

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

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	

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	

WIJN

WIT

Cal y Canto <i>Verdejo 2025 - Spanje</i> Spaanse frisse fruitbom	5,9	29
Villa de Lago <i>Pinot Grigio 'Delle Venezie' 2025 - Italië</i> Onmisbare borrelwijn, mag altijd!	6,5	32
Château Moulin Caresse <i>Le Sauvignon 2024 - Frankrijk</i> Typische Sauvignon dorstlesser	7	34
Roodekrantz <i>Chardonnay 'Vineyard Selection' 2024 - Zuid Afrika</i> Rijp - gul - geel fruit	7,5	37
Dauvergne & Ranvier, <i>Viognier 'Le Voisin du Dessous' 2024 - Frankrijk</i> Decadent maar zeker niet zwaar	8	39
Espenhof & Kalkbrenner <i>Riesling & Sauvignon 2024 - Duitsland</i> DJ en wijnmaker maken hier lentewijn		43
Feliciano <i>Lugana 'Felugan' 2024 - Italië</i> Niet alleen op vakantie smaakt dit goed		45
Domaine Treuillet <i>Pouilly-Fume 2024 - Frankrijk</i> Sauvignon van waar het ooit begon		47
Albamar <i>'PAI' Albariño 2024 - Spanje</i> Buitencategorie Albariño		55
Weingut Schneider <i>Chardonnay 'Weil am Rhein' 2023 - Duitsland</i> Rijk zoals een Bourgogne, maar dan uit Baden		59

ROSÉ

Domaine St. Felix <i>Rosé 2024 - Frankrijk</i> Mooi licht, perfect voor een lange middag	5,9	29
Maison Saint Aix <i>AIX Rosé 2024 - Frankrijk</i> Zuid-Franse alleskunner!	8	39
Château Pradeaux <i>Bandol Rosé 2024 - Frankrijk</i> In Frankrijk gezien als de top van de rose		59

WIJN

ROOD

Vieja Marchanta	5,9	29
<i>Garnacha 2024 - Spanje</i>		
Rijpe en weelderige Spanjaard		
Corette	6,5	33
<i>Merlot 2024 - Frankrijk</i>		
Soepele Merlot met rijp fruit en een vleugje vanille		
Weingut Zähringer	7	45
<i>Spätburgunder (LITERFLES) 2022 - Duitsland</i>		
Lichte, Duitse Pinot Noir, gekoeld het lekkerst		
Dauvergne & Ranvier	7,5	37
<i>Syrah 2024 - Frankrijk</i>		
Uit het boekje: veel fruit, beetje spicy		
Masseria Li Veli - Orion	8	39
<i>Primitivo 2024 - Italië</i>		
Vol, zwoel en kruidig – een echte smaaksensatie		
Martinez Lacuesta	8	39
<i>Rioja Crianza 'Selecto' 2022 - Spanje</i>		
Pas net in Nederland, maar nu al bekend		
Domaine Saint-Cyr		47
<i>Beaujolais 'La Galoche' 2023 - Frankrijk</i>		
Niet "Nouveau", wel speels en sappig		
Agricola Cottini		52
<i>Ripasso Valpolicella Classico Superiore 2021 - Italië</i>		
Zwoele, gestoofde alleskunner uit Veneto		
Weingut Schneider		57
<i>Lörrach Spätburgunder 2022 - Duitsland</i>		
Verfijne Bourgogne, maar dan uit Baden		
Montecastro		59
<i>Ribera del Duero 2022 - Spanje</i>		
Klasse uit Spanje's meest gewaardeerde regio		
Château Sociando-Mallet		69
<i>"La Demoiselle" de Sociando Mallet 2020 - Frankrijk</i>		
2e wijn van dit beroemde Bordeaux huis		

WIJN

BUBBELS

Arte Latino	7	42
<i>Cava Méthode Traditionelle Brut N.V. - Spanje</i>		
Dit kan (of moet!) altijd: klassieker		
Damien Pinon		49
<i>Vouvray 'Brut de Brut' N.V. - Frankrijk</i>		
Gulle bubbel, droge maar rijke stijl		
Legras & Haas		89
<i>Champagne 'Intuition' Brut N.V. - Frankrijk</i>		
Was alle Champagne maar zo...		

PARELS/LIMITED

WIT

Vie di Romans		80
<i>'Piere' Sauvignon Blanc 2022 - Italië</i>		
Cult-domein uit Noord-Italië. Op grote hoogte worden intense Sauvignons gemaakt		
Weingut Alzinger		88
<i>Grüner Veltliner Smaragd 'Steinertal' 2020 - Oostenrijk</i>		
Het meest gezochte domein uit Oostenrijk in New-York, de wijnen kunnen jaaren mee!		
Henri & Gilles Buisson		91
<i>Saint-Romain 'Sous la Velle' 2019 - Frankrijk</i>		
Bourgogne van dé producent van Saint-Romain. Houtgerijpt, vol en perfect op dronk		

ROOD

Othello by Dominus Estate		92
<i>Cabernet Sauvignon 2018 - Verenigde Staten</i>		
Grote klasse Cabernet door een wijnhuis waar ze in Bordeaux stress van hebben...		
Henri & Gilles Buisson		98
<i>Saint-Romain 'Sous Roche' 2019 - Frankrijk</i>		
Bourgogne van dé producent van Saint-Romain. Rood is verfijnd, klassiek en rijp.		
Rotem & Mounir Saouma		130
<i>Châteauneuf-du-Pape 'Omnia' 2018 - Frankrijk</i>		
Allesomvattende Châteauneuf van een nieuw wijnhuis onder leiding van Le Moine		

