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 Josper 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, geitenkaassalade en zuurdesembrood met knolselderijkroket 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

PLUKZWAM 1/14 19
Oesterzwam, gyroskruiden, Little gem, ingelegde rode ui, pickled jalapeños, avocado, kaffir/sereh mayonaise, geroosterde tuinbonen.

CLUB SANDWICH KIP 1/2/3/4/10 18
Zuurdesembrood met kippendij, Houtse saus, tomaat, ei, spek, Reypenaer kaas en chips

HUISGEROOKTE PICANHA 1/3/10/14 22
3 uur lang op hickory gerookte picanha, Little gem, salsa verde, pickled jalapeño, rook-mayonaise, gerookte amandel

ZALMFILET 1/2/3/4/6/10 23
Verse zalmfilet, kaffir/limoen mayonaise, teriyaki, zoetzure komkommer, gegrilde paprika en rode ui

LUNCH

TOT 15.30 UUR

SALADES

GEITENKAASSALADE 4/5/14 — 20
Warme geitenkaas, honing, Little gem, perzik, ingelegde rode ui, luxe noten, paprika, cherry tomaat

KIPPENDIJSALADE 4 — 20
Little gem met citrusdressing, komkommer, cherrytomaat, serranoham, Parmezaanse kaas, 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, black angus burger 200 gram, Houtse saus, Little gem, tomaat, augurk, cheddar, ui, spek 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 uienringen 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

BROODPLANKJE 1/3/4/10 — 6
Versgebakken zuurdesembrood, pikante aioli en rozemarijnolie

FRIETJE MET HOUTSE SAUS 1/3/10 — 5
Met lichtpittige huisgemaakte saus

SMOKEY CAJUN POTATOES 1/3/10 — 6
Lichtpittig gemarineerd, Houtse saus en peterselie

KLEINE FRISSE SALADE 5 — 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 4/5 — 10
Koffie, espresso of cappuccino met mini hazelnootschuimgebakje, moccaboontjes, Baileys met slagroom

HUISGEMAAKTE BROWNIE 1/3/4/5 — 12
Witte chocolade-ijs met karamelsaus en amandel

GEGRILDE ANANAS 1/3/4/5 — 14
Gemarineerd in vanille, kaneel en steranijs, tartelette, amandel, miso karamel-ijs, mascarpone room, karamelsaus

PAVLOVA 1/3/4/5 — 15
Meringue, mascarpone room, amandelschaafsel, sinaasappel, amarene kersen, karamelsaus, amarettini

KAASPLATEAU 1/4/5/8/10 — 14
5 kazen, uienchutney en een luxe notenmix

ZOETE VERRASSING Voor allergenen informeer bij onze medewerkers — 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.