



Deel de lente bij Het Houtse Meer



Een rijke historie

Het Houtse Meer lijkt een plas, die er altijd al is geweest. Niets is echter minder waar! Pas in de 20e eeuw is hier door zandwinning water gekomen. Vroeger was hier een herberg naast de oude waterput vooraan de weg.



Oude herberg/boerderij
Pannenhuis

Herberg Pannenhuis

Deze herberg wordt al op landkaarten vanaf 1624 genoemd en was een baken voor vele reizigers. Later woonden hier de gezusters van Spaandonk. Het woongedeelte hebben ze na de 2e wereldoorlog opnieuw moeten opbouwen, aangezien deze tijdens de oorlog vernield was. De boerderij heeft hier tot circa 10 jaar geleden gestaan.

De gezusters van Spaandonk

De gezusters van Spaandonk waren vier vrijgezellen zusters, die hier samen met hun broer gewoond hebben. De boerderij lag ter hoogte van de Bergse Baan. Het Houtse Meer ligt veel lager door de zandwinning die hier later plaats heeft gevonden.



1 van de gezusters op het land
tegenover Het Houtse Meer



Jan Caron bij een
oude zandwagen

De put van Caron

Het Houtse Meer wordt in de volksmond nog immer 'de Put van Caron' genoemd. Toen de familie Caron deze grond aankocht met het oog hier een zandwinplas van te maken, was er uberhaupt nog geen plas. Puur schrale zandgrond en enkele perceeltjes bos. Inmiddels is de plas door de zandwinning maar liefst 20 meter diep!

Welkom bij Het Houtse Meer!

Met het voorjaar in de lucht, gaan we langzaam meer buiten leven en kunnen onze gasten steeds vaker genieten op ons heerlijke terras aan het water.

De bomen rondom het meer komen in bloei en zo ook de kruiden in onze eigen kruidentuin! Verse kruiden worden steeds belangrijker bij Het Houtse Meer, we hebben er in deze krant een aparte pagina aan gewijd.

Bieren worden per seizoen met veel zorg en aandacht geselecteerd door onze Houtse Meer biercommissie. Ze proberen steeds weer de lekkerste bieren uit te zoeken, met oog voor de regionale bieren en bieren passend bij het seizoen.

In deze krant speciale aandacht voor onze brood en gebakleverancier Bakkerij de Jong, die voor ons elke morgen onze heerlijke zuurdesembroden bakt.

Laat u inspireren door deze nieuwe menukrant, onze sfeermakers helpen u graag met hun favoriete aanbevelingen!

PS. Heeft u een allergie of dieetwens? Laat het tijdig weten, dan kunnen de smaakmakers hier rekening mee houden.

INHOUDSOPGAVE

Dranken en gebak	5
Bieren.....	6-7
Wijn, bubbels en borrel.....	8
Lunch.....	10
All Day gerechten.....	11
High Tea.....	11
Diner - Food Sharing....	12-13



HOUTSE KRUIDEN

Naast de Bar & Grill bevindt zich onze kruidentuin. Onze Smaakmakers selecteren hieruit verschillende kruiden, die ze kunnen gebruiken in de gerechten.



Kruidenolie Houtse Meer

Ingrediënten

75 gram rozemarijn
170 gram knoflook
1 liter olijfolie

Bereidingswijze

Pluk de takken rozemarijn zodat je kleine en dunne takjes overhoudt. Doe 1 liter olijfolie in de keukenmachine. Voeg hier de kleine takjes rozemarijn aan toe en cutter deze samen helemaal fijn.

Pel de knoflookteentjes en hak deze fijn. Voeg de fijngehakte knoflook toe aan de rozemarijnolie in de keukenmachine. Laat de keukenmachine nog een minuut draaien. Hierna is de kruidenolie klaar voor gebruik!



VERSE KRUIDENTHEE

Groene muntthee

Verse muntthee bevat geen cafeïne en theïne en is daardoor veel gezonder dan koffie of gewone thee!

Morgenfris

(Marokkaanse munt, appelmunt en onsterfelijkheidskruid)

De munt zorgt voor een oppepper en het onsterfelijkheidskruid geeft een energy boost.

Even ontspannen

(appelmunt, slaapmutsje, citroenmelisse)

Het kruid 'slaapmutsje' heeft een ontspannende werking.

Goed buikgevoel

(pepermunt, citroenmelisse, venkelkruid)

Deze thee verbetert de spijsvertering. De venkel geeft de thee een lichte anijssmaak.

