

HOUTSKOOL

Puur koken doe je op houtskool.
Grillen en roken op houtskool in combinatie
met verse kruiden, dat is de keuken
van Het Houtse Meer.

ALLERGENEN

In deze menukaart zie je achter de gerechten nummers staan. Deze nummers geven aan welke allergenen gebruikt worden in dit gerecht. Er zijn 14 verschillende allergenen. Hieronder de uitleg welk nummer bij welk allergeen hoort. Heb je nog vragen, dan horen wij het graag!

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gluten | Selderij | Ei | Melk | Noten | Vis | Schaaldieren | Pinda's | Soja | Mosterd | Weekdieren | Lupine | Sesamzaad | Zwavel-dioxide |

LUNCH

TOT 15.30 UUR

HOUTSE PROEVERIJ

Voor de échte Houtse Meer beleving, kies je natuurlijk de Houtse Meer Proeverij planken!
Niet alleen heel gezellig met de houten planken midden op tafel, maar ook nog eens extra genieten van meerdere lekkernijen.

Elke plank bestaat uit een variatie aan vlees, vis en vega gerechten en deze gerechten worden bereid op de houtskool van onze Argentijnse jasper grill.

Per tafel te bestellen, vanaf 2 personen

| | |
|--|-----------|
| 2-GANGEN PROEVERIJ | 27,5 P.P. |
| 3-GANGEN PROEVERIJ Keuze uit zoet of kaas voor het nagerecht | 34,5 P.P. |

Vragen over allergenen? Informeer bij onze medewerkers.

LUNCH

TOT 15.30 UUR

PROEVERIJ

PROEVERIJPLANK Voor allergenen informeer bij onze medewerkers 20,5 P.P.
Geniet samen van verschillende gerechten en laat je verrassen door onze smaakmakers
Te bestellen vanaf 2 personen

HOUTSE MEER LUNCH

- HOUTSE MEER LUNCH VEGA** 🌱 1/2/3/4/5/10/14 18,5
Tomatensoep, schapenkaassalade en zuurdesembrood met knolselderijkroket en truffelmayonaise
- HOUTSE MEER LUNCH VLEES** 1/2/4/10 19
Tomatensoep, kippendijsalade en zuurdesembrood met Bourgondiër kroket en mosterd
- HOUTSE MEER LUNCH VIS** 1/2/3/4/6/7/9/10/11/13 20
Tom Kha Kung soep, tonijn tataki salade en zuurdesembrood met garnalenkroket en pikante aioli

BROODJES

- GEPOFTE AUBERGINE** 🌱 1/4/5/9/13 17
Zuurdesembrood met op kolen gepofte aubergine, tijm, dragon, kaffir/limoen mayonaise, balsamico, parmezaan, granaatappel en hazelnoot
- SANDWICH KIP** 1/2/3/4/10 17
Zuurdesembrood met kippendij, Houtse saus, tomaat, ei, spek en Reypenaer kaas
- SANDWICH ZALMFILET** 1/2/3/4/6/10 20,5
Zuurdesembrood met verse zalmfilet, kaffir/limoen mayonaise, teriyaki, zoetzure komkommer, gegrilde paprika rode ui
- HUISGEROOKTE BUIKSPEK** 1/3/4/6/9/10/13/14 18,5
Brioche brood, little gem, zoetzure komkommer, Koreaanse koolsalade, Smokey Gochujang saus Geserveerd met friet

LUNCH

TOT 15.30 UUR

SALADES

- SCHAPENKAASSALADE** 🌱 1/2/4/5/14 18,5
Little gem met citrusdressing, komkommer, gele paprika, cherrytomaat, granaatappel, groentechips, cashewnoten en verse kruiden
- KIPPENDIJSALADE** 1/2/4 19,5
Little gem met citrusdressing, komkommer, cherrytomaat, serranoham, Parmezaanse kaas, asperge, geroosterde tuinbonen en verse kruiden
- TONIJN TATAKI SALADE** 1/2/3/4/6/9/10/13 20,5
Little gem met citrusdressing, sojaboontjes, paprika, cherrytomaat, rode ui, zoetzure komkommer en krokante nori tempura

