



Deel de zomer 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 vrijgezelle 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

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 überhaupt nog geen plas. Puur schrale zandgrond en enkele perceeltjes bos. Inmiddels is de plas door de zandwinning maar liefst 20 meter diep!



Jan Caron bij een oude zandwagen

Welkom bij Het Houtse Meer!

Met de hogere temperaturen en langere avonden in de zomer, gaan we steeds meer buiten leven en kunnen onze gasten steeds vaker genieten op ons heerlijke terras aan het water.

De bomen rondom het meer staan al prachtig 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!

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



ALLERGENEN

In deze menukrant ziet u 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 welke allergen hoort. Heeft u 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 |

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 anijsmaak.

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



KOFFIE & THEE

Koffie	2,50
Espresso	2,40
Espresso dubbel	3,60
Espresso macchiato	2,60
Cappuccino	2,80
Koffie verkeerd	2,85
Latte macchiato	3,10
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
IJskoffie, mokka ijs met espresso	5,50
IJskoffie, mokka ijs met espresso, slagroom	6,25
Speciale koffie (Irish, French, Italian)	7,00

Thee 2,50

Bosfruit, rooibos, sencha, citroen, earl grey, English

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 ^{3/4/5} 3,75

Aardbei limoen ^{1/3/4/5} 3,75

Proeverij van gebak ^{1/3/4/5} 4,75

Appel ^{1/3/4} 3,75

Appel met slagroom ^{1/3/4} 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

DRANKEN

FRISDRANKEN

Ranja (sinaasappel, aardbei)	2,00
Coca-cola (Regular, Light, Zero)	2,50
Fanta, Sprite, Cassis	2,50
Bitter lemon, Tonic	2,55
Rivella, Ginger Ale	2,55
Chocomel, Fristi	2,55
Lipton Ice Tea (Regular, Green)	2,70
Fever Tree Tonic (Indian, Elderflower, Aromatic)	3,35

KLEIN GROOT

Verse jus d'orange 3,25 / 4,25

Schulp vruchtensappen:

Appel 2,75

Appel & vlierbes 2,75

Tomatensap 2,75

MOCKTAILS

Crodino 5,00

Ginger ale en munt

Vlierbloesem 5,00

Spa rood, munt en limoen

Virgin G&T 5,00

Sinaasappel, munt

COCKTAILS

Aperol Spritz 6,50

Hugo 6,50

Shilo 6,50

Limoncello, Schweppes Tonic, citroen, munt

GIN & TONIC

Bombay Dry Gin 7,50

Komkommer, steranijs, Schweppes Tonic

V2C Dutch Orange Dry Gin 9,50

Sinaasappel, kaneel, Fever Tree Indian Tonic

Hendrick's Gin 10,00

Komkommer, cardamon, Fever Tree Indian Tonic

Double You Gin 11,00

Limoen, steranijs, Fever Tree Elderflower Tonic

Copperhead Gin 12,50

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 afdronk. De afdronk van de hopwit is rijk van smaak en blijf je lang proeven. Zoals veel witbier weinig smaak in de afdronk 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 afdronk.



BIEREN

BIEREN TAP

JUPILER bitterzacht, fris, toegankelijk 5,2%	
Glas 0,25	2,50
Glas 0,33	3,25
Glas 0,5	4,75
HERTOG JAN vol, aangenaam bitter, fris 5,1%	
Glas 0,25	2,75
Glas 0,45	4,75

HOUTSE WEIZEN licht bitter, fris, banaan 5,4%	
Glas 0,3	4,25
Glas 0,5	5,75
LEFFE BLOND licht zoet, fruitig, vleugje bitterheid 6,6%	
Glas 0,25	3,85
LEFFE DUBBEL vol, licht zoet, moutig 6,5%	
Glas 0,25	3,85

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%	4,75
Duits & Lauret hop krachtig, kruidig, zeer hoppig 9,5%	4,75
Duits & Lauret extra blond hoppig, bloemig, kruidig 8,5%	5,25