KRUIDENWATERS

Inmiddels worden onze kruidenwaters net zo vaak besteld als frisdranken. Niet zo raar, want het is gezond, helemaal natuurlijk en zonder suiker.

We serveren kruidenwaters met;

- > gember/gedroogde sinaasappel
- > citroen/rozemarijn
- > munt/limoen



DRANKEN

WARME DRANKEN

Koffie.....	2,40
Espresso.....	2,30
Espresso dubbel.....	3,00
Espresso macchiato.....	2,50
Cappuccino.....	2,70
Koffie verkeerd.....	2,75
Latte macchiato.....	3,00
Latte macchiato met flavour shot en slagroom.....	3,75
<i>Karamel, hazelnoot of witte chocolade</i>	
Warme chocolademelk.....	2,65
Warme chocolademelk met slagroom.....	3,40
Speciale koffie (Irish, French, Italian).....	6,50

Thee.....	2,40
<i>Bosfruit, rooibos, sencha, citroen, earl grey, english</i>	

Verse kruidenthee:

Gemberthee.....	2,85
Groene muntthee.....	2,85
Morgenfris.....	3,25

Marokkaanse munt, appelmunt, onsterfelijkheidskruid

Even ontspannen.....	3,25
----------------------	------

Appelmunt, slaapmutsje, citroenmelisse

Goed buikgevoel.....	3,25
----------------------	------

Pepermunt, citroenmelisse, venkelkruid

GEBAK

Hazelnoot schuim.....	3,75
Aardbei limoen.....	3,75
Proeverij van gebak.....	4,75
Appel.....	3,75
Appel met slagroom.....	4,50

WATER

Verse kruidenwaters:

Citroen, rozemarijn.....	2,50
Munt, limoen.....	2,50
Gember, sinaasappel.....	2,50

Chaudfontaine plat/bruisend.....	2,45
----------------------------------	------

Chaudfontaine plat/bruisend 0,75l.....	5,75
--	------

FRISDRANKEN

Ranja (sinaasappel, aardbei).....	1,75
Coca-cola (Regular, Light, Zero).....	2,40
Fanta, Sprite, Cassis.....	2,40
Bitter lemon, Tonic.....	2,45
Rivella, Ginger Ale.....	2,45
Chocomel, Fristi.....	2,45
Lipton Ice Tea (Regular, Green).....	2,60
Fever Tree Tonic (Indian/Elderflower/Aromatic).....	3,35

KLEIN GROOT

Verse jus d'orange.....	2,95 / 4,00
-------------------------	-------------

Schulp vruchtensappen:

Appel.....	2,75
Appel & vlierbes.....	2,75
Tomatensap.....	2,75

SPECIAAL

IJskoffie, mokka ijs met espresso.....	5,50
IJskoffie, mokka ijs met espresso, slagroom.....	6,25
Aperol Spritz.....	5,75
Hugo.....	5,75
Cava Reserva (picollo 0,2 L).....	7,50

GIN & TONIC

Bombay Dry Gin.....	7,00
---------------------	------

Komkommer, steranijs, Schweppes Tonic

V2C Dutch Orange Dry Gin.....	9,00
-------------------------------	------

Sinaasappel, kaneel, Fever Tree Indian Tonic

Hendrick's Gin.....	9,50
---------------------	------

Komkommer, cardamon, Fever Tree Indian Tonic

Double You Gin.....	10,50
---------------------	-------

Limoen, steranijs, Fever Tree Elderflower Tonic

Copperhead Gin.....	12,00
---------------------	-------

Sinaasappel, rozemarijn, Fever Tree Aromatic



Bieren uit de buurt

Met veel zorg en passie zoeken we bij Het Houtse Meer onze bieren uit. Bieren passend bij het seizoen en met speciale aandacht voor de regionale bieren. Heel verrassend wat een fantastische bieren hier in de omgeving worden gebrouwen!

Wittekop

Uit de brouwerij van Huub van Dijk uit Made

De Wittekop, een saison van 6,5%, is uitgeroepen tot Brabants beste bier in 2017! Op de international Beer Challenge in Brussel won de Wittekop goud. De jury roemde vooral het verfrissende karakter en de sterke smaak. Een mooie compromis van hoppigheid, fruitigheid en kruidigheid.

De gist is puur saison, maar de tarwemout en een sinasschilletje laten de Wittekop naar een witbier neigen.



