

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 jospers grill.

Per tafel te bestellen, vanaf 2 personen

3-GANGEN PROEVERIJ Keuze uit zoet of kaas voor het nagerecht	37,5 P.P.
4-GANGEN PROEVERIJ Keuze uit zoet of kaas voor het nagerecht	44,5 P.P.
5-GANGEN PROEVERIJ Zowel zoet als kaas voor het nagerecht	51,5 P.P.

Vragen over allergenen? Informeer bij onze medewerkers.

DINER

VANAF 17 UUR

VOORGERECHTEN

HOUTSE VISSOEP <small>1/2/3/4/6/7/9/10/11</small> Geserveerd met zuurdesembrood en pikante aioli	15,5
STEAK TARTAAR <small>1/3/4/5/6/9/10</small> Huisgemaakte tartaar van rund, augurk, kappertjes, rookolie, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en gepocheerd ei	13,5
TARTAAR VAN DRY AGED BIET <small>4/5</small> Gedroogde, gerijpte en gepekeld rode biet, ricottacrème, muntolie en pistachenoten	14
GEPOFTE AUBERGINE <small>1/4/5/9/13/14</small> Op kolen gepofte aubergine, gemarineerd in sojasaus met miso, bosui, granaatappelpitten, schapenkaas, hazelnoot en verse kruiden	14
TONIJN TATAKI <small>1/3/4/6/9/10/13</small> Wasabimayonaise, wakamé, furikake, sesam en krokante nori tempura	16
BUIKSPEK HUISGEROOKT <small>1/2/3/6/9/10/13</small> Gegrild op de josper, pittige salsa van mango, whiskey glaze, bosui en krokante kruiden	15,5

DINER

VANAF 17 UUR

HOOFDGERECHTEN

BAVETTE (VEGA) 🌱 1/2/3/4/9/10	24
Plantbased, gegrild op de josper, pastinaakcrème, gegrilde groenten en chimichurri Geserveerd met smokey cajun potatoes	
SMOKED CARROT 🌱 5/13	22,5
Geconfijte, gedroogde en gepekeld wortel, hummus, granaatappel, bosui, pistache en verse kruiden Geserveerd met smokey cajun potatoes	
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	
GEGRILDE GELDERSE HOEN SUPRÊME 1/2/4	24
Gelderse hoen filet met crème van zoete aardappel, gegrilde groenten en jus van zwarte knoflook Geserveerd met frisse little gem salade	
ENTRECÔTE 2/3/4/9/10	26,5
Gegrild op de Josper, chimichurri, pastinaakcrème en gegrilde groenten Geserveerd met friet	
ZALMFILET 3/4/6/9/10	26
Gepekeld en gerookt op de smoker, pastinaakcrème, gegrilde groenten, citrusvinaigrette en krokante kruiden Geserveerd met smokey cajun potatoes	

DINER

VANAF 17 UUR

BIJGERECHTEN

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	