WARME GERECHTEN

- TOM KHA KHUNG SOEP** 1/4/6/7 14,5
Gamba's, koolrabi, winterpeen, bosui en krokante uitjes
- HOUTSE MEER BURGER** 1/3/4/10/13 20,5
Brioche brood, medium gebakken rundvleesburger, Houtse saus, little gem, tomaat, augurk, cheddar, spek en gefrituurde uienringen
Geserveerd met friet
- VEGA HOUTSE MEER BURGER** 🌱 1/3/4/10/13 19,5
Brioche brood, Beyond Meat burger, Houtse saus, little gem, tomaat, augurk, cheddar en gefrituurde uienringen
Geserveerd met friet
- SMOKED CARROT** 🌱 3/5/10/13 22,5
Huisgerookte bospeen, quinoa, pikante hummus, gegrilde groenten, granaatappel, bosui, pistache en verse kruiden
Geserveerd met kleine frisse salade
- ENTRECÔTE** 2/3/4/10 28,5
Gegrild op de jospier, chimichurri, pastinaakcrème en gegrilde groenten
Geserveerd met friet

LUNCH

TOT 15.30 UUR

BIJGERECHTEN

| | |
|---|-----|
| BROODPLANKJE <small>1/3/4/10</small> | 6,5 |
| Versgebakken zuurdesembrood, pikante aioli en rozemarijnolie | |
| FRIETJE MET HOUTSE SAUS <small>1/3/10</small> | 4,5 |
| Met lichtpittige huisgemaakte saus | |
| SMOKEY CAJUN POTATOES <small>1/3/10</small> | 6,5 |
| Lichtpittig gemarineerd, Houtse saus en peterselie | |
| KLEINE FRISSE SALADE <small>5</small> | 5,5 |
| Little gem, citrusdressing, paprika, zoetzure komkommer, cherrytomaat, rode ui, pistache en verse kruiden | |

NAGERECHTEN

| | |
|---|------|
| HOUTSE KOFFIE <small>4/5</small> | 9,5 |
| Koffie, espresso of cappuccino met mini hazelnootschuimgebakje, moccaboontjes, Baileys met slagroom | |
| HUISGEMAAKTE BROWNIE <small>1/3/4/5</small> | 11,5 |
| Witte chocolade-ijs met karamelsaus en amandel | |
| HOUTSE PAVLOVA <small>1/3/4/5</small> | 13,5 |
| Meringue, room, frambozencoulis, aardbei, bosbes, passievrucht en witte chocolade ijs | |
| KAASPLATEAU <small>1/4/5/10</small> | 12,5 |
| 5 kazen, uienchutney en een luxe notenmix | |
| ZOETE VERRASSING <small>Voor allergenen informeer bij onze medewerkers</small> | 12,5 |
| Laat je verrassen door een proeverij van heerlijke nagerechtjes | |

DINER

VANAF 17 UUR

HOUTSE PROEVERIJ

Voor de échte Houtse Meer beleving, kies je natuurlijk de Houtse Meer Proeverij planken!
Niet alleen heel gezellig met de houten planken midden op tafel, maar ook nog eens extra genieten van meerdere lekkernijen.

Elke plank bestaat uit een variatie aan vlees, vis en vega gerechten en deze gerechten worden bereid op de houtskool van onze Argentijnse jasper grill.

Per tafel te bestellen, vanaf 2 personen

3-GANGEN PROEVERIJ

42 P.P.

Keuze uit zoet of kaas voor het nagerecht

4-GANGEN PROEVERIJ

49 P.P.

Keuze uit zoet of kaas voor het nagerecht

5-GANGEN PROEVERIJ

56 P.P.

Zowel zoet als kaas voor het nagerecht

Vragen over allergenen? Informeer bij onze medewerkers.