Witte Anker hopwit

Brouwerij Witte Anker uit Breda

Een klassiek wit bier van 5,5%, maar dan wel heel anders van smaak dan je verwacht. Het bier is fruitig met een licht bittere afdrank. De afdrank van de hopwit is rijk van smaak en blijf je lang proeven. Zoals veel witbier weinig smaak in de afdrank heeft, heeft deze dat juist wel!

Dit bier is ongefilterd en vol troebel.



Ochtendgloren

Nachtbrouwerij uit Dongen

Ochtendgloren is een mooi stevig blond bier van 7,7% met vier verschillende hopsoorten en zowel gerstemout als tarwemout. De smaak laat zich beschrijven als fris met een licht bittertje en een fruitige afdrank.



BIEREN

BIEREN TAP

JUPILER bitterzacht, fris, toegankelijk 5,2%
Glas 0,25 2,40
Glas 0,33 3,10
Glas 0,5 4,50

HERTOG JAN vol, aangenaam bitter, fris 5,1%
Glas 0,25 2,55
Glas 0,45 4,50

HOUTSE WEIZEN licht bitter, fris, banaan 5,4%
Glas 0,3 4,10
Glas 0,5 5,60

LEFFE BLOND licht zoet, fruitig, vleugje bitterheid 6,6%
Glas 0,25 3,75
LEFFE DUBBEL vol, licht zoet, moutig 6,5%
Glas 0,25 3,75

BIEREN FLES

WIT

Hoegaarden fris, fruitig, kruidig 4,9% 3,50
Witte Anker hoptonen, tropisch fruit, citrus 5,5% 4,75
Wittekop kruidige aroma, fruitig, citrus 6,5% 5,75

BLOND

Houtse Blond gras, verfrissend, citrus 6,5% 4,25
Kwaremont zacht, vol, kruidig 6,6% 4,25
Tongerlo licht moutig, zacht, licht zoet 6% 4,25
Ochtendgloren vol, fris bittertje, licht fruitig 7,7% 5,50

ZWAAR BLOND

Duvel subtiele bitterheid, lichtzoet, fris 8,5% 4,25
Omer vol romig, fruitige aroma, subtiele bitterheid 8% 4,25
Ommegang licht fruitig, krachtig, sterke bitterheid 8% 5,25
Duvel tripel hop krachtig, kruidig, zeer hoppig 9,5% 5,75
Duits & Lauret extra blond hoppig, bloemig, kruidig 8,5% 6,50

TRIPEL

Houtse Tripel zacht, fris, fruitig 8,5% 4,25
Karmeliet kruidig, mild bitter, fruitig 8,5% 4,75
LeFort fruitig aroma, fris, licht zoet 8,8% 4,75

IPA

Jopen Mooie Nel hoppig, fris, fruitig 6,5% 4,75
Vuur & Vlam verfrissend, bitter, fruitig 6,2% 5,50

DONKER

Gouden Carolus zoet, licht kruidig, vol 8,8% 4,25
St. Bernardus abt 12 complex, krachtig, bitterzoet 10% 4,75

STOUT & PORTER

Houtse Espresso Stout bitter, koffie, moutig 11% 4,50
Duits & Lauret Stout intens, koffie, chocolade 6,5% 4,75
Jopen Oost Indië Porter moutig, vol, chocolade 6,5% 5,25

AMBER

De Koninck licht zoet, moutig, licht fruitig 5,2% 4,25
Zundert kruidig, licht bitter, moutig 8% 4,75

GLUTENVRIJ

Grisette Bio intense bitterheid, verfrissend, droge afdrank 5,5% 4,25

ALCOHOLVRIJ

Jupiler verfrissend, bitterzacht, toegankelijk 0% 2,50
Hoegaarden Radler dorstlessend, fris, citrus 0% 3,50

ZOMERBIER

Hoegaarden Rose zeer fruitig, licht zoet, fris 3% 3,50
Hoegaarden Radler dorstlessend, fris, citrus 2% 3,50
Liefmans Yell'oh fris, fruitig, citrus 3,8% 3,75
Liefmans Fruitesse fris, fruitig, zoet 3,8% 3,75
Kriek Max soepel, vol zoet, fruitig 3,5% 4,25
Corona zomers, fris, lichtzoet 4,5% 4,75

