italië, Sicilië, Marsala Superiore Riserva Dolce 5 anni 6,50*

**Trifle 'Goeie Louisa'**

Bitterkoekjes, perencompote en yoghurtmousse

*Amaretti biscuits, pear compote and yoghurt mousse*

10

*Amerika, Californië, Quady Winery, Essenzia Orange Muscat 6,00*

**Chef's keuze – *Chef's choice***

Dessert van de dag: Creatie van onze Pâtissier

*Today's dessert: Our Pastry chef's creation*

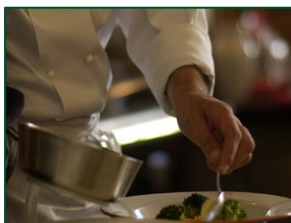
10

**Huisgemaakt room- en sorbetijs – *Homemade ice cream and sorbet***

Dagelijks wisselend / *Changes daily*

9

*Amerika, Californië, Quady Winery, Elysium Black Muscat 6,00*



## All day salads & sandwiches

### Kalfsburger – *Veal burger*

Gegrild op een sesambol met mozzarella en gepofte paprika  
*Grilled on a sesame bun, with mozzarella and baked bell pepper*

14

### Club 'Goeie Louisa'

Getoast maïsbrood, gekonfijte kip met ei, tomaat en spek  
*Toasted corn bread, chicken confit with egg, tomato and bacon*

14

### Spinata Romana

Op een olijvenciabatta met feta en rucola  
*On an olive ciabatta with feta and rocket*

13

### Omelet – *Omelette*

Met boerengarnituur, geserveerd op gegrild landbrood  
*With a farmer's garnish, served on grilled farmer's bread*

12

### Caesar

Romeinse salade, ansjovis dressing, knoflookcroutons en Parmezaanse kaas  
*Roman salad with anchovy dressing, garlic croutons and Parmesan cheese*

11

Supplement: 4 gegrilde gamba's / Addition: 4 grilled prawns 10

Supplement: gegrilde kip / Addition: grilled chicken 5