TRIPLE

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

Houtse Hop LIMITED EDITION stevig bitter, fruitig, karamel 6,5% ...	4,75
Jopen Mooie Nel hoppig, fris, fruitig 6,5%	4,75
Vuur & Vlam verfrissend, bitter, fruitig 6,2%	5,25

DONKER

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

STOUT & PORTER

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 afdronk 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
Houtse Saison LIMITED EDITION droog, bitter, citrus 5,5%	4,75
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 TRIPLE

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



HOUTSE HOP

Stevig bitter, fruitig, karamel; alc. 6,5%



HOUTSE SAISON

Droog, bitter, citrus; alc. 5,5%



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
Die Königin - Müller Thurgau en Kerner - 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.....	5,75	29,00
<i>Fris / besenfruit / zon</i>		

MICHAEL EN SASCHA DE ROOIJ 'DE GOUDEN TON' OOSTERHOUT

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

BORREL

Broodplankje 1/3/4/10/13.....	6,50
<i>Brood met aioli, pikante hummus en rozemarijn boter</i>	
Kaasplankje 4/5/10.....	11,50
<i>Petit Tourtain, Wijnendale, Blue Shropshire</i>	
Houtse nacho's uit de oven 2/3/4/9/10.....	8,50
Nacho's pulled chicken uit de oven 1/4/9/11/13.....	10,50
Bourgondiër bitterballen, per stuk 1/2/3/4/10.....	0,90
Bietenballen, per stuk 1/4.....	1,15
Garnalen bitterballen, per stuk 1/2/3/4/7/9/10.....	1,20
Krokante garnaal, per stuk 1/7.....	1,50
Eendenloempia, per stuk 1/9.....	1,75
Puntzak friet	
Met mayonaise 1/3/9/10.....	3,50
Met truffelmayonaise 1/3/9/10.....	4,00
Met huisgemaakte Houtse saus 1/2/3/9/10.....	4,00



BORRELTOREN

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

Te bestellen vanaf 2 personen.
9,50 P.P.

1/2/3/4/7/9/10

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.