HOUTSE WEIZEN

Licht bitter,
fris, banaan;
alc. 5,4%



HOUTSE BLOND

Gras, verfrissend,
citrus; alc. 6,5%



HOUTSE TRIPEL

Zacht, fris,
fruitig; alc. 8,5%



HOUTSE ESPRESSO STOUT

Bitter, koffie,
moutig; alc. 11%



WIJN & BORREL

WIJN WIT

	GLAS	FLES
Verdejo - Viejo Marchanta - Spanje.....	3,95	19,50
<i>Sappig / fris / soepel</i>		
Verdil - Enguera - Spanje.....	4,25	21,00
<i>Levendig / volfruitig / verkwikkend</i>		
Chardonnay - Corette - Frankrijk	4,75	24,50
<i>Tropisch fruit / snufje eikenhout / elegantie</i>		
Pinot Grigio - Riff - Italië.....	5,25	28,00
<i>Volfruitig / sappig / licht spicy / con amore</i>		
Sauvignon Blanc - Steenberg - Zuid Afrika...	5,95	30,00
<i>Stuivend aromatisch / grapefruit / uitbundig</i>		

ZOET EN ROSÉ

	GLAS	FLES
Riesling - Impression - Duitsland.....	3,85	19,00
<i>Soepel / mild zoet / vriendelijk</i>		
Rosé - Cante Merle - Frankrijk.....	3,95	19,50
<i>Klein rood fruit / vrolijk / sappig</i>		
Rosé - AIX - Frankrijk	5,50	27,50
<i>Fris / bessenfruit / zon</i>		

WIJN ROOD

	GLAS	FLES
Garnacha - Viejo Marchante - Spanje.....	3,95	19,50
<i>Zacht / rondfruitig / licht kruidig</i>		
Tempranillo - Enguera - Spanje.....	4,25	21,00
<i>Rijk / temperamentvol / elegant</i>		
Merlot - Corette - Frankrijk.....	4,75	24,50
<i>Volfruitig / zacht / karakteristiek</i>		
Rioja Crianza - Pena Aldera - Spanje	5,95	30,00
<i>Klassiek / houtgerijpt / siësta</i>		
Ripasso Valpolicella - Gorgo - Italië	6,50	33,00
<i>Baby Amarone / romig fruit / la dolce vita</i>		

BUBBELS

Cava Reserva - Spanje, piccolo 0,2 L	7,75
<i>Sprankelend / gerijpt / verfijnde frisheid</i>	
Prosecco - Girasole - Italië, fles.....	26,00
<i>Zacht / verfrissend / toegankelijk</i>	
Champagne - Billecart Salmon ½ fles	30,00
Champagne - Billecart Salmon - Frankrijk.....	59,00
<i>Complex / elegant / pure klasse</i>	

PORT/SHERRY

Port	3,75
Sherry dry/medium.....	3,75

MICHAEL EN SASCHA DE ROOIJ
'DE GOUDEN TON' OOSTERHOUT

BORREL

Broodplankje	6,50
<i>Brood met tapenade, aioli en rozemarijn boter</i>	
Kaasplankje.....	11,50
<i>Petit Tourtain, Wijnendale, Blue Shropshire</i>	
Houtse nacho's uit de oven.....	8,50
Nacho's pulled chicken uit de oven.....	10,50
Bourgondiër bitterballen, per stuk.....	0,85
Garnalen bitterballen, per stuk.....	1,10
Bietenballen, per stuk	1,15
Puntzak friet	
Met mayonaise	3,00
Met truffelmayonaise.....	3,50
Met huisgemaakte Houtse saus.....	3,50



BORRELTOREN

Olijven, fuet worst, Serrano ham,
Old Rotterdam, yakitori spiesje,
krokante garnaal, Bourgondiër bitterballen.

Te bestellen vanaf 2 personen.
8,50 P.P.

ALTIJD LEKKER, ALTIJD VERS.

Bij Het Houtse Meer werken wij graag met regionale leveranciers & natuurlijke producten.



ZUURDESEMBROOD

Voor Het Houtse Meer bakt bakkerij de Jong zuurdesem brood. Men denkt vaak dat zuurdesembrood zuur ofwel glutenvrij is. Dat is beide niet het geval.

Wat maakt brood zuurdesem?

Bij zuurdesembrood wordt gebruik gemaakt van een 100% natuurlijke gisting van het brood. Deze natuurlijke gist wordt door bakkerij de Jong zelf gekweekt. In 'normaal' brood wordt gist toegevoegd, dat in de fabriek gekweekt wordt.



BAKKERIJ DE JONG

Onze partner, bakkerij de Jong uit Oosterhout, is ontstaan in 1900. Koen de Jong is inmiddels de 4e generatie bakkers.



