

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 van 28 juni tot en met 11 oktober 2010.

All Day Salads & Sandwiches

Selderij - *Celery*

Als salade met truffel, gegrild landbrood met champignons
As a salad with truffle, grilled sourdough bread with mushrooms
11,00

Vegetarisch gerecht - *Vegetarian dish*

Club 'Goeie Louisa'

Maïs sandwich geroosterd met salade van kip, ei en Zeeuws spek
Roasted corn sandwich with chicken salad, egg and 'Zeeland' bacon
13,50

Ei - *Egg*

Geroerd met huisgerookte zalm en een crème van venkel
Scrambled with house smoked salmon and a fennel cream
11,50

Burger

Gegrild Black Angus rund, sesambroodje met bacon - yoghurtsaus en koolsalade
Grilled Black Angus beef, sesame bun with bacon yoghurt sauce and cole slaw
14,00

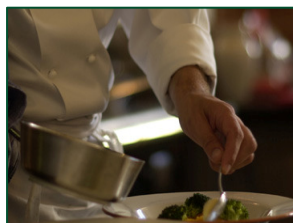
Gerookte sprot - *Smoked sprat*

Als salade met spinazie, feta en zongedroogde tomaat
As a salad with spinach, feta cheese and sun dried tomato
13,50

Caesar

Romeinse salade, ansjovisdressing, knoflookcroutons en Parmezaanse kaas
Roman salad with an anchovy dressing, garlic croutons and Parmesan cheese
9,50

Supplement: 4 gegrilde gamba's / Addition: 4 grilled prawns 8,50
Supplement: avocado / Addition: avocado 5,00



Voorgerechten / Appetizers

Kikkererwten – *Chickpeas*

Als bitterbal met tomatensalsa en gedikt sap van notensla
As a small croquette with tomato salsa and thick rocket lettuce sauce
11,50

Vegetarisch gerecht – *Vegetarian dish*

Eend – *Duck*

Licht gerookt met rijk gevulde couscous salade
Lightly smoked with a richly filled couscous salad
15,75

Tomaat – *Tomato*

Als gazpacho met komkommer en ingemaakte gamba
As gazpacho with cucumber and cured prawn
14,25

Zalm – *Salmon*

Als tartaar, salade van pasta met basilicum en kokkels
As tartar, pasta salad with basil and cockles
16,50

Rundvlees – *Beef*

Dun gesneden met truffel en 'aan tafel' geschaafde parmezaan
Thinly cut with truffle and parmesan shaved 'at your table'
15,25



Hoofdgerechten / Main dishes

Moestuin – *Garden Treasure*

Als open 'terrine' geserveerd met krokante polenta en gerookt knoflookschuim
Served as an open 'terrine' with crunchy polenta and smoked garlic foam
17,50

Vegetarisch gerecht - *Vegetarian dish*

Schelvis – *Haddock*

Gebakken met Brandade, groene erwten en een saus van haringkaviaar
Baked with Brandade, green peas and a herring caviar sauce
21,50

Sardines – *Sardines*

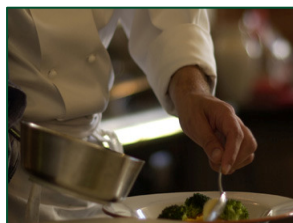
Op de huid gebakken met groene kruiden, gele en wilde rijst salade
Baked on the skin with green herbs, yellow and wild rice salad
18,00

Boerderij hoen – *Land fowl*

Gebraden met gamba's, parelgort en kreeftensaus
Roasted with prawns, pearl barley and lobster sauce
23,50

Black Angus runder entrecote – *Black Angus beef entrecote*

Gegrild met huisgemaakte friet en appelcompote
Grilled with homemade chips and apple compote
21,50



Nagerechten / Desserts

Ambachtelijke Hollandse kazen – *Traditional Dutch cheeses*

Selectie van de boerderij 'de Lindenhoff'

Selection of 'de Lindenhoff' farm

12,50

Italië, Sicilië, Marala Superiore Riserve Dolce 6,00

Chocolade – *Chocolate*

Als mousse met noga krokant en vanille roomijs

As a mousse with crunchy nougat and vanilla ice cream

9,75

Oostenrijk, Neusiedlersee, Kracher Zweigelt Beerenauslese 2007 9,00

Karel's Trifle – *Charles' Trifle*

Kwark crème met krokante vanillekruimel en rood fruit

Curd cheese cream with crunchy vanilla crumbs and red fruit

9,75

Oostenrijk, Thermenregion, Johanneshof Reinisch, Riesling Auslese 2007 7,50

Aardbei – *Strawberry*

Eclair gevuld met witte chocolademousse en aardbeien

Éclair filled with white chocolate mousse and strawberries

9,75

Amerika, Californië, Quady Winery, Red Elektra 5,50