

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

Geniet samen van verschillende gerechten en laat je verrassen door onze smaakmakers

Per tafel te bestellen, vanaf 2 personen

PROEVERIJPLANK 19,5 P.P.

2-GANGEN PROEVERIJ 26,5 P.P.

3-GANGEN PROEVERIJ 33,5 P.P.

Keuze uit zoet of kaas voor het nagerecht

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

HOUTSE MEER LUNCH

HOUTSE MEER LUNCH VEGA 1/2/3/4/5/9/10 17
Tomatensoep, schapenkaassalade en zuurdesembrood met knolselderijkrokot en truffelmayonaise

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

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

CLUB SANDWICH ZALM 1/2/3/4/6/9/10/14 17
Zuurdesembrood met gepekeld zalm, kaffir limoen mayonaise, ei, avocado, tomaat en paprika



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** 1/2/4/9/14 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

- SOFT SHELL CRAB** 1/3/4/7/9/10/12/13 17,5
Houtskool brioche brood, little gem en kaffir limoen mayonaise
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
- 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 jospier, 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

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 fris 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	



DINER

VANAF 17 UUR

HOUTSE PROEVERIJ

Laat je verrassen door onze smaakmakers met een combinatie van koude en warme gerechten, bereid op onze Jospergrill

Per tafel te bestellen, vanaf 2 personen

3-GANGEN PROEVERIJ

37,5 P.P.

Keuze uit zoet of kaas voor het nagerecht

4-GANGEN PROEVERIJ

44,5 P.P.

Keuze uit zoet of kaas voor het nagerecht

5-GANGEN PROEVERIJ

51,5 P.P.

Zowel zoet als kaas voor het nagerecht

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>2/3/6/9/10</small> Gegrild op de josper, pittige salsa van mango, whiskey glaze, bosui en krokante kruiden	15,5
SOFT SHELL CRAB <small>1/3/9/10/14</small> Zoetzure komkommer, sojaboontjes, rode ui en kaffir mayonaise	15



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 spicy 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
- BBQ KIPPENDIJSPIES** 1/2/3/4/6/9/10/14 23
Crème van zoete aardappel, chipotle en gegrilde groenten
Geserveerd met spicy cajun potatoes
- ENTRECÔTE** 2/3/4/9/10 26,5
Gegrild op de Josper, chimichurri, pastinaakcrème en
gegrilde groenten
Geserveerd met friet
- INKTVIS** 2/4/5/11 26,5
Gegrild op de Josper, crème van zoete aardappel,
gegrilde groenten, chimichurri en peterselie
Geserveerd met frisse little gem salade
- ZALMFILET** 3/4/6/9/10 26
Gepekeld en gerookt op de smoker, pastinaakcrème,
gegrilde groenten, citrusvinaigrette en krokante kruiden
Geserveerd met spicy 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

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 fris 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	



WIJN

WIT

Verdejo - Cal y Canto Blanco - Spanje	🍷	5,2	26
Citrus, groene appel, aards			
Pinot Grigio - Riff - Italië	🍷	6,5	32,5
Peer, citrus, bloesem, verfrissende zuurgraad			
Picpoul de Pinet - Felines Jourdan - Frankrijk	🍷	6,5	32,5
Groene appel, citrus, tropisch fruit			
Sauvignon Blanc - Felines Jourdan - Frankrijk	🍷🍷	5,5	27,5
Mineralen, grapefruit, appel			
Viognier - Domaine Les Yeusses - Frankrijk	🍷🍷	6,5	32,5
Abrikoos, honing, bloemen			
Chardonnay - Clayton Road - Australië	🍷🍷🍷	5,5	27,5
Perzik, vanille, geroosterd eikenhout			

ROOD

Pinot Noir - Villa Wolf - Duitsland	🍷	5,7	28,5
Delicaat, rood fruit, aards			
Garnacha - Viejo Marchante - Spanje	🍷🍷	5,2	26
Rood fruit, kruidig, zwart fruit			
Merlot - Corette - Frankrijk	🍷🍷	5,5	27,5
Cassis, fruitig, kruidig			
Red Blend - California Roots - Californië	🍷🍷🍷	6,2	31
Rijk, krachtig, vol			
Rioja Crianza - Heraclio Alfaro - Spanje	🍷🍷🍷	7	35
Houtachtig, robuust, vanille			
Primitivo - Orion - Italië	🍷🍷🍷	7,5	37,5
Donker fruit, kruidig, geroosterd			

ROSÉ, ZOET EN BUBBELS

St Felix - Languedoc - Frankrijk	🍷	5,2	26
Aardbeien, rode bes, citrus			
AIX - Provence - Frankrijk	🍷🍷	8	40
Rood fruit, fris, mineralen			
Die Königin - Müller Thurgau en Kerner - Duitsland		5,2	26
Cava Reserva - Spanje, piccolo 0,2l		9	