Koen de Jong

WIT, LICHTBRUIN (SPELT) EN DONKER ZUURDESEM

Bruin en donker zuurdesem is beter voor je darmen en spijsvertering dan wit brood, door de toevoeging van vezels. Ons lichtbruine zuurdesembrood wordt door de Jong gemaakt van speltgranen ipv tarwe. Spelt is toleranter dan tarwe. Het donkere brood bevat een meergranensoort, die speciaal voor Het Houtse Meer wordt samengesteld. Door toevoeging van mout, krijg je de donkere kleur.



LUNCH
tot 15.30 uur

HOUTSE MEER



Houtskool gegrilde tosti.....	5,50
<i>Kaas, ham, bacon</i>	
Mega houtskool gegrilde tosti.....	10,00
<i>Kaas, ham, bacon</i>	
Proeverij van 3 burgers	12,50
<i>Houtse burger, luxe burger, broodje pulled chicken</i>	
Houtse Meer lunch Vlees	14,50
<i>Tomaten/gegrilde paprikasoep, salade gegrilde kip, Bourgondiër kroket met brood</i>	
Houtse Meer lunch Vis	16,50
<i>Vissoep, salade vers gegrilde tonijn, garnalenkroket met brood</i>	

ALL DAY GERECHTEN

Je kunt ook gerechten van de All day kaart bestellen voor de lunch.

GRAAG HOREN WIJ UW ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN.

ZUURDESEM DONKER/SPELT/WIT



Vleeskroketten.....	7,50
<i>2 Bourgondiër kroketten, mosterd</i>	
Oosterse pulled chicken	8,50
<i>Terriyaki saus, atjar</i>	
Gegrilde flespompoen.....	9,00
<i>Uienchutney, balsamico, cranberry, pompoenpit, walnoot</i>	
Tuna melt.....	9,50
<i>Tonijnsalade, cheddar, tomaat, knoflook</i>	
Broodje pikante hummus	9,50
<i>Gegrilde paprika, rode ui, walnoot, pompoenpit</i>	
Garnalenkroketten	9,50
<i>2 garnalenkroketten, pikante aioli</i>	
Broodje carpaccio	10,50
<i>Truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaat en pijnboompitjes</i>	
Gerookte zalm.....	11,00
<i>Kruidenmayonaise, avocado, cherrytomaat, cress</i>	
Houtse clubsandwich.....	11,50
<i>Kip, spek, ei, tomaat, gerijpte reypenaar kaas</i>	

KOEN DE JONG, BAKKERIJ DE JONG



ALL DAY GERECHTEN

11:00 - 22:00 uur

SOEPEN

Tomaat/gegrilde paprika soep	5,50
<i>Tomaat/gegrilde paprika, basilicum</i>	
Vissoep.....	8,00
<i>Veel vis en prei</i>	

SALADES

Geitenkaas salade	11,50
<i>Gewelde vijg, cherrytomaat, peer, cashewnoten, tortilla</i>	
Gegrilde kipsalade	12,00
<i>Groene asperge, Parmezaanse kaas, Serrano ham, cherrytomaat, crouton</i>	
Gegrilde tonijnsalade	12,50
<i>Haricots verts, paprika, komkommer, cherrytomaat, rode ui, mierikswortel dressing, tempura krokant</i>	
Kikkererwten salade.....	12,50
<i>Mango, gerookte amandel, komkommer, rode ui en paprika</i>	



LEKKER BIJ SOEP & SALADE

Broodplankje	6,50
<i>Brood met tapenade, aioli en rozemarijnboter</i>	

PUNTZAK FRIET

Met mayonaise	3,00
Met truffelmayonaise.....	3,50
Met huisgemaakte Houtse saus.....	3,50

BURGERS

Houtse burger	10,50
<i>Spek, cheddar, uienringen, Houtse saus, friet</i>	
Luxe burger.....	13,00
<i>Avocado, gegrilde paprika, Serrano ham, blauwe kaas, truffelmayonaise, friet</i>	

FLAMMKUCHEN

Spek en kaas	10,50
<i>Crème fraîche, rode ui, rucola</i>	
Geitenkaas vegetarisch.....	11,50
<i>Crème fraîche, cherrytomaat, walnoten, honing, rucola</i>	
Geitenkaas spek.....	12,00
<i>Crème fraîche, walnoten, honing, rucola</i>	
Serrano ham.....	13,00
<i>Crème fraîche, Parmezaanse kaas, balsamico, rucola</i>	
Gerookte zalm	14,50
<i>Crème fraîche, rode ui, cherrytomaat, basilicum, kaas, rucola</i>	

HIGH TEA

Kom genieten van onze vernieuwde high tea. Op alle dagen mogelijk!

