

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  1/2/3/4/5/10/14 17,5
Tomatensoep, geitenkaassalade en zuurdesembrood met knolselderijkroket en truffelmayonaise

HOUTSE MEER LUNCH VLEES 1/2/4/10 18
Tomatensoep, kippendijsalade en zuurdesembrood met Bourgondiër kroket en mosterd

HOUTSE MEER LUNCH VIS 1/2/3/4/6/7/9/10/11/13 19
Tom Kha Khung soep, tonijnsalade en zuurdesembrood met garnalenkroket en pikante aioli

BROODJES

GEPOFTE AUBERGINE  1/4/5/9/13 16
Zuurdesembrood met op kolen gepofte aubergine, misosaus, bosui, granaatappel, hazelnoot en schapenkaas

CLUB SANDWICH KIP 1/2/3/4/10 16
Zuurdesembrood met kippendij, Houtse saus, tomaat, ei, spek en Reypenaer kaas
Geserveerd met friet

ZALMFILET 1/2/3/4/6/10 19
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 1/3/4/6/9/10/13/14 18,5
Brioche brood, little gem, zoetzure komkommer, Koreaanse koolsalade, Smokey Gochujang saus
Geserveerd met friet

LUNCH

TOT 15.30 UUR

SALADES

- WARME GEITENKAASSALADE** 🌿 1/2/4/5/14 18
Little gem met citrusdressing, komkommer, cherrytomaat, nashi peer, paprika, noten, balsamico, cranberry, notenbrood en verse kruiden
- KIPPENDIJSALADE** 1/2/4 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 19,5
Little gem met citrusdressing, sojaboontjes, paprika, cherrytomaat, rode ui, zoetzure komkommer en krokante nori tempura

WARME GERECHTEN

- TOM KHA KHUNG SOEP** 1/4/6/7 14,5
Gamba's, koolrabi, winterpeen, bosui en krokante uitjes
- HOUTSE MEER BURGER** 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
- VEGA HOUTSE MEER BURGER** 🌿 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
- SMOKED CARROT** 🌿 3/5/10/13 22,5
Huisgerookte bospeen, quinoa, pikante hummus, gegrilde groenten, granaatappel, bosui, pistache en verse kruiden
Geserveerd met kleine frisse salade
- ENTRECÔTE** 2/3/4/10 26,5
Gegrild op de jospier, chimichurri, pastinaakcrème en gegrilde groenten
Geserveerd met friet

LUNCH

TOT 15.30 UUR

BIJGERECHTEN

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

NAGERECHTEN

HOUTSE KOFFIE <small>4/5</small>	8,5
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	
HOUTSE PAVLOVA <small>1/3/4/5</small>	12,5
Meringue, room, amarenen kersen, sinaasappel, karamel/rum, amandelschaafsel, miso/karamel 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 Keuze uit zoet of kaas voor het nagerecht	39 P.P.
4-GANGEN PROEVERIJ Keuze uit zoet of kaas voor het nagerecht	46 P.P.
5-GANGEN PROEVERIJ Zowel zoet als kaas voor het nagerecht	53 P.P.

Vragen over allergenen? Informeer bij onze medewerkers.

DINER

VANAF 17 UUR

VOORGERECHTEN

TOM KHA KHUNG SOEP <small>1/4/6/7</small>	14,5
Gamba's, koolrabi, winterpeen, bosui en krokante uitjes	
BUIKSPEK & COQUILLE <small>1/3/9/11</small>	15,5
Huisgerookte buikspek, coquille, ponzu/gimber dressing, kaffir/limoen mayonaise, zoetzure bloemkool, cornichons en verse kruiden	
STEAK TARTAAR <small>1/3/4/5/6/10</small>	13,5
Tartaar van Aberdeen Angus, cornichons, rokolie, kwartelei, truffelmayonaise, gerookte amandelen en krokant van Parmezaan	
DRY AGED BIET TARTAAR <small>3/4/10</small>	14
Gedroogde, gerijpte en gepekeld rode biet, kaffir/limoen mayonaise, zoetzure rode biet, hazelnoot en verse kruiden	
GEPOFTE AUBERGINE <small>1/4/5/9/10/13</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, edamame, soja en tempura krokant	

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 🌱 3/5/10/13	22,5
Huisgerookte bospeen, quinoa, pikante hummus, gegrilde groenten, granaatappel, bosui, pistache en verse kruiden Geserveerd met kleine frisse salade	
HOUTSE MEER BURGER 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	
VEGA HOUTSE MEER BURGER 🌱 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	
GEGRILDE GELDERSE HOEN SUPRÊME 1/5	24
Gelderse hoen filet met crème van zoete aardappel, gegrilde groenten en jus van zwarte knoflook Geserveerd met frisse little gem salade	
ENTRECÔTE 2/3/4/10	26,5
Gegrild op de Jospers, chimichurri, pastinaakcrème en gegrilde groenten Geserveerd met friet	
ZALMFILET 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