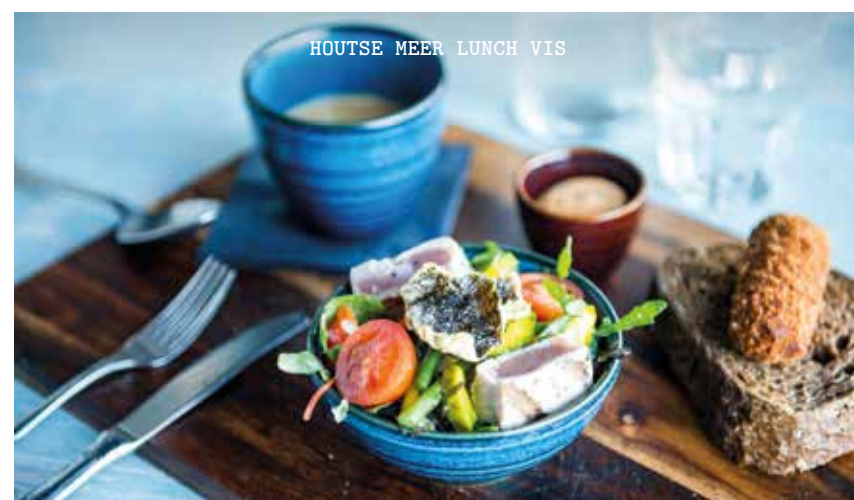
Koen de Jong

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



	KLEIN	GROOT
Houtskool gegrilde tosti 1/3/4/9/10.....	5,50	10,00
<i>Kaas, ham, bacon en ketchup of aioli</i>		
Proeverij van 3 burgers 1/2/3/4/9/10/11.....	12,50	
<i>Houtse burger, luxe burger, broodje pulled chicken</i>		
Houtse Meer lunch Vlees 1/2/4/10.....	14,50	
<i>Tomaten/gegrilde paprikasoep, salade gegrilde kip, Bourgondiër kroket met brood</i>		
Houtse Meer lunch Vis 1/2/3/4/6/7/9/10/11.....	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 1/2/3/4/9/10.....	7,50
<i>2 Bourgondiër kroketten, mosterd</i>	
Gegrilde flespompoen 1/5/10.....	8,50
<i>Uienchutney, balsamico, cranberry, pompoenpit, walnoot</i>	
Oosterse pulled chicken 1/2/9/11.....	9,00
<i>Teriyaki saus, atjar</i>	
Tuna melt 1/2/3/4/6/10.....	9,50
<i>Tonijnsalade, cheddar, tomaat, knoflook</i>	
Broodje pikante hummus 1/5/10/13.....	9,50
<i>Gegrilde paprika, rode ui, walnoot, pompoenpit</i>	
Garnalenkroketten 1/2/3/4/7/9/10.....	9,50
<i>2 garnalenkroketten, pikante aioli</i>	
Broodje carpaccio 1/3/4/9/10.....	10,50
<i>Truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaat en pijnboompitjes</i>	
Gerookte zalm 1/5/6/9/10.....	11,00
<i>Kruidenmayonaise, avocado, cherrytomaat, cress</i>	
Houtse clubsandwich 1/2/3/4/9/10.....	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 1/2/4/10.....	6,00
<i>Tomaat/gegrilde paprika, basilicum</i>	
Vissoep 1/2/4/6/7.....	8,00
<i>Veel vis en prei</i>	

SALADES

Geitenkaas salade 1/5/10.....	11,50
<i>Gewelde vijg, cherrytomaat, peer, cashewnoten, tortilla</i>	
Kikkererwten salade 1/5/10.....	11,50
<i>Mango, gerookte amandel, komkommer, rode ui en tortilla</i>	
Gegrilde kipsalade 1/4/10.....	12,00
<i>Groene asperge, Parmezaanse kaas, Serrano ham, cherrytomaat, crouton</i>	
Gegrilde tonijnsalade 1/3/4/6/7/9/10.....	12,50
<i>Haricots verts, paprika, komkommer, cherrytomaat, rode ui, mierikswortel dressing, tempura krokant</i>	



LEKKER BIJ SOEP & SALADE

Broodplankje 1/3/4/10/13.....	6,50
<i>Brood met aioli, pikante hummus en rozemarijn boter</i>	

PUNTZAK FRIET

Met mayonaise 1/3/9/10.....	3,50
Met truffelmayonaise 1/3/9/10.....	4,00
Met huisgemaakte Houtse saus 1/2/3/9/10.....	4,00

BURGERS

Houtse burger 1/2/3/4/9/10.....	11,50
<i>Spek, cheddar, uienringen, Houtse saus, friet</i>	
Luxe burger 1/3/4/9/10.....	13,50
<i>Avocado, gegrilde paprika, Serrano ham, blauwe kaas, truffelmayonaise, friet</i>	

FLAMMKUCHEN

Spek en kaas 1/4.....	11,00
<i>Crème fraîche, rode ui, rucola</i>	
Geitenkaas vegetarisch 1/4/5.....	12,00
<i>Crème fraîche, cherrytomaat, walnoten, honing, rucola</i>	
Geitenkaas spek 1/4/5.....	12,50
<i>Crème fraîche, walnoten, honing, rucola</i>	
Serrano ham 1/4.....	13,50
<i>Crème fraîche, Parmezaanse kaas, balsamico, rucola</i>	
Gerookte zalm 1/4/6.....	15,00
<i>Crème fraîche, rode ui, cherrytomaat, basilicum, kaas, rucola</i>	

HIGH TEA

Kom genieten van onze high tea!

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

Reserveren hiervoor kan alleen telefonisch en minimaal 24 uur van tevoren. High tea is op alle dagen mogelijk! De aanvangstijden zijn van maandag t/m zaterdag tussen 11:00 uur en 14:30 uur en op zondag om 11:00 uur.

