

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	26,5 P.P.
3-GANGEN PROEVERIJ Keuze uit zoet of kaas voor het nagerecht	33,5 P.P.

Vragen over allergenen? Informeer bij onze medewerkers.

LUNCH

TOT 15.30 UUR

SOEP

HOUTSE VISSOEP 1/2/3/4/6/7/9/10/11 15,5
Geserveerd met zuurdesembrood en pikante aioli

PROEVERIJ

PROEVERIJPLANK Voor allergenen informeer bij onze medewerkers 19,5 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 1/2/3/4/5/9/10 17
Tomatensoep, schapenkaassalade en zuurdesembrood met knolselderijkroket en truffelmayonaise

HOUTSE MEER LUNCH VLEES 1/2/4/6/9/10/14 17
Tomatensoep, kippendijsalade en zuurdesembrood met Bourgondiër kroket en mosterd

HOUTSE MEER LUNCH VIS 1/2/3/4/6/7/9/10/11/13/14 18
Vissoep, tonijnsalade en zuurdesembrood met garnalenkroket en pikante aioli

BROODJES

GEPOFTE AUBERGINE 1/4/5/9/13 15,5
Zuurdesembrood met op kolen gepofte aubergine, misosaus, bosui, granaatappel, hazelnoot en schapenkaas

CLUB SANDWICH KIP 1/2/3/4/6/9/10 15,5
Zuurdesembrood met BBQ kippendij, lichtpittige saus, tomaat, ei, spek en Reypenaer kaas

ZALMFILET 1/2/3/4/6/9/10 17
Zuurdesembrood met gepekeld en op de smoker gerookte zalm, kaffir/limoen mayonaise, zoetzure komkommer, gegrilde paprika, rode ui
Geserveerd met zoete aardappel friet

LUNCH

TOT 15.30 UUR

SALADES

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

WARME GERECHTEN

- BUIKSPEK HUISGEROOKT** 1/3/4/6/9/10/13 18,5
Houtskool brioche brood, little gem, Koreaanse koolsalade, smokey Gochujang saus
Geserveerd met friet
- HOUTSE MEER BURGER** 1/3/4/9/10/13 19,5
Houtskool brioche brood, medium gebakken rundvleesburger, lichtpittige Houtse saus, slamelange, tomaat, augurk, cheddar, spek en gefrituurde uienringen
Geserveerd met friet
- VEGA HOUTSE MEER BURGER** 🌱 1/3/4/9/10/13 18,5
Houtskool brioche brood, Beyond Meat burger, lichtpittige Houtse saus, slamelange, tomaat, augurk en gefrituurde uienringen
Geserveerd met friet
- SMOKED CARROT** 🌱 5/13 22,5
Geconfijte, gedroogde en gepekeld wortel, hummus, granaatappel, bosui, pistache en verse kruiden
Geserveerd met smokey cajun potatoes
- ENTRECÔTE** 2/3/4/9/10 26,5
Gegrild op de josper, chimichurri, pastinaakcrème en gegrilde groenten
Geserveerd met friet

LUNCH

TOT 15.30 UUR

BIJGERECHTEN

BROODPLANKJE <small>1/3/9/10</small>	6,5
Versgebakken zuurdesembrood, gerookte aioli en rozemarijnolie	
FRIETJE MET HOUTSE SAUS <small>1/3/9/10</small>	4,5
Met lichtpittige huisgemaakte saus	
SMOKEY CAJUN POTATOES <small>3/9/10</small>	6,5
Lichtpittig gemarineerd, Houtse saus en peterselie	
KLEINE FRISSE SALADE <small>5</small>	5,5
Little gem sla, citrusdressing, komkommer, cherrytomaat, rode ui en pistachenoten	

NAGERECHTEN

HOUTSE KOFFIE <small>4/5</small>	8
Koffie, espresso of cappuccino met mini hazelnootschuimgebakje, moccaboontjes, Baileys met slagroom	
HUISGEMAAKTE BROWNIE <small>1/3/4/5</small>	9,5
Witte chocolade-ijs met karamelsaus en amandel	
HOUTSE PAVLOVA <small>1/3/4</small>	11,5
Meringue schuim met rood fruit, vanille-mascarponeerom en een bolletje roomijs	
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	