

# 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** <sup>1/4/6/7</sup> 15

Gamba's, koolrabi, winterpeen, bosui, krokante uitjes en zuurdesem broodje

 Pinot Grigio – Fris en fruitig, mooi bij de romige, kruidige Tom Kha

### **BURRATA** <sup>3/4</sup> 17

Avocadocrème, zongedroogde tomaat, balsamico en jalapeño relish

 Sauvignon Blanc – Fris en levendig tegenover de romige burrata en avocado

### **GEROOKTE KNOLSELDERIJ** 18

Geroosterde paprikasaus, pulled oesterzwam, salsa verde, pistache, kaffir/sereh mayonaise

 Chardonnay – Rond en gul, mooi bij de geroosterde en romige smaken

### **BEEF TATAKI** <sup>1/2/3/4/5/6/9/10</sup> 18

Kort aangeschroeide beef, whiskey marinade, Koreaanse koolsalade, rookmayonaise, edamame boontjes, bosui en gerookte amandelen

 Primitivo – Vol en zwoel, sluit aan bij beef, whiskey en de kruidige Koreaanse smaken

### **HUISGEROOKTE PICANHA** <sup>3/10/14</sup> 19

3 uur lang op hickory gerookte picanha, salsa verde, rook-mayonaise, pickled jalapeño, patty pans, gerookte amandelen, gepofte cherry tomaatjes

 Syrah – Krachtig en licht kruidig, perfect bij het gerookte vlees

### **TONIJN TATAKI** <sup>1/3/4/6/9/10/13</sup> 19

Wasabimayonaise, wakamé, furikake, sesam, edamame, soja en tempura krokant

 Verdejo – Fris en strak, een goede tegenhanger van soja, wasabi en sesam

# DINER

VANAF 17 UUR

## HOOFDGERECHTEN

| CATCH OF THE DAY                                                                                                     | Voor allergenen informeer bij onze medewerkers | DAGPRIJS |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|----------|
| Wisselend visgerecht met seizoensgebonden groenten                                                                   |                                                |          |
| 🍷 <i>Vraag onze sfeermakers</i>                                                                                      |                                                |          |
| <b>DRY AGED RODE BIET STEAK</b>                                                                                      | 🍷                                              | 26       |
| Gerookte biet met zoete aardappelcreme, gegrilde groenten en balsamico                                               |                                                |          |
| 🍷 <i>Pinot Noir – Licht gekoeld, elegant en aards bij de zoete, geroosterde smaken</i>                               |                                                |          |
| <b>SMOKED CARROT</b>                                                                                                 | 🍷 3/5/13                                       | 23       |
| Huisgerookte bospeen, quinoa, pikante hummus, gegrilde groenten, granaatappel, bosui, pistache en verse kruiden      |                                                |          |
| 🍷 <i>Verdejo – Fris en fruitig als tegenhanger van rook en pittige hummus</i>                                        |                                                |          |
| <b>HOUTSE MEER BURGER</b>                                                                                            | 🍷 1/3/4/10/13                                  | 21       |
| Brioche brood, black angus burger, van 200 gram, Houtse saus, Little gem, tomaat, augurk, cheddar, ui, spek en friet |                                                |          |
| 🍷 <i>Merlot – Soepel en fruitig bij burger, cheddar en spek</i>                                                      |                                                |          |
| <b>LAMSFILET</b>                                                                                                     | 🍷 1                                            | 31       |
| Gegrilde lamsfilet met couscous salade, gegrilde groenten en een jus van dragon                                      |                                                |          |
| 🍷 <i>Syrah – Kruidig en fruitig, sluit mooi aan bij lam en dragon</i>                                                |                                                |          |
| <b>ENTRECÔTE</b>                                                                                                     | 🍷 2/3/4/10                                     | 32       |
| Grassfed Angus entrecôte van 220g, gegrild op de Josper, chimichurri, knolselderijcrème, gegrilde groenten en friet  |                                                |          |
| 🍷 <i>Primitivo – Vol en kruidig, bestand tegen het krachtige gegrilde vlees</i>                                      |                                                |          |
| <b>ZALMFILET</b>                                                                                                     | 🍷 3/4/6                                        | 29       |
| Gepekeld en gerookt op de smoker, knolselderijcrème, gegrilde groenten en een jus van langoustine                    |                                                |          |
| 🍷 <i>Viognier – Rond en aromatisch bij rook, knolselderij en langoustine</i>                                         |                                                |          |
| <b>CHATEAUBRIAND</b>                                                                                                 | (bestellen per 2 personen) 3/4/10              | 69       |
| Gegrilde Chateaubriand van 500g, bearnaise, frisse salade en friet                                                   |                                                |          |
| 🍷 <i>Rioja Crianza — Klassiek, kruidig en met voldoende structuur voor het rundvlees</i>                             |                                                |          |

# DINER

VANAF 17 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, tartelette, amandel, miso karamel-ijs, mascarpone room, karamelsaus |    |
| <b>PAVLOVA</b> <small>1/3/4/5</small>                                                                            | 15 |
| Meringue, mascarpone room, amandelschaafsel, sinaasappel, amarene kersen, karamelsaus, amarettini                |    |
| <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 heerlijk nagerecht van de chef                                                        |    |

## 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.