22.50 P.P.

1/2/3/4/6/9/10



DINER – FOOD SHARING

vanaf 17.00 uur

OM TE BEGINNEN

Broodplankje 1/3/4/10/13.....	6,50
<i>Brood met aioli, pikante hummus en rozemarijn boter</i>	
Kaasplankje 4/5/10.....	11,50
<i>Petit Tourtain, Wijnendale, Blue Shropshire</i>	
Proeverijtje 1/2/3/4/5/6/7/8/9/10/11/13.....	p.p. 12,50
<i>Verskillende kleine hapjes (Te bestellen vanaf 2 personen)</i>	

VIS

KOUD	
Gerookte zalm 5/6/9/10.....	13,00
<i>Kruidenmayonaise, tomaat, radijs en cress</i>	
Tonijntataki 1/2/3/6/9/10/13.....	13,50
<i>Wakame, wasabi mayonaise, nori tempura</i>	
Visplank 1/2/3/6/7/9/10/13.....	15,50
<i>Tonijn takaki, gerookte zalm, krokante garnaal</i>	

WARM	
Krokante garnalen 1/7.....	6,00
<i>Sweet chilisaus</i>	
Gamba's piri piri 1/7.....	12,50
<i>Gepeld, in piri piri saus</i>	
Gegrilde tonijn 1/3/4/5/6/7/8/13.....	13,50
<i>Teriyaki, furikake</i>	
Hele zeebaars 6.....	14,50
<i>Citroen, rozemarijn</i>	
Gegrilde inktvis tentakel 4/6/11.....	15,50
<i>Knoflook puree, truffelolie</i>	

VLEES

KOUD	
Houtse carpaccio 3/4/9/10.....	9,50
<i>Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaat, pijnboompitten, truffelmayonaise</i>	
BBQ beef tataki 1/2/4/5.....	10,50
<i>Gerookte amandelen, radijs en whiskey glaze</i>	
Vleesplank 1/2/4/5/9/10.....	12,50
<i>Serrano ham, beef tataki, eendenloempia</i>	

WARM	
Mini broodje pulled chicken 1/2/4/9/11/13.....	3,50
<i>Teriyaki, atjar</i>	
Mini Houtse burger 1/2/3/4/9/10.....	4,00
<i>Spek, cheddar, uienringen, Houtse saus</i>	
Eendenloempia's 1/9.....	7,00
<i>Sweet chilisaus</i>	
Krokante kippendij 1/3/9/11/13.....	7,50
<i>Wasabi, teriyaki</i>	
Spareribs 1/2/5/9/11/13.....	9,50
<i>Teriyaki, atjar</i>	
Gemarineerde biefstuk 1/2/9.....	13,50
<i>Thaise rode curry saus</i>	
Entrecote 2.....	14,50
<i>Chimichurri saus, rozemarijn</i>	

ALL DAY GERECHTEN

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

VEGETARISCH

KOUD	
Groene salade 4/10.....	3,50
<i>Komkommer, cherrytomaat, Parmezaanse kaas, cranberry en pompoenpit</i>	
Houtse bruschetta 1/4.....	6,00
<i>Tomaat, knoflook, Parmezaanse kaas, basilicum olie</i>	
Gegrilde groene asperge 5/13.....	12,50
<i>Zongedroogde tomaat, gerookte amandel, pikante hummus en gerookte olijfolie</i>	
Vega plank 1/4/5/13.....	12,50
<i>Brushetta, gegrilde asperge, bietenballen</i>	

WARM	
Mini bietenburger 1/4/9/10.....	6,50
<i>Blaauwe kaas, honing, uienchutney</i>	
Gegrilde groenten.....	6,50
<i>Courgette, groene asperge, paprika</i>	
Thaise rode curry 1/4/5/9.....	7,50
<i>Paprika, haricots verts, cherrytomaat, cashewnoten, brood</i>	
Oosterse tempeh 1/5/6/9/13.....	7,50
<i>Paprika, haricots verts, cashewnoten en teriyaki</i>	
Gegrilde aubergine 2/5.....	7,50
<i>Chimichurri, pompoenpit, cranberry, walnoot</i>	
Zoete aardappel 2/4.....	8,50
<i>Cheddar, zure room, tomaat, chimichurri</i>	