DINER

VANAF 17 UUR

VOORGERECHTEN

| | |
|---|------|
| TOM KHA KHUNG SOEP <small>1/4/6/7</small> | 14,5 |
| Gamba's, koolrabi, winterpeen, bosui en krokante uitjes | |
| BUIKSPEK & COQUILLE <small>1/3/9/11</small> | 17 |
| Huisgerookte buikspek, coquille, ponzu/gimber dressing, kaffir/limoen mayonaise, zoetzure bloemkool, cornichons en verse kruiden | |
| BEEF TATAKI <small>1/2/3/4/5/6/9/10</small> | 15,5 |
| Kort aangeschroeide beef, whiskey marinade, Koreaanse koolsalade, rookmayonaise, edamame boontjes, bosui en gerookte amandelen | |
| DRY AGED BIET TARTAAR <small>3/4/10</small> | 14 |
| Gedroogde, gerijpte en gepekeldde rode biet, kaffir/limoen mayonaise, zoetzure rode biet, hazelnoot en verse kruiden | |
| GEPOFTE AUBERGINE <small>1/3/4/5/9/10/13</small> | 14,5 |
| Op kolen gepofte aubergine, tijm, dragon, kaffir/limoen mayonaise, balsamico, parmezaan, granaatappel, hazelnoot en verse kruiden | |
| TONIJN TATAKI <small>1/3/4/6/9/10/13</small> | 17,5 |
| Wasabimayonaise, wakamé, furikake, sesam, edamame, soja en tempura krokant | |

DINER

VANAF 17 UUR

HOOFDGERECHTEN

| | |
|--|------|
| VEGA BAVETTE 🌱 1/2/3/4/9/10 | 26,5 |
| Plantbased, gegrild op de jospers, pastinaakcrème, gegrilde groenten en chimichurri Geserveerd met smokey cajun potatoes | |
| SMOKED CARROT 🌱 3/5/10/13 | 22,5 |
| Huisgerookte bospeen, quinoa, pikante hummus, gegrilde groenten, granaatappel, bosui, pistache en verse kruiden Geserveerd met kleine frisse salade | |
| HOUTSE MEER BURGER 1/3/4/10/13 | 20,5 |
| Brioche brood, medium gebakken rundvleesburger, Houtse saus, little gem, tomaat, augurk, cheddar, spek en gefrituurde uienringen Geserveerd met friet | |
| VEGA HOUTSE MEER BURGER 🌱 1/3/4/10/13 | 19,5 |
| Brioche brood, Beyond Meat burger, Houtse saus, little gem, tomaat, augurk, cheddar en gefrituurde uienringen Geserveerd met friet | |
| GEGRILDE GELDERSE HOEN SUPRÊME 1/5 | 25,5 |
| Gelderse hoen filet met crème van zoete aardappel, gegrilde groenten en jus van zwarte knoflook Geserveerd met frisse little gem salade | |
| ENTRECÔTE 2/3/4/10 | 28,5 |
| Gegrild op de Jospers, chimichurri, pastinaakcrème en gegrilde groenten Geserveerd met friet | |
| ZALMFILET 3/4/6/10 | 28 |
| Gepekeld en gerookt op de smoker, pastinaakcrème, gegrilde groenten, citrusvinaigrette en krokante kruiden Geserveerd met smokey cajun potatoes | |

DINER

VANAF 17 UUR

BIJGERECHTEN

| | |
|---|-----|
| BROODPLANKJE <small>1/3/4/10</small> | 6,5 |
| Versgebakken zuurdesembrood, pikante aioli en rozemarijnolie | |
| FRIETJE MET HOUTSE SAUS <small>1/3/10</small> | 4,5 |
| Met lichtpittige huisgemaakte saus | |
| SMOKEY CAJUN POTATOES <small>1/3/10</small> | 6,5 |
| Lichtpittig gemarineerd, Houtse saus en peterselie | |
| KLEINE FRISSE SALADE <small>5</small> | 5,5 |
| Little gem, citrusdressing, paprika, zoetzure komkommer, cherrytomaat, rode ui, pistache en verse kruiden | |