DRANKEN

BIEREN TAP

Peroni 5,1%	4 / 7,8
Grosch Weizen 5,1%	5,7 / 9,5
Jopen NON IPA 0,3%	5,5
Disco Daisy Blond 6,9%	5,9
Hangende Harry IPA 5,9%	5,9

BIEREN FLES

Grimbergen blond 6,7%	6
Grimbergen Dubbel 6,5%	6
Gouden Carolus Classic 8,5%	6
Duvel 8,5%	6,5
Tripel Karmeliet 8,0%	6,5
Fourchette tripel 7,5%	7
Liefmans 3,8%	5,5

GIN & TONIC

Bombay Dry Gin	11
Royal Bliss Tonic, citroen, jeneverbes, rozemarijn	
Bloom Pink Gin	13
Royal Bliss Tonic, framboos, limoen, munt	
Monkey 47 Gin	15
Royal Bliss Tonic, sinaasappel, steranijs, kaneel	

LIKEUREN

Disaronno Amaretto	6
Bailey's	6
Grand Marnier	6
Likeur 43	6
Limoncello	6
Tia Maria	6

WHISKEY/COGNAC

Glenfiddich 12	7
Dalwhinnie 15	8
Martell VS	6
Remy Martin VSOP	7

PORT

Caldas Ruby - Special Reserve Port	7
Toro Albalá - Don PX	7,5
Graham's - Fine Port White	5

ZOET WIT

Die Königin	5,9 / 29
Müller Thurgau en Kerner – Duitsland	

COCKTAILS

Aperol Spritz	9,5
Sinaasappel	
Shilo	11
Limoncello, tonic, citroen	
Double G	11
Gember likeur, ginger ale, bitter	
De buurvrouw	11
Licor 43, limoen, tonic	
Amaretto sour	11
Amaretto, sinaasappel, kaneel, steranijs	
Pornstar Martini	12,5
Wodka, passievrucht, vanille	

ALCOHOLVRIJ

BIEREN ALCOHOLVRIJ EN -ARM

Peroni Libera 0,0%	4,2
Radler 0,0%	4,2
Grolsch Weizen 0,0%	4,5
La Trappe Epos Blond 0.0%	5,3
Lowlander Wit 0.0%	5,3
Jopen NON IPA (tap) 0,3%	5,5

WIJNEN 0.0

Garnacha tinta Rosé 0.0	5,5
Cava Fines Bulles Blanc 0.0, Piccolo 0.2l	7

HUISGEMAAKTE LIMONADES

Lemonade 0,5l	6
Citroen, sinaasappel, munt	
Groene appel 0,5l	6
Limoen, munt	

MOCKTAILS

Vlierbloesem 0.0	7,5
Munt, sinaasappel, steranijs	
G&T Pink 0.0	7,5
Framboos, limoen	
Aperol Spritz 0.0	7,5
Rozemarijn, sinaasappel	
Smokey Appel 0.0	7,5
Smoked lime, appel, limoen	
Mojito 0.0	7,5
Limoen, munt	

DRANKEN

WATER

Chaudfontaine plat/bruisend 0,2l	3,7
Chaudfontaine plat/bruisend 0.75l	7

FRISDRANKEN

Coca-Cola (Regular, Zero)	3,7
Sprite	3,7
Fanta	3,7
Cassis	3,7
Rivella	3,7
Chocomel, Fristi	3,7
Fuze Tea (Regular, Green)	3,7
Bitter Lemon	3,7
Tonic	3,7
Ginger Ale	3,7
Ginger Beer	3,7

HUISGEMAAKTE LIMONADES

Lemonade 0,5l	6
Citroen, sinaasappel, munt	
Groene appel 0,5l	6
Limoen, munt	

SAPPEN

Verse jus d'orange	5 / 7
Schulp vruchtensappen:	
Appel	4
Appel/vlierbes	4
Tomaten	4

THEE

Thee	3,6
Keuze uit: Rooibos - Green tea sencha - Earl grey - Black tea - Bosfruit	
Houtse Thee	5
Sinaasappel, gember, munt	

Verse thee:

Groene munt	4,7
Gember	4,7
Gember/sinaasappel	4,7
Sinaasappel/munt	4,7
Gember/munt	4,7

KOFFIE

Al onze koffie's zijn te bestellen met sojamelk en havermelk. Meerprijs van 0.50

Koffie	3,6
Espresso	3,6
Espresso dubbel	4,6
Espresso macchiato	3,9
Cappuccino	4
Koffie verkeerd	4,4
Flat white	4,7

Latte macchiato	4,7
Latte macchiato met flavour shot en slagroom	5,9
Karamel, hazelnoot	

Chai Latte	4,5
Dirty Chai Latte	5

Iced karamel latte	5,5
Karamel, espresso, melk	
Iced chai latte	5
Kaneel, steranijs	

IJskoffie, mokka-roomijs met espresso, slagroom	8
--	---

Speciale koffie (Irish, French, Italian, Spanish)	9,5
--	-----

Houtse koffie	10
Koffie, espresso of cappuccino met mini hazelnootschuimgebakje, moccaboontjes, Baileys met slagroom	

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.