

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

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 🌱 1/2/3/4/5/9/10/13/14 **17**
Tomatensoep, geitenkaassalade 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
Geserveerd met friet

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

HUISGEROOKTE BUIKSPEK 1/3/4/6/9/10/13 **18,5**
Houtskool brioche brood, little gem, Koreaanse koolsalade, smokey Gochujang saus
Geserveerd met friet

LUNCH

TOT 15.30 UUR

SALADES

- WARME GEITENKAASSALADE** 🌿 1/2/4/5/10/13/14 18
Little gem met citrusdressing, komkommer, cherrytomaat, stoofpeer, paprika, noten en zaden, balsamico, verse kruiden en notenbrood
- 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

- HOUTSE VISSOEP** 1/2/3/4/6/7/9/10/11 15,5
Geserveerd met zuurdesembrood en pikante aioli
- 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, little gem, tomaat, augurk, cheddar en gefrituurde uienringen.
Geserveerd met friet
- SMOKED CARROT** 🌿 5/13 22,5
Geconfijte, gedroogde en gepekeld wortel, pikante 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, citrusdressing, zoetzure komkommer, cherrytomaat, groene asperges, rode ui en pistache	

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>	10,5
Witte chocolade-ijs met karamelsaus en amandel	
ROOMBOTER PROFITEROL <small>1/3/4/5/9</small>	12
Mascarponeerroom, miso, amandel en karamel/miso-ijs	
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

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

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>	15,5
Geserveerd met zuurdesembrood en pikante aioli	
STEAK TARTAAR <small>1/3/4/5/6/9/10</small>	13,5
Huisgemaakte tartaar van rund, augurk, kappertjes, rookolie, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en gepocheerd ei	
TARTAAR VAN DRY AGED BIET <small>3/5/9/10</small>	14
Gedroogde, gerijpte en gepekeldde rode biet, kaffir/limoen mayonaise, muntolie en pistachenoten	
GEPOFTE AUBERGINE <small>1/4/5/9/13/14</small>	14
Op kolen gepofte aubergine, gemarineerd in sojasaus met miso, bosui, granaatappelpitten, schapenkaas, hazelnoot en verse kruiden	
TONIJN TATAKI <small>1/3/4/6/9/10/13</small>	16
Wasabimayonaise, wakamé, furikake, sesam en krokante nori tempura	
HUISGEROOKTE BUIKSPEK <small>1/3/4/6/9/10/14</small>	15,5
Met Japanse pruim, kaffir/limoen mayonaise en gerookte palingbouillon	

DINER

VANAF 17 UUR

HOOFDGERECHTEN

VEGA BAVETTE 🌱 1/2/3/4/9/10	24
Plantbased, gegrild op de jospers, pastinaakcrème, gegrilde groenten en chimichurri Geserveerd met smokey cajun potatoes	
SMOKED CARROT 🌱 5/13	22,5
Geconfijte, gedroogde en gepekeld wortel, pikante 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 Jospers, 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, citrusdressing, zoetzure komkommer, cherrytomaat, groene asperges, rode ui en pistache	

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>	10,5
Witte chocolade-ijs met karamelsaus en amandel	
ROOMBOTER PROFITEROL <small>1/3/4/5/9</small>	12
Mascarponeerroom, miso, amandel en karamel/miso-ijs	
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	
Vintense Blanc Bubbels 0.0% - Frankrijk, piccolo 0,2l		7	

Wit/Rosé

Fris	🍷
Fruitig	🍷🍷
Vol	🍷🍷🍷

Rood

Licht	🍷
Medium	🍷🍷
Stevig	🍷🍷🍷

DRANKEN

BIEREN TAP

Peroni 5,1%	3,5 / 7
Glas 0,25 / 0,50	
Houtse Weizen 5,1%	5 / 8
Glas 0,25 / 0,50	
Grimbergen Blond 6,7%	5
Grimbergen Dubbel 6,5%	5
Seizoensbier	5,5

BIEREN FLES

Houtse Blond 6,5%	5,5
Houtse Hop 6,5%	5,7
Houtse Tripel 8,5%	5,7
Houtse Stout 11%	6,2
Gouden Carolus Classic 8,5%	5,5
Duvel 8,5%	5,7
Tripel Karmeliet 8,0%	5,8
Jopen Mooie Nel IPA 6,5%	5,9

BIEREN ALCOHOLVRIJ EN -ARM

Peroni Libera 0,0%	4
Radler 0,0%	4
Grolsch Weizen 0,0%	4,2
La Trappe Nillis 0,0%	4,8
Jopen NON IPA 0,3%	5,5
Liefmans 3,8%	4,5

GIN & TONIC

Houtse Meer Gin	11,7
Royal Bliss Tonic, munt, citroen	
Bombay Dry Gin	8,5
Royal Bliss Tonic, citroen, jeneverbes	
Bloom Pink Gin	12,5
Royal Bliss Tonic, aardbei, limoen	
Monkey 47 Gin	13
Royal Bliss Tonic, sinaasappel, rozemarijn	

COCKTAILS

Hout West	12
Houtse Gin, Oud-West Orancello, ginger ale, limoen	
Dark & Stormy	10,5
Donkere rum, ginger beer, limoen	
Pornstar Martini	11,5
Wodka, passievrucht, vanille	
Espresso Martini	11,5
Wodka, koffielikeur, koffie	
Old Fashioned	12,5
Rum, karamel, sinaasappel	

MOCKTAILS

Vlierbloesem 0.0	6,5
Munt, sinaasappel	
Gin & Tonic 0.0	6,5
Rozemarijn, citroen	
Aperol Spritz 0.0	6,5
Rozemarijn, sinaasappel	
Ginger Pie 0.0	7,5
Crodino, ginger beer, sinaasappel, gember, munt	

LIKEUREN

Disaronno Amaretto	5,2
Bailey's	5,2
Grand Marnier	5,2
Likeur 43	5,2
Limoncello	4,7
Orancello	4,7
Tia Maria	5,2

WHISKEY/COGNAC

Glenfiddich 12	7
Dalwhinnie 15	8
Lagavulin 16	14
Martell VS	6
Remy Martin VSOP	7

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	3,3
Cassis	3,3
Rivella	3,5
Chocomel, Fristi	3,5
Fuze Tea (Regular, Green)	3,5
Bitter Lemon	3,5
Tonic	3,5
Ginger Ale	3,5
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	
- Kaneel, steranijs, sinaasappel	
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 pumpkin spice	
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	