NAGERECHTEN

| | |
|---|------|
| HOUTSE KOFFIE <small>4/5</small> | 9,5 |
| Koffie, espresso of cappuccino met mini hazelnootschuimgebakje, moccaboontjes, Baileys met slagroom | |
| HUISGEMAAKTE BROWNIE <small>1/3/4/5</small> | 11,5 |
| Witte chocolade-ijs met karamelsaus en amandel | |
| HOUTSE PAVLOVA <small>1/3/4/5</small> | 13,5 |
| Meringue, room, frambozencoulis, aardbei, bosbes, passievrucht en witte chocolade ijs | |
| KAASPLATEAU <small>1/4/5/10</small> | 12,5 |
| 5 kazen, uienchutney en een luxe notenmix | |
| ZOETE VERRASSING <small>Voor allergenen informeer bij onze medewerkers</small> | 12,5 |
| Laat je verrassen door een proeverij van heerlijke nagerechtjes | |

WIJN

WIT

| | | | |
|---|-----|-----|------|
| Verdejo - Cal y Canto Blanco - Spanje | 🍷 | 5,5 | 27,5 |
| Citrus, groene appel, aards | | | |
| Pinot Grigio - Riff - Italië | 🍷 | 6,5 | 32,5 |
| Peer, citrus, bloesem, verfrissende zuurgraad | | | |
| Picpoul de Pinet - Felines Jourdan - Frankrijk | 🍷 | 6,5 | 32,5 |
| Groene appel, citrus, tropisch fruit | | | |
| Sauvignon Blanc - Hilanda - Spanje | 🍷🍷 | 5,7 | 28,5 |
| Mineralen, wit fruit, vuursteen | | | |
| Viognier - Domaine Les Yeusses - Frankrijk | 🍷🍷 | 6,5 | 32,5 |
| Abrikoos, honing, bloemen | | | |
| Chardonnay - Clayton Road - Australië | 🍷🍷🍷 | 5,7 | 28,5 |
| Perzik, vanille, geroosterd eikenhout | | | |

ROOD

| | | | |
|--|-----|-----|------|
| Pinot Noir - Villa Wolf - Duitsland | 🍷 | 5,7 | 28,5 |
| Delicaat, rood fruit, aards | | | |
| Garnacha - Viejo Marchante - Spanje | 🍷🍷 | 5,5 | 27,5 |
| Rood fruit, kruidig, zwart fruit | | | |
| Merlot - Corette - Frankrijk | 🍷🍷 | 5,7 | 28,5 |
| Cassis, fruitig, kruidig | | | |
| Red Blend - California Roots - Californië | 🍷🍷🍷 | 6,2 | 31 |
| Rijk, krachtig, vol | | | |
| Rioja Crianza - Heraclio Alfaro - Spanje | 🍷🍷🍷 | 7 | 35 |
| Houtachtig, robuust, vanille | | | |
| Primitivo - Orion - Italië | 🍷🍷🍷 | 7,5 | 37,5 |
| Donker fruit, kruidig, geroosterd | | | |

ROSÉ, ZOET EN BUBBELS

| | | | |
|---|----|-----|------|
| St Felix - Languedoc - Frankrijk | 🍷 | 5,5 | 28,5 |
| Aardbeien, rode bes, citrus | | | |
| AIX - Provence - Frankrijk | 🍷🍷 | 8 | 40 |
| Rood fruit, fris, mineralen | | | |
| Die Königin - Müller Thurgau en Kerner - Duitsland | | 5,2 | 26 |
| Cava Reserva - Spanje, piccolo 0,2l | | 9 | |