VEGANISTISCH

KOUD	
Groene salade 10.....	4,00
<i>Komkommer, cherrytomaat, cranberry, pompoenpit en mierikswortel dressing</i>	
Houtse bruschetta 1.....	6,00
<i>Tomaat, knoflook, basilicum olie</i>	
Rauwe courgette.....	6,00
<i>Gerookte olijfolie, pijnboompitten</i>	
Gegrilde groene asperge 5/13.....	12,50
<i>Zongedroogde tomaat, gerookte amandel, pikante hummus en gerookte olijfolie</i>	

WARM	
Loempia's 1/9.....	4,50
<i>Sweet chilisaus</i>	
Oosterse tempeh 1/5/9/13.....	7,50
<i>Paprika, haricots verts, cashewnoten en teriyaki</i>	
Gegrilde groenten.....	6,50
<i>Courgette, groene asperge, paprika</i>	
Gegrilde aubergine 2/5.....	7,50
<i>Chimichurri, pompoenpit, cranberry, walnoot</i>	
Gegrilde zoete aardappel.....	7,50
<i>Piri piri saus</i>	

KINDEREN

Mini broodje pulled chicken met friet 1/2/3/4/9/11/13.....	6,00
Mini hamburger met friet 1/2/3/4/9/10.....	6,50
Kip yakitori spies met friet 1/3/9/10/13.....	7,50
Rundvlees kroket met friet 1/2/3/4/9/10.....	8,00
Halve sparerib met friet 1/2/3/5/9/11/13.....	8,00

 ONZE GERECHTEN, BEREID OP DE JOSPER HOUTSKOOL GRILL.

DINER – FOOD SHARING

vanaf 17.00 uur

SUGGESTIE VAN DE SMAAKMAKERS

Kunt u geen keuze maken uit alle heerlijke foodsharing gerechtjes? Om het u makkelijk te maken, hebben onze smaakmakers hieronder 3 verschillende combinaties voor jullie samengesteld. Elke suggestie is vanaf 2 personen te bestellen.



VLEES

Brood met smeersels
Tomatensoepje
Eendenloempia

Beef tataki
Mini broodje pulled chicken
Warme gegrilde asperges

Entrecote
Groene salade
Zoete aardappel

Zoete plank

32,50 P.P.



VIS

Brood met smeersels
Vissoepje
Krokante garnaal

Tonijn tataki
Gerookte zalm
Warme gegrilde asperges

Gamba's piri piri
Groene salade
Zoete aardappel

Zoete plank

34,50 P.P.



COMBI

Brood met smeersels
Tomatensoepje
Krokante garnaal

Tonijn tataki
Mini hamburger
Warme gegrilde asperges

Entrecote & gamba spies
Groene salade
Zoete aardappel

Zoete plank

36,50 P.P.

NAGERECHTEN

11:00 – 22:00 uur

Kinderijsje 3/4/9.....	3,50
Houtse magnum 1/3/4/5.....	4,50
<i>Boerenroomijs, witte chocolade, notenmix</i>	
IJskoffie 1/3/4/5.....	6,25
<i>Mokka ijs met espresso en slagroom</i>	
Aardbeien 1/3/4/5.....	6,50
<i>Witte chocolade ijs, vanillemascarpone en balsamico</i>	
Passievrucht tiramisu 1/3/4.....	6,50
<i>Aardbeiensaus, meringue</i>	
Witte chocolade ijs 1/3/4/13.....	7,00
<i>Brownie, caramel, slagroom</i>	
Crème brûlée 3/4/9.....	7,00
<i>Witte chocolade ijs</i>	
Zoete plank 1/3/4/5/13.....	7,50
<i>Laat je verrassen</i>	
Kaasplankje 4/5/10.....	11,50
<i>Petit Tourtain, Wijnendale, Blue Shropshire</i>	

