

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

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.

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

3-GANGEN PROEVERIJ

43 P.P.

Keuze uit zoet of kaas voor het nagerecht

4-GANGEN PROEVERIJ

51 P.P.

Keuze uit zoet of kaas voor het nagerecht

5-GANGEN PROEVERIJ

59 P.P.

Zowel zoet als kaas voor het nagerecht

Vragen over allergenen? Informeer bij onze medewerkers.

DINER

VANAF 17 UUR

VOORGERECHTEN

TOM KHA KHUNG SOEP <small>1/4/6/7</small>	15
Gamba's, koolrabi, winterpeen, bosui, krokante uitjes en zuurdesem broodje	
HUISGEROOKTE BUIKSPEK <small>1/2/3/4/7</small>	17
Op eikenhout gerookte buikspek met mihoensalade, kaffir/sereh mayonaise, romanesco en verse kruiden	
BEEF TATAKI <small>1/2/3/4/5/6/9/10</small>	18
Kort aangeschroeide beef, whiskey marinade, Koreaanse koolsalade, rookmayonaise, edamame boontjes, bosui en gerookte amandelen	
BURRATA <small>3/4</small>	17
Gegrilde asperges, avocado creme, zongedroogde tomaat, balsamico en jalapeno relish	
GEPOFTE AUBERGINE <small>1/4/5/9/13</small>	16
Op kolen gepofte aubergine, soja, ponzu, miso, feta, hazelnoot, granaatappel en cress	
TONIJN TATAKI <small>1/3/4/6/9/10/13</small>	19
Wasabimayonaise, wakamé, furikake, sesam, edamame, soja en tempura krokant	

DINER

VANAF 17 UUR

HOOFDGERECHTEN

CATCH OF THE DAY Voor allergenen informeer bij onze medewerkers	DAGPRIJS
Wisselend visgerecht met seizoensgebonden groenten	
DRY AGED RODE BIET STEAK 	26
Gerookte biet met zoete aardappelcreme, paksoi, groene asperges en balsamico	
SMOKED CARROT  3/5/13	23
Huisgerookte bospeen, quinoa, pikante hummus, gegrilde groenten, granaatappel, bosui, pistache en verse kruiden	
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 uienringen en friet	
LAMSFILET 1	31
Gegrilde lamsfilet met couscous salade, gegrilde groenten en een jus van dragon	
ENTRECÔTE 2/3/4/10	32
Grassfed Angus entrecôte van 220g, gegrild op de Josper, chimichurri, pastinaakcrème, gegrilde groenten en friet	
ZALMFILET 3/4/6	29
Gepekeld en gerookt op de smoker, risotto, gegrilde groenten en hollandaisesaus	
CHATEAUBRIAND (bestellen per 2 personen) 3/4/10	69
Gegrilde Chateaubriand van 500g, bearnaisesaus, frisse salade en friet	

DINER

VANAF 17 UUR

BIJGERECHTEN

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

NAGERECHTEN

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