Samen heerlijk proeven van hartige en zoete lekkernijen in combinatie met verschillende soorten verse thee.

Reserveren kan telefonisch of via de website en minimaal 24 uur van tevoren i.v.m. de voorbereidings-tijd. De aanvangstijden voor de high tea zijn tussen 11:00 uur en 14:30 uur.

22,50 P.P.



DINER – FOOD SHARING

vanaf 17.00 uur

OM TE BEGINNEN

Broodplankje	6,50
<i>Brood met tapenade, aioli en rozemarijn boter</i>	
Proeverijtje	p.p. 10,50
<i>Verskillende kleine hapjes (Te bestellen vanaf 2 personen)</i>	
Kaasplankje	11,50
<i>Petit Tourtain, Wijnendale, Blue Shropshire</i>	

VIS

Gerookte zalm 🍷	13,00
<i>Kruidenmayonaise, tomaat, radijs en cress</i>	
Tonijntataki	13,50
<i>Wakame, wasabi mayonaise, nori tempura</i>	
Gamba's 🍷	12,50
<i>Gepeld, in piri piri saus</i>	
Gegrilde zwaardvis 🍷	13,50
<i>Chorizo, tomaat</i>	
Gegrilde inktvis tentakel 🍷	14,50
<i>Knoflook puree, truffelolie</i>	

VLEES

Houtse carpaccio	9,50
<i>Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaat, pijnboompitten, truffelmayonaise</i>	
BBQ beef tataki	10,50
<i>Gerookte amandelen, radijs en whiskey glaze</i>	
Mini broodje pulled chicken 🍷	3,50
<i>Terriyaki, atjar</i>	
Mini Houtse burger 🍷	4,00
<i>Spek, cheddar, uienringen, Houtse saus</i>	
Havermans Spareribs 🍷	9,50
<i>Terriyaki, atjar</i>	
Gekonfijte eendenpoot 🍷	11,50
<i>Zoetzure kool</i>	
Entrecote 🍷	14,50
<i>Chimichurri saus, rozemarijn</i>	

VEGETARISCH

Groene salade	3,50
<i>Komkommer, cherrytomaat, kruidendressing</i>	
Houtse bruschetta	6,00
<i>Tomaat, knoflook</i>	
Gegrilde groene asperges	10,50
<i>Parmezaanse kaas, pikante aioli, balsamico-ui</i>	
Gegrilde groenten 🍷	6,50
<i>Courgette, groene asperge, paprika, ui</i>	
Oosterse tempeh	7,50
<i>Paprika, asperge, cashewnoten en terriyaki</i>	
Gegrilde aubergine 🍷	7,50
<i>Chimichurri, cranberry, pompoenpit</i>	
Bospaddestoelen 🍷	8,50
<i>Knoflook, truffel, brood</i>	

COMBI PLANKEN

Vleesplank	12,50
<i>Serrano ham, beef tataki, eendenloempia</i>	
Visplank	15,50
<i>Tonijn tataki, gerookte zalm 🍷, krokante garnaal</i>	
Combi plank	13,50
<i>Serrano ham, tonijn tataki, Houtse bruschetta</i>	

ALL DAY GERECHTEN

Je kunt ook gerechten van de All day kaart bestellen voor het diner.



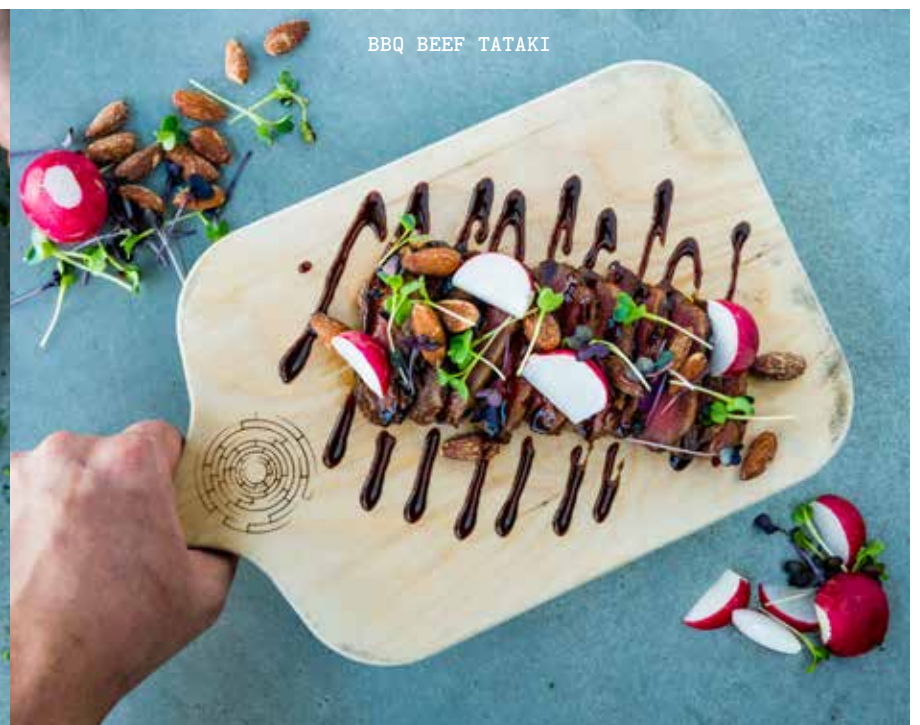
ONZE GERECHTEN, BEREID OP DE JOSPER HOUTSKOOL GRILL.

