

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

27,5 P.P.

3-GANGEN PROEVERIJ

Keuze uit zoet of kaas voor het nagerecht

34,5 P.P.

Vragen over allergenen? Informeer bij onze medewerkers.

LUNCH

TOT 15.30 UUR

PROEVERIJ

PROEVERIJPLANK Voor allergenen informeer bij onze medewerkers 20,5 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 18,5

Tomatensoep, schapenkaassalade en zuurdesembrood met knolselderijkroket en truffelmayonaise

HOUTSE MEER LUNCH VLEES 1/2/4/10 19

Tomatensoep, kippendijsalade en zuurdesembrood met Bourgondiër kroket en mosterd

HOUTSE MEER LUNCH VIS 1/2/3/4/6/7/9/10/11/13 20

Tom Kha Kung soep, tonijn tataki salade en zuurdesembrood met garnalenkroket en pikante aioli

BROODJES

GEPOFTE AUBERGINE 🌱 1/4/5/9/13 17

Zuurdesembrood met op kolen gepofte aubergine, tijm, dragon, kaffir/limoen mayonaise, balsamico, parmezaan, granaatappel en hazelnoot

SANDWICH KIP 1/2/3/4/10 17

Zuurdesembrood met kippendij, Houtse saus, tomaat, ei, spek en Reypenaer kaas

SANDWICH ZALMFILET 1/2/3/4/6/10 20,5

Zuurdesembrood met verse zalmfilet, kaffir/limoen mayonaise, teriyaki, zoetzure komkommer, gegrilde paprika rode ui

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

SCHAPENKAASSALADE 1/2/4/5/14 18,5

Little gem met citrusdressing, komkommer, gele paprika, cherrytomaat, granaatappel, groentechips, cashewnoten en verse kruiden

KIPPENDIJSALADE 1/2/4 19,5

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 20,5

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 20,5

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 19,5

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 28,5

Gegrild op de josper, chimichurri, pastinaakcrème en gegrilde groenten
Geserveerd met friet

LUNCH

TOT 15.30 UUR

BIJGERECHTEN

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

NAGERECHTEN

HOUTSE KOFFIE 4/5	9,5
Koffie, espresso of cappuccino met mini hazelnootschuimgebakje, moccaboontjes, Baileys met slagroom	
HUISGEMAAKTE BROWNIE 1/3/4/5	11,5
Witte chocolade-ijs met karamelsaus en amandel	
HOUTSE PAVLOVA 1/3/4/5	13,5
Meringue, room, frambozencoulis, aardbei, bosbes, passievrucht en witte chocolade ijs	
KAASPLATEAU 1/4/5/10	12,5
5 kazen, uienchutney en een luxe notenmix	
ZOETE VERRASSING Voor allergenen informeer bij onze medewerkers	12,5
Laat je verrassen door een proeverij van heerlijke nagerechtjes	

GREEN KEY GOLD CERTIFICERING

Wij zijn trots om te kunnen zeggen dat Het Houtse Meer Green Key Gold gecertificeerd is. Dit is de hoogste normering van het meest toonaangevende duurzaamheidskenmerk in de gastvrijheidssector. We vinden het belangrijk om onze gasten niet alleen een geweldige ervaring te bieden, maar ook onze verantwoordelijkheid te nemen voor de natuur en de toekomst van onze planeet.

In onze keuken betekent dit dat we steeds vaker kiezen voor biologische producten. We kopen zoveel mogelijk lokaal in en werken met diverse biologische groenten, zuivel en andere ingrediënten die het milieu minder belasten en de lokale producenten ondersteunen. Ons assortiment wijnen hebben we uitgebreid met biologische varianten, zodat jullie extra kunnen genieten van een heerlijk glas wijn, wetende dat dit minder impact heeft op het milieu.

Daarnaast hebben we onder andere de paling van ons menu moeten verwijderen, omdat deze vissoort helaas op de lijst van bedreigde diersoorten staat. Dit soort keuzes maken we bewust, omdat wij geloven dat we met kleine stappen het verschil kunnen maken.

Dankzij onze Green Key Gold certificering kunnen we met trots zeggen dat we de toekomst serieus nemen, zowel in onze keuken als in alles wat we doen. We hopen dat jullie samen met ons kunnen genieten van de heerlijke gerechten die we met zorg en respect voor de natuur hebben samengesteld.