JOEP SLEGGERS, IJSSALON VIAVIA



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

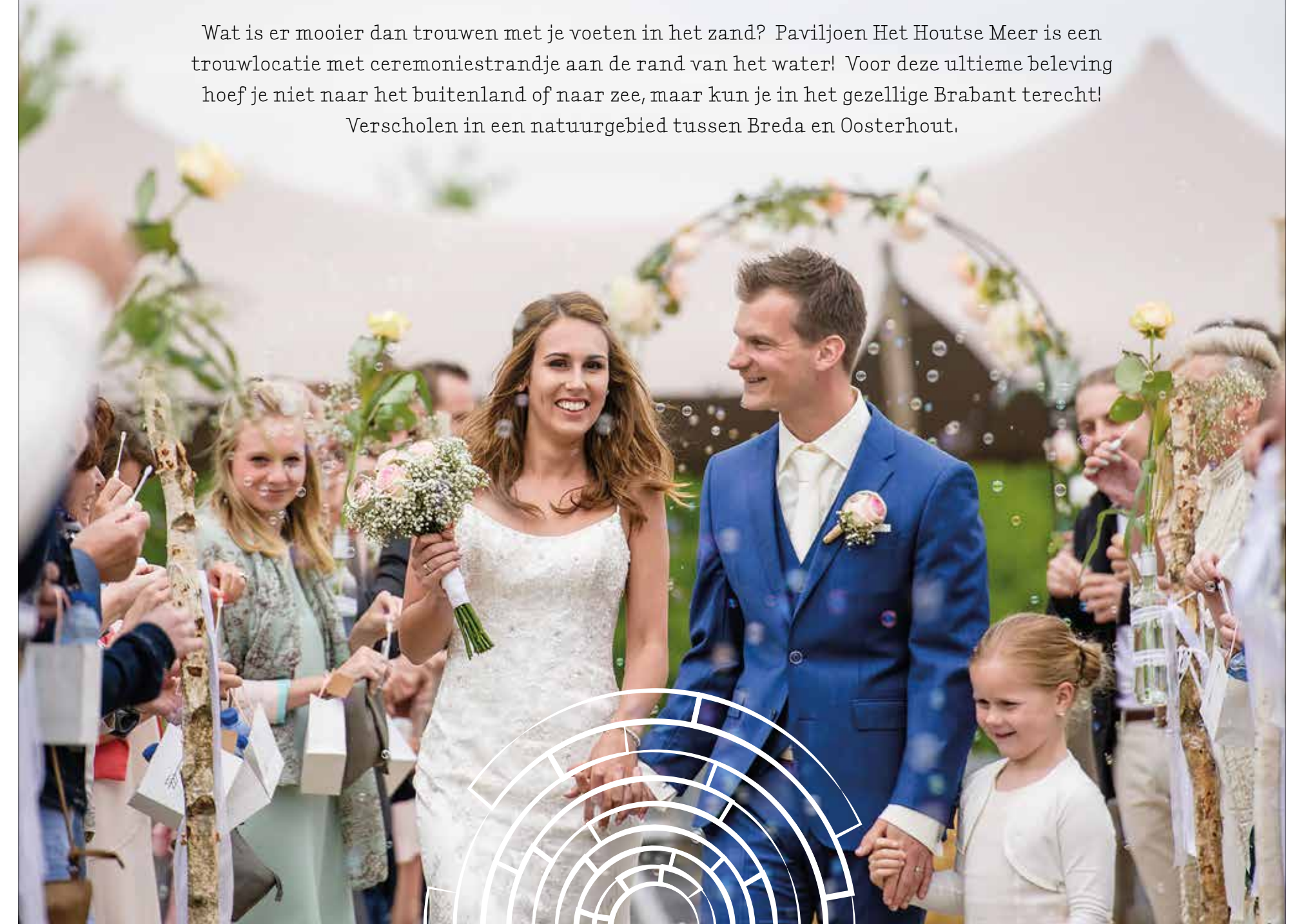
Voor meer informatie en/of een uitgebreid advies op maat, neem contact op met de dames van Service & Events via telefoonnummer 0162 - 213 000 of info@hethoutsemeer.nl.



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 BIEDT 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