

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 josper, 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	