

# 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

# 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

<b>3-GANGEN PROEVERIJ</b> Keuze uit zoet of kaas voor het nagerecht	39 P.P.
<b>4-GANGEN PROEVERIJ</b> Keuze uit zoet of kaas voor het nagerecht	46 P.P.
<b>5-GANGEN PROEVERIJ</b> Zowel zoet als kaas voor het nagerecht	53 P.P.

Vragen over allergenen? Informeer bij onze medewerkers.

# DINER

VANAF 17 UUR

## VOORGERECHTEN

---

<b>TOM KHA KHUNG SOEP</b> <small>1/4/6/7</small> Gamba's, koolrabi, winterpeen, bosui en krokante uitjes	14,5
<b>GEROOKTE PALINGBOUILLON</b> <small>1/3/4/6/9/10/14</small> Met huisgerookte buikspek, pruimen, kaffir/limoen mayonaise en bosui	15,5
<b>STEAK TARTAAR</b> <small>1/3/4/5/6/10</small> Huisgemaakte tartaar van rund, augurk, kappertjes, rookolie, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en gepocheerd ei	13,5
<b>DRY AGED RODE BIET</b> <small>3/5/10</small> Gedroogde, gerijpte en gepekeld rode biet, kaffir/limoen mayonaise, rozenwaterkrokant, zoetzure rode biet en hazelnoot	14
<b>GEPOFTE AUBERGINE</b> <small>1/4/5/9/10/13</small> Op kolen gepofte aubergine, gemarineerd in sojasaus met miso, bosui, granaatappelpitten, schapenkaas, hazelnoot en verse kruiden	14
<b>TONIJN TATAKI</b> <small>1/3/4/6/9/10/13</small> Wasabimayonaise, wakamé, furikake, sesam, soja en wasabi krokant	16

# DINER

VANAF 17 UUR

## HOOFDGERECHTEN

---

<b>VEGA BAVETTE</b> 🌱 1/2/3/4/9/10	24
Plantbased, gegrild op de jospers, pastinaakcrème, gegrilde groenten en chimichurri Geserveerd met smokey cajun potatoes	
<b>SMOKED CARROT</b> 🌱 3/5/10/13	22,5
Huisgerookte bospeen, pikante hummus, granaatappel, bosui, pistache en verse kruiden Geserveerd met smokey cajun potatoes	
<b>HOUTSE MEER BURGER</b> 1/3/4/10/13	19,5
Brioche brood, medium gebakken rundvleesburger, Houtse saus, little gem, tomaat, augurk, cheddar, spek en gefrituurde uienringen Geserveerd met friet	
<b>VEGA HOUTSE MEER BURGER</b> 🌱 1/3/4/10/13	18,5
Brioche brood, Beyond Meat burger, Houtse saus, little gem, tomaat, augurk, cheddar en gefrituurde uienringen Geserveerd met friet	
<b>GEGRILDE GELDERSE HOEN SUPRÊME</b> 1/5	24
Gelderse hoen filet met crème van zoete aardappel, gegrilde groenten en jus van zwarte knoflook Geserveerd met frisse little gem salade	
<b>ENTRECÔTE</b> 2/3/4/10	26,5
Gegrild op de Jospers, chimichurri, pastinaakcrème en gegrilde groenten Geserveerd met friet	
<b>ZALMFILET</b> 3/4/6/10	26
Gepekeld en gerookt op de smoker, pastinaakcrème, gegrilde groenten, citrusvinaigrette en krokante kruiden Geserveerd met smokey cajun potatoes	

# DINER

VANAF 17 UUR

## BIJGERECHTEN

---

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

## NAGERECHTEN

---

<b>HOUTSE KOFFIE</b> <small>4/5</small>	8,5
Koffie, espresso of cappuccino met mini hazelnootschuimgebakje, moccaboontjes, Baileys met slagroom	
<b>HUISGEMAAKTE BROWNIE</b> <small>1/3/4/5</small>	10,5
Witte chocolade-ijs met karamelsaus en amandel	
<b>HOUTSE PAVLOVA</b> <small>1/3/4/5</small>	12,5
Meringue, room, passievrucht, rood fruit, munt, amandel en witte chocolade ijs	
<b>KAASPLATEAU</b> <small>1/4/5/10</small>	12,5
5 kazen, uienchutney en een luxe notenmix	
<b>ZOETE VERRASSING</b> <small>Voor allergenen informeer bij onze medewerkers</small>	12,5
Laat je verrassen door een proeverij van heerlijke nagerechtjes	