KINDEREN

Tosti met chips en aioli of chili/ketchup	5,50
Mini hamburger met friet	6,00
Kip yakitori spies met friet	7,00
Rundvlees kroket met friet	7,50
Halve Sparerib met friet	7,50



GEGRILDE INKTVIS TENTAKEL



BBQ BEEF TATAKI

VERRASSING VAN DE SMAAKMAKERS



Samen proeven van gevarieerde gerechtjes. Laat u verrassen door de smaakmakers met een 2- of 3-gangen proeverij. Dit menu is per tafel te bestellen.

Graag horen wij uw allergieën of dieetwensen.

2-GANGEN VERRASSINGSPROEVERIJ 26,50

3-GANGEN VERRASSINGSPROEVERIJ 32,50

KINDEREN TOT 12 JAAR ONTVANGEN 50% KORTING

NAGERECHTEN

Kinderijsje	3,50
Houtse magnum	4,50
<i>Boerenroomijs, witte chocolade, notenmix</i>	
IJskoffie	6,25
<i>Mokka ijs met espresso en slagroom</i>	
Aardbeien	6,50
<i>Witte chocolade ijs, vanillemascarpone en balsamico stroop</i>	
Passievrucht tiramisu	6,50
<i>Meringue</i>	
Witte chocolade ijs	7,00
<i>Brownie, caramel, slagroom</i>	
Crème brûlée	7,00
<i>Witte chocolade ijs</i>	
Zoete plank	7,50
<i>Laat je verrassen</i>	
Kaasplankje	11,50
<i>Petit Tourtain, Wijnendale, Blue Shropshire</i>	



AARDBEIEN

DEEL JE MOMENTEN BIJ HET HOUTSE MEER!

Het Houtse Meer is een multifunctionele locatie aan het water. Geschikt voor iedere gelegenheid en elk event. De zalen, terrassen, het strandje en het grasveld van 8.000 m² aan het water zijn voor meerdere invullingen inzetbaar.

PARTICULIER:

- Verjaardagsfeest
- Familiedag
- Groepsuitje met activiteit
- Babyborrel
- Trouwdag
- Condoleance

ZAKELIJK:

- Vergaderen, actief vergaderen, vergaderen met teambuilding
- Personeelsfeest
- Workshops
- Bedrijfsevent
- Jubileum
- Nieuwjaarsborrel

