

# 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.

De plank bestaat uit een variatie van vlees, vis en vega gerechten, deze gerechten worden bereid door onze smaakmakers, met een aantal gerechten vanuit onze Argentijnse Jospers grill.

Per tafel te bestellen, vanaf 2 personen

**2-GANGEN PROEVERIJ** 32 P.P.

**3-GANGEN PROEVERIJ** 39 P.P.  
Keuze uit zoet of kaas voor het nagerecht

Vragen over allergenen? Informeer bij onze medewerkers.

# LUNCH

TOT 15.30 UUR

## PROEVERIJ

---

**PROEVERIJPLANK** Voor allergenen informeer bij onze medewerkers 24 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 21  
Tomatensoep, burrata salade en zuurdesembrood met knolselderij kroket en truffelmayonaise
- HOUTSE MEER LUNCH VLEES** 1/2/4/10 21  
Tomatensoep, kippendijsalade en zuurdesembrood met Bourgondiër kroket en mosterd
- HOUTSE MEER LUNCH VIS** 1/2/3/4/6/7/9/10/11/13 22  
Tom Kha Kung soep, tonijn tataki salade en zuurdesembrood met garnalenkroket en pikante aioli

## BROODJES

---

- GEPOFTE AUBERGINE** 🌱 1/4/5/9/13 18  
Naanbrood met op kolen gepofte aubergine, soja, ponzu, miso, feta, hazelnoot, granaatappel en cress
- CLUB SANDWICH KIP** 1/2/3/4/10 18  
Zuurdesembrood met kippendij, Houtse saus, tomaat, ei, spek, Reypenaer kaas en chips
- ZALMFILET** 1/2/3/4/6/10 22  
Zuurdesembrood met verse zalmfilet, kaffir/limoen mayonaise, teriyaki, zoetzure komkommer, gegrilde paprika en rode ui
- HUISGEROOKTE BUIKSPEK** 1/3/4/6/9/10/13/14 19  
Brioche brood, little gem, zoetzure komkommer, Koreaanse koolsalade, smokey Gochujang saus en friet

# LUNCH

TOT 15.30 UUR

## SALADES

---

- BURRATA SALADE** 🌱 3/4/5/10 20  
Little gem met citrusdressing, lof, gegrilde perzik, komkommer, cherrytomaat, rode ui, asperges, hazelnoot en cress
- KIPPENDIJSALADE** 1/2/4 20  
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 21  
Little gem met citrusdressing, edamame, cherrytomaat, rode ui, zoetzure komkommer, tempura krokant, soja, koolmix, wasabimayonaise en furikake

## WARME GERECHTEN

---

- TOM KHA KHUNG SOEP** 1/4/6/7 15  
Gamba's, koolrabi, winterpeen, bosui, krokante uitjes en zuurdesem broodje
- HOUTSE MEER BURGER** 1/3/4/10/13 21  
Brioche brood, medium gebakken Black Angus burger van 180g, Houtse saus, little gem, tomaat, augurk, cheddar, spek, gefrituurde vierenringen en friet
- VEGA HOUTSE MEER BURGER** 🌱 1/3/4/10/13 20  
Brioche brood, Beyond Meat burger, Houtse saus, little gem, tomaat, augurk, cheddar, gefrituurde vierenringen en friet
- SMOKED CARROT** 🌱 3/5/13 23  
Huisgerookte bospeen, quinoa, pikante hummus, gegrilde groenten, granaatappel, bosui, pistache en verse kruiden
- ENTRECÔTE** 2/3/4/10 32  
Grassfed Angus entrecôte van 220g, gegrild op de Josper, chimichurri, pastinaakcrème, gegrilde groenten en friet

# LUNCH

TOT 15.30 UUR

## BIJGERECHTEN

---

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

## NAGERECHTEN

---

<b>HOUTSE KOFFIE</b> <small>4/5</small>	10
Koffie, espresso of cappuccino met mini hazelnootschuimgebakje, moccaboontjes, Baileys met slagroom	
<b>HUISGEMAAKTE BROWNIE</b> <small>1/3/4/5</small>	12
Witte chocolade-ijs met karamelsaus en amandel	
<b>GEGRILDE ANANAS</b> <small>1/3/4/5</small>	14
Gemarineerd in vanille, kaneel en steranijs. Amandel, miso, karamel-ijs en karamelsaus	
<b>PAVLOVA</b> <small>1/3/4/5</small>	15
Meringue, mascarponeroom, amandelschaafsel, rode bes, aardbei, blauwe bes, frambozencoulis, passievrucht, brownie crumble en witte chocolade ijs	
<b>KAASPLATEAU</b> <small>1/4/5/8/10</small>	14
5 kazen, uienchutney en een luxe notenmix	
<b>ZOETE VERRASSING</b> <small>Voor allergenen informeer bij onze medewerkers</small>	14
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 verwijderd, 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.