Wit/Rosé

| | |
|---------|-----|
| Fris | 🍷 |
| Fruitig | 🍷🍷 |
| Vol | 🍷🍷🍷 |

Rood

| | |
|--------|-----|
| Licht | 🍷 |
| Medium | 🍷🍷 |
| Stevig | 🍷🍷🍷 |

DRANKEN

BIEREN TAP

| | |
|--------------------------------|-----------|
| Peroni 5,1% | 3,9 / 7,5 |
| Grolsch Weizen 5,1% | 5,5 / 9 |
| IJwit 6,5% | 5,7 |
| Disco Daisy blond 6,9% | 5,7 |
| Hangende Harry IPA 5,9% | 5,7 |

BIEREN FLES

| | |
|------------------------------------|-----|
| Grimbergen blond 6,7% | 5,7 |
| Grimbergen Dubbel 6,5% | 5,7 |
| Gouden Carolus Classic 8,5% | 5,7 |
| Duvel 8,5% | 6 |
| Tripel Karmeliet 8,0% | 6 |
| Fourchette tripel 7,5% | 6,2 |
| Schelde Oosterstout 8,5% | 6,5 |
| Liefmans 3,8% | 4,9 |

GIN & TONIC

| | |
|--|------|
| Bombay Dry Gin | 10,5 |
| Royal Bliss Tonic, citroen, jeneverbes | |
| Bloom Pink Gin | 12,5 |
| Royal Bliss Tonic, framboos, limoen | |
| Monkey 47 Gin | 14,5 |
| Royal Bliss Tonic, sinaasappel, rozemarijn | |

LIKEUREN

| | |
|---------------------------|-----|
| Disaronno Amaretto | 5,5 |
| Bailey's | 5,5 |
| Grand Marnier | 5,5 |
| Likeur 43 | 5,5 |
| Limoncello | 5,5 |
| Tia Maria | 5,5 |

WHISKEY/COGNAC

| | |
|-------------------------|---|
| Glenfiddich 12 | 7 |
| Dalwhinnie 15 | 8 |
| Martell VS | 6 |
| Remy Martin VSOP | 7 |

PORT

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Churchill's - Reserve Port | 7 |
| Toro Albalá - Don PX | 7,6 |
| Graham's - Fine Port White | 5 |

COCKTAILS

| | |
|----------------------------------|------|
| Aperol Spritz | 9,5 |
| Sinaasappel | |
| Orancello West | 10,5 |
| Orancello, gin, ginger ale | |
| Cuba Mule | 10,5 |
| Donkere rum, Gimber, ginger beer | |
| Pornstar Martini | 12 |
| Wodka, passievrucht, vanille | |
| Espresso Martini | 12 |
| Wodka, koffielikeur, koffie | |

ALCOHOLVRIJ

BIEREN ALCOHOLVRIJ EN -ARM

| | |
|----------------------------------|-----|
| Peroni Libera 0,0% | 4,2 |
| Radler 0,0% | 4,2 |
| Grolsch Weizen 0,0% | 4,5 |
| La Trappe Epos Blond 0.0% | 5,3 |
| Lowlander Wit 0,0% | 5 |
| Jopen NON IPA 0,3% | 5,5 |

WIJNEN 0.0

| | |
|--|-----|
| Syrah Rosé 0.0, Piccolo 0.2l | 6,5 |
| Chardonnay 0.0, Piccolo 0.2l | 6,5 |
| Cava Fines Bulles Blanc 0.0, Piccolo 0.2l | 7 |

MOCKTAILS

| | |
|--|-----|
| Vlierbloesem 0.0 | 7,5 |
| Munt, sinaasappel | |
| Pink Gin & Tonic 0.0 | 7,5 |
| Framboos, limoen | |
| Aperol Spritz 0.0 | 7,5 |
| Rozemarijn, sinaasappel | |
| Estragon Sour 0.0 | 7,5 |
| Ginger ale, steranijs, gedroogde sinaasappel | |
| Smokey Appel 0.0 | 7,5 |
| Smoked lime, appel, limoen | |
| Ginger Mule 0.0 | 8 |
| Gimber, Ginger beer, limoen | |