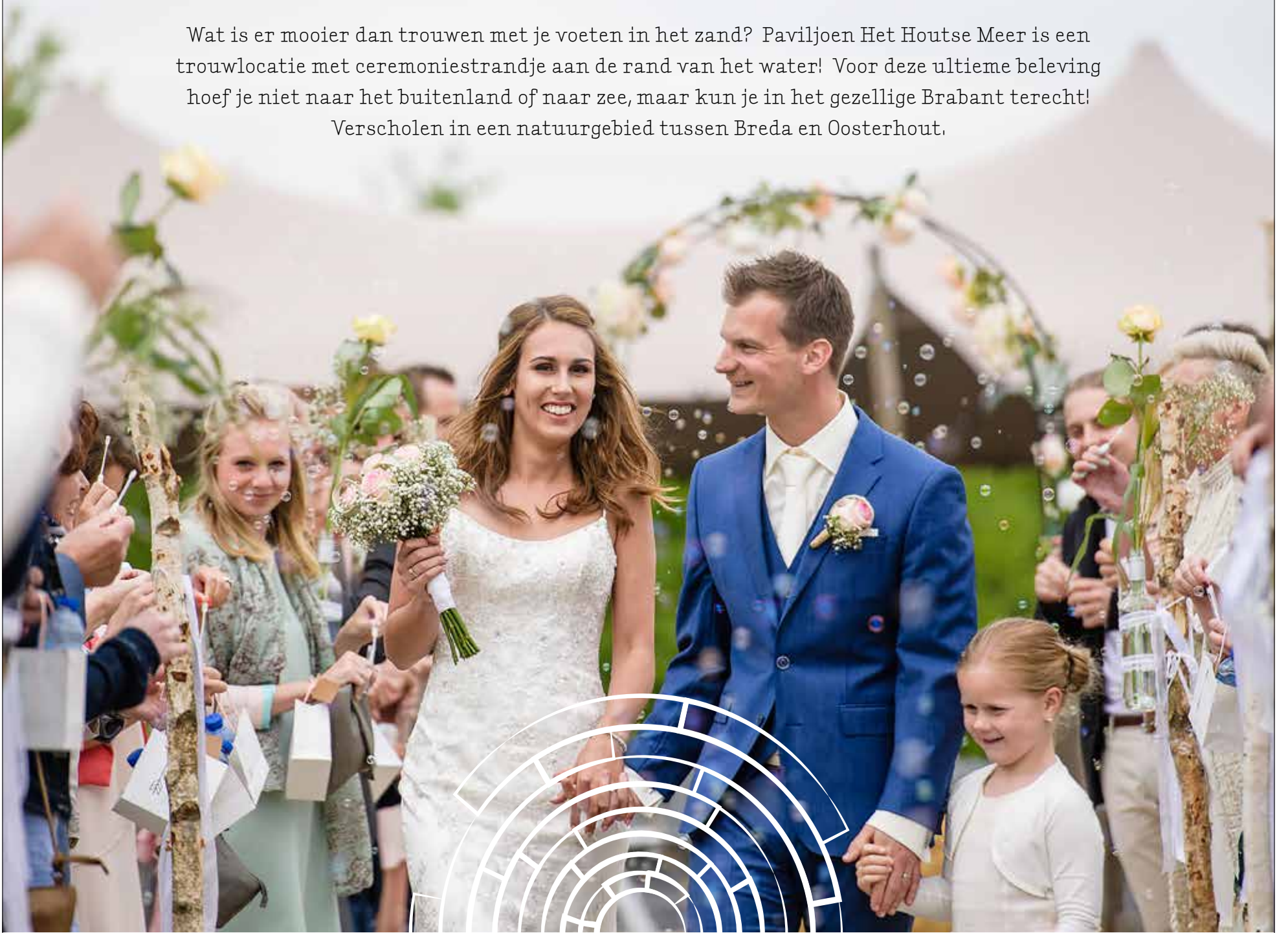
Voor meer informatie en/of een uitgebreid advies op maat, neem contact op met de dames van Service & Events via telefoonnummer 0162 - 213 000 of info@hethoutsemeer.nl.



BORREL VERJAARDAGSFEEST FAMILIEDAG VERGADERING BEDRIJFS-EVENT

De mooiste bruiloft beleef je bij Het Houtse Meer

Wat is er mooier dan trouwen met je voeten in het zand? Paviljoen Het Houtse Meer is een trouwlocatie met ceremoniestrandje aan de rand van het water! Voor deze ultieme beleving hoef je niet naar het buitenland of naar zee, maar kun je in het gezellige Brabant terecht! Verscholen in een natuurgebied tussen Breda en Oosterhout.



WAT BIJDT DE LOCATIE?

- Trouwceremonie op privéstrand aan het water
- Proost met zoete tafel, taartentafel of bruidstaart op ons overdekte terras met weids uitzicht over het water
- Verschillende anders-dan-anders belevingen voor het diner; een Bourgondisch plankendiner, een foodmarkt met hippe foodstands of een live cooking barbecue
- Compleet op maat verzorgd feest

Neem vrijblijvend contact op via telefoonnummer 0162 - 213 000 of via info@hethoutsemeer.nl

PAVILJOEN HET HOUTSE MEER

PAVILJOEN HET HOUTSE MEER



Wil jij werken bij het leukste
horecateam van Brabant?



Wij zoeken enthousiaste en gastvrije medewerkers die ons team
komen versterken! Lijkt het jou leuk bij ons te werken en
ben je 16 jaar of ouder?

Solliciteer direct via

www.hethoutsemeer.nl/vacatures