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

NAGERECHTEN

HOUTSE KOFFIE <small>4/5</small>	8,5
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	
HOUTSE PAVLOVA <small>1/3/4/5</small>	12,5
Meringue, room, amarenen kersen, sinaasappel, karamel/rum, amandelschaafsel, miso/karamel 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	🍷	5,5	27,5
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 - Hilanda - Spanje	🍷🍷	5,7	28,5
Mineralen, wit fruit, vuursteen			
Viognier - Domaine Les Yeusses - Frankrijk	🍷🍷	6,5	32,5
Abrikoos, honing, bloemen			
Chardonnay - Clayton Road - Australië	🍷🍷🍷	5,7	28,5
Perzik, vanille, geroosterd eikenhout			

ROOD

Pinot Noir - Villa Wolf - Duitsland	🍷	5,7	28,5
Delicaat, rood fruit, aards			
Garnacha - Viejo Marchante - Spanje	🍷🍷	5,5	27,5
Rood fruit, kruidig, zwart fruit			
Merlot - Corette - Frankrijk	🍷🍷	5,7	28,5
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	🍷	5,5	28,5
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%	3,8 / 7,2
Grolsch Weizen 5,1%	5,5 / 9
Grimbergen Blond 6,7%	5,5
Grimbergen Dubbel 6,5%	5,5
Hangende Harry IPA 5,9%	5,5

BIEREN FLES

Gouden Carolus Classic 8,5%	5,5
Grolsch Herfstbok 6,5%	5,5
De Koninck Bolleke 5,2%	5,5
Duvel 8,5%	6
Tripel Karmeliet 8,0%	6
Fourchette tripel 7,5%	6,2
Schelde Oosterstout 8,5%	6,5

BIEREN ALCOHOLVRIJ EN -ARM

Peroni Libera 0,0%	4,2
Radler 0,0%	4,2
Grolsch Weizen 0,0%	4,5
La Trappe Nillis 0,0%	4,5
Jopen NON IPA 0,3%	5,5
Liefmans 3,8%	4,7

GIN & TONIC

Houtse Meer Gin	12,5
Royal Bliss Tonic, munt, citroen	
Bombay Dry Gin	9,5
Royal Bliss Tonic, citroen, jeneverbes	
Bloom Pink Gin	12,5
Royal Bliss Tonic, framboos, limoen	
Monkey 47 Gin	14
Royal Bliss Tonic, sinaasappel, rozemarijn	

COCKTAILS

Aperol Spritz	9
Sinaasappel	
Cuba Mule	9,5
Donkere rum, Gimber, Ginger Beer	
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	7,5
Munt, sinaasappel	
Pink Gin & Tonic 0.0	7,5
Framboos, limoen	
Aperol Spritz 0.0	7,5
Rozemarijn, sinaasappel	
Estragon Sour 0.0	7,5
Ginger Ale, steranijs, gedroogde sinaasappel	
Cuba Libre 0.0	7,5
Alcoholvrije rum, Coca Cola, limoen	
Ginger mule 0.0	8
Gimber, Ginger beer, limoen	

LIKEUREN

Disaronno Amaretto	5,5
Bailey's	5,5
Grand Marnier	5,5
Likeur 43	5,5
Limoncello	5,5
Tia Maria	5,5

WHISKEY/COGNAC

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

DRANKEN

WATER

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

FRISDRANKEN

Coca-Cola (Regular, Zero)	3,5
Sprite	3,5
Fanta	3,5
Cassis	3,5
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	3,5

SAPPEN

Verse jus d'orange	4,5 / 6,2
Schulp vruchtensappen:	
Appel	3,7
Tomaten	3,7

THEE

Thee	3,3
- Rooibos	
- Green tea sencha	
- Earl grey	
- Black tea	
- Bosfruit	
Herfstthee	4,5
Sinaasappel, kaneel, steranijs	
Houtse Thee	4,5
Sinaasappel, gember, munt	
Verse thee:	
Groene munt	4
Gember	4
Gember/sinaasappel	4,2

KOFFIE

Al onze koffie's zijn te bestellen met sojamelk en havermelk. Meerprijs van 0.50

Koffie	3,3
Espresso	3,3
Espresso dubbel	4,5
Espresso macchiato	3,5
Cappuccino	3,7
Koffie Verkeerd	4
Flat White	4,5
Latte macchiato	4,2
Latte macchiato met flavour shot en slagroom	5,2
Karamel, hazelnoot	
IJskoffie, mokka-ijs met espresso	7
IJskoffie, mokka-ijs met espresso, slagroom	7,5
Speciale koffie (Irish, French, Italian, Spanish)	9,5
Chai Latte	4,2
Dirty Chai Latte	4,7
Houtse koffie	8,5
Koffie, espresso of cappuccino met mini hazelnootschuimgebakje, moccaboontjes, Baileys met slagroom	