DRANKEN

WATER

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Chaudfontaine plat/bruisend 0,2l | 3,6 |
| Chaudfontaine plat/bruisend 0.75l | 6,7 |

FRISDRANKEN

| | |
|---------------------------|-----|
| Coca-Cola (Regular, Zero) | 3,6 |
| Sprite | 3,6 |
| Fanta | 3,6 |
| Cassis | 3,6 |
| Rivella | 3,6 |
| Chocomel, Fristi | 3,6 |
| Fuze Tea (Regular, Green) | 3,6 |
| Bitter Lemon | 3,6 |
| Tonic | 3,6 |
| Ginger Ale | 3,6 |
| Ginger Beer | 3,6 |

SAPPEN

| | |
|------------------------|-----------|
| Verse jus d'orange | 4,7 / 6,5 |
| Schulp vruchtensappen: | |
| Appel | 3,7 |
| Tomaten | 3,7 |

THEE

| | |
|---------------------------|-----|
| Thee | 3,5 |
| - Rooibos | |
| - Green tea sencha | |
| - Earl grey | |
| - Black tea | |
| - Bosfruit | |
| Houtse Thee | 4,7 |
| Sinaasappel, gember, munt | |
| Verse thee: | |
| Groene munt | 4,5 |
| Gember | 4,5 |
| Gember/sinaasappel | 4,5 |

KOFFIE

Al onze koffie's zijn te bestellen met sojamelk en havermelk. Meerprijs van 0.50

| | |
|---|-----|
| Koffie | 3,5 |
| Espresso | 3,5 |
| Espresso dubbel | 4,5 |
| Espresso macchiato | 3,7 |
| Cappuccino | 3,9 |
| Koffie Verkeerd | 4,2 |
| Flat White | 4,7 |
| Latte macchiato | 4,5 |
| Latte macchiato met flavour shot en slagroom | 5,5 |
| Karamel, hazelnoot | |
| IJskoffie, mokka-ijs met espresso, slagroom | 7,5 |
| Speciale koffie | |
| (Irish, French, Italian, Spanish) | 9,5 |
| Chai Latte | 4,5 |
| Dirty Chai Latte | 5 |
| Houtse koffie | 9,5 |
| Koffie, espresso of cappuccino met mini hazelnootschuimgebakje, moccaboontjes, Baileys met slagroom | |

GREEN KEY GOLD CERTIFICERING

Wij zijn trots om te kunnen zeggen dat Het Houtse Meer Green Key Gold gecertificeerd is. Dit is de hoogste normering van het meest toonaangevende duurzaamheidskenmerk in de gastvrijheidssector. We vinden het belangrijk om onze gasten niet alleen een geweldige ervaring te bieden, maar ook onze verantwoordelijkheid te nemen voor de natuur en de toekomst van onze planeet.

In onze keuken betekent dit dat we steeds vaker kiezen voor biologische producten. We kopen zoveel mogelijk lokaal in en werken met diverse biologische groenten, zuivel en andere ingrediënten die het milieu minder belasten en de lokale producenten ondersteunen. Ons assortiment wijnen hebben we uitgebreid met biologische varianten, zodat jullie extra kunnen genieten van een heerlijk glas wijn, wetende dat dit minder impact heeft op het milieu.

Daarnaast hebben we onder andere de paling van ons menu moeten verwijderen, omdat deze vissoort helaas op de lijst van bedreigde diersoorten staat. Dit soort keuzes maken we bewust, omdat wij geloven dat we met kleine stappen het verschil kunnen maken.

Dankzij onze Green Key Gold certificering kunnen we met trots zeggen dat we de toekomst serieus nemen, zowel in onze keuken als in alles wat we doen. We hopen dat jullie samen met ons kunnen genieten van de heerlijke gerechten die we met zorg en respect voor de natuur hebben samengesteld.