Wit/Rosé

Fris	🍷
Fruitig	🍷🍷
Vol	🍷🍷🍷

Rood

Licht	🍷
Medium	🍷🍷
Stevig	🍷🍷🍷

DRANKEN

BIEREN TAP

Peroni 5,1%	3,5 / 7
Glas 0,25 / Glas 0,50	
Houtse Weizen 5,1%	5 / 8
Glas 0,30 / Glas 0,50	
Houtse Blond 6,5%	5,2
Glas 0,30	
Houtse Tripel 8,5%	5,2
Glas 0,30	
Grimbergen dubbel 6,5%	5
Glas 0,30	

BIEREN FLES

Houtse Hop 6,5%	5,7
Houtse Stout 11%	6,2
Grimbergen blond 6,7%	5,2
Tripel karmeliet 8,0%	5,7
Fourchette 7,5%	6
Duvel 8,5%	5,7
Jopen Blurred Lines 5,3%	6,7

ALCOHOLARM EN -VRIJ

Peroni Libera 0.0%	4
Grolsch Weizen 0.0%	4,2
Lowlander wit 0.0%	4,5
Radler 0.0%	4
Jopen NON IPA 0.3%	5,5
Peroni chill 2.0%	4,7
Liefmans 3.8%	4,5
Rosé - Syrah - Cabernet Sauvignon Spanje	5
Rode bessen, bramen, kaneel	
Vintense Bubbel	7
Stijlvol, fruitig, appel, peer	

MOCKTAILS

Vlierbloesem	6,5
Munt, sinaasappel	
Mojito	6,7
Limoen en Munt	
Pink Gin & Tonic	6,5
Aardbei en limoen	
Virgin Aperol	6,5
Rozemarijn, sinaasappel	

COCKTAILS

Aperol Spritz	7,5
Sinaasappel	
Shilo	7,5
Limoncello, Tonic, citroen, munt	
Pornstar Martini	11,5
Passievrucht, vanille	
Espresso Martini	11,5
Wodka, koffie, koffielikeur	
Hout West	11
Houtse Gin, Orancello, Ginger Ale, limoen	

GIN & TONIC

Houtse Meer Gin	11,7
Munt, citroen, Royal Bliss Tonic	
Bloom Pink Gin	12,5
Aardbei, limoen, Royal Bliss Tonic	
Bombay Dry Gin	8,5
Citroen, jeneverbes, Finley Tonic	
Monkey 47	13
Sinaasappel, rozemarijn, Royal Bliss Tonic	

WHISKEY

Glenfiddich 12	7
Coal ila 12	8
Lagavulin 16	14

DRANKEN

WATER

Chaudfontaine plat/bruisend 0,2l	3
Chaudfontaine plat/bruisend 0.75l	6,5

FRISDRANKEN

Coca-Cola (Regular, Zero)	3,3
Sprite	3,3
Fanta, Fanta Cassis	3,3
Finley Bitter Lemon	3,5
Finley Tonic	3,5
Finley Ginger Ale	3,5
Rivella	3,5
Chocomel, Fristi	3,5
Fuze Tea (Regular, Green)	3,5
Royal Bliss Tonic	4
Ginger beer	5

SAPPEN

Verse jus d'orange	4,5 / 6,2
--------------------	-----------

Schulp vruchtensappen:

Appel	3,7
Tomaten	3,7

THEE

Thee	3,2
------	-----

- Rooibos spicy cherry
- Green tea sencha goji berry
- Earl grey bright blue blossom
- Black tea pure ceylon

Houtse Thee	4,5
-------------	-----

Sinaasappel, gember, munt

Verse thee:

Groene munt	4
Gember	4
Gember/sinaasappel	4,2

KOFFIE

Koffie	3,2
Espresso	3,2
Espresso dubbel	4,5
Espresso macchiato	3,5
Cappuccino	3,7
Koffie Verkeerd	4

Mogelijk met sojamelk en havermelk

Meerprijs van €0,50

Flat White	4,5
------------	-----

Latte macchiato	4,2
-----------------	-----

Latte macchiato met flavour shot en slagroom	5,2
--	-----

Karamel, hazelnoot of witte chocolade

IJskoffie, mokka-ijs met espresso	7
-----------------------------------	---

IJskoffie, mokka-ijs met espresso, slagroom	7,5
---	-----

Speciale koffie (Irish, French, Italian, Spanish)	8,5
---	-----

Chai Latte	4,2
------------	-----

Mogelijk met sojamelk en havermelk

Meerprijs van €0,50

Dirty Chai Latte	4,7
------------------	-----

Mogelijk met sojamelk en havermelk

Meerprijs van €0,50

Houtse koffie	8
---------------	---

Koffie, espresso of cappuccino met mini hazelnootschuimgebakje, moccaboontjes, Baileys met slagroom