

# 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.

Elke plank bestaat uit een variatie aan vlees, vis en vega gerechten en deze gerechten worden bereid op de houtskool van onze Argentijnse jasper grill.

Per tafel te bestellen, vanaf 2 personen

<b>2-GANGEN PROEVERIJ</b>	26,5 P.P.
<b>3-GANGEN PROEVERIJ</b> Keuze uit zoet of kaas voor het nagerecht	33,5 P.P.

Vragen over allergenen? Informeer bij onze medewerkers.

# LUNCH

TOT 15.30 UUR

## PROEVERIJ

---

**PROEVERIJPLANK** Voor allergenen informeer bij onze medewerkers 19,5 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 17,5  
Tomatensoep, geitenkaassalade en zuurdesembrood met knolselderijkroket en truffelmayonaise

**HOUTSE MEER LUNCH VLEES** 1/2/4/10 18  
Tomatensoep, kippendijsalade en zuurdesembrood met Bourgondiër kroket en mosterd

**HOUTSE MEER LUNCH VIS** 1/2/3/4/6/7/9/10/11/13 19  
Tom Kha Khung soep, tonijnsalade en zuurdesembrood met garnalenkroket en pikante aioli

## BROODJES

---

**GEPOFTE AUBERGINE** 🌱 1/4/5/9/13 16  
Zuurdesembrood met op kolen gepofte aubergine, misosaus, bosui, granaatappel, hazelnoot en schapenkaas

**CLUB SANDWICH KIP** 1/2/3/4/10 16  
Zuurdesembrood met kippendij, Houtse saus, tomaat, ei, spek en Reypenaer kaas  
Geserveerd met friet

**ZALMFILET** 1/2/3/4/6/10 19  
Zuurdesembrood met gepekeld en op de smoker gerookte zalm, kaffir/limoen mayonaise, zoetzure komkommer, gegrilde paprika, rode ui  
Geserveerd met zoete aardappel friet

**HUISGEROOKTE BUIKSPEK** 1/3/4/6/9/10/13/14 18,5  
Brioche brood, little gem, zoetzure komkommer, Koreaanse koolsalade, Smokey Gochujang saus  
Geserveerd met friet

# LUNCH

TOT 15.30 UUR

## SALADES

---

- WARME GEITENKAASSALADE** 🌿 1/2/4/5/14 18  
Little gem met citrusdressing, komkommer, cherrytomaat, nashi peer, paprika, noten, balsamico, cranberry, notenbrood en verse kruiden
- KIPPENDIJSALADE** 1/2/4 18,5  
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 19,5  
Little gem met citrusdressing, sojaboontjes, paprika, cherrytomaat, rode ui, zoetzure komkommer en krokante nori tempura

## WARME GERECHTEN

---

- TOM KHA KHUNG SOEP** 1/4/6/7 14,5  
Gamba's, koolrabi, winterpeen, bosui en krokante uitjes
- HOUTSE MEER BURGER** 1/3/4/10/13 19,5  
Brioche brood, medium gebakken rundvleesburger, Houtse saus, little gem, tomaat, augurk, cheddar, spek en gefrituurde uienringen  
Geserveerd met friet
- VEGA HOUTSE MEER BURGER** 🌿 1/3/4/10/13 18,5  
Brioche brood, Beyond Meat burger, Houtse saus, little gem, tomaat, augurk, cheddar en gefrituurde uienringen  
Geserveerd met friet
- SMOKED CARROT** 🌿 3/5/10/13 22,5  
Huisgerookte bospeen, pikante hummus, granaatappel, bosui, pistache en verse kruiden  
Geserveerd met smokey cajun potatoes
- ENTRECÔTE** 2/3/4/10 26,5  
Gegrild op de jospier, chimichurri, pastinaakcrème en gegrilde groenten  
Geserveerd met friet

# LUNCH

TOT 15.30 UUR

## BIJGERECHTEN

---

<b>BROODPLANKJE</b> <small>1/3/4/10</small>	6,5
Versgebakken zuurdesembrood, gerookte aioli en rozemarijnolie	
<b>FRIETJE MET HOUTSE SAUS</b> <small>1/3/10</small>	4,5
Met lichtpittige huisgemaakte saus	
<b>SMOKEY CAJUN POTATOES</b> <small>1/3/10</small>	6,5
Lichtpittig gemarineerd, Houtse saus en peterselie	
<b>KLEINE FRISSE SALADE</b> <small>5</small>	5,5
Little gem, citrusdressing, zoetzure komkommer, cherrytomaat, groene asperges, rode ui en pistache	

## NAGERECHTEN

---

<b>HOUTSE KOFFIE</b> <small>4/5</small>	8,5
Koffie, espresso of cappuccino met mini hazelnootschuimgebakje, moccaboontjes, Baileys met slagroom	
<b>HUISGEMAAKTE BROWNIE</b> <small>1/3/4/5</small>	10,5
Witte chocolade-ijs met karamelsaus en amandel	
<b>HOUTSE PAVLOVA</b> <small>1/3/4/5</small>	12,5
Meringue, room, passievrucht, rood fruit, munt, amandel en witte chocolade ijs	
<b>KAASPLATEAU</b> <small>1/4/5/10</small>	12,5
5 kazen, uienchutney en een luxe notenmix	
<b>ZOETE VERRASSING</b> <small>Voor allergenen informeer bij onze medewerkers</small>	12,5
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.

Elke plank bestaat uit een variatie aan vlees, vis en vega gerechten en deze gerechten worden bereid op de houtskool van onze Argentijnse jasper grill.

Per tafel te bestellen, vanaf 2 personen

### 3-GANGEN PROEVERIJ

39 P.P.

Keuze uit zoet of kaas voor het nagerecht

### 4-GANGEN PROEVERIJ

46 P.P.

Keuze uit zoet of kaas voor het nagerecht

### 5-GANGEN PROEVERIJ

53 P.P.

Zowel zoet als kaas voor het nagerecht

Vragen over allergenen? Informeer bij onze medewerkers.

# DINER

VANAF 17 UUR

## VOORGERECHTEN

---

<b>TOM KHA KHUNG SOEP</b> <small>1/4/6/7</small>	14,5
Gamba's, koolrabi, winterpeen, bosui en krokante uitjes	
<b>GEROOKTE PALINGBOUILLON</b> <small>1/3/4/6/9/10/14</small>	15,5
Met huisgerookte buikspek, pruimen, kaffir/limoen mayonaise en bosui	
<b>STEAK TARTAAR</b> <small>1/3/4/5/6/10</small>	13,5
Huisgemaakte tartaar van rund, augurk, kappertjes, rookolie, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en gepocheerd ei	
<b>DRY AGED RODE BIET</b> <small>3/5/10</small>	14
Gedroogde, gerijpte en gepekeld rode biet, kaffir/limoen mayonaise, rozenwaterkrokant, zoetzure rode biet en hazelnoot	
<b>GEPOFTE AUBERGINE</b> <small>1/4/5/9/10/13</small>	14
Op kolen gepofte aubergine, gemarineerd in sojasaus met miso, bosui, granaatappelpitten, schapenkaas, hazelnoot en verse kruiden	
<b>TONIJN TATAKI</b> <small>1/3/4/6/9/10/13</small>	16
Wasabimayonaise, wakamé, furikake, sesam, soja en wasabi krokant	

# DINER

VANAF 17 UUR

## HOOFDGERECHTEN

---

<b>VEGA BAVETTE</b> 🌱 1/2/3/4/9/10	24
Plantbased, gegrild op de jospers, pastinaakcrème, gegrilde groenten en chimichurri Geserveerd met smokey cajun potatoes	
<b>SMOKED CARROT</b> 🌱 3/5/10/13	22,5
Huisgerookte bospeen, pikante hummus, granaatappel, bosui, pistache en verse kruiden Geserveerd met smokey cajun potatoes	
<b>HOUTSE MEER BURGER</b> 1/3/4/10/13	19,5
Brioche brood, medium gebakken rundvleesburger, Houtse saus, little gem, tomaat, augurk, cheddar, spek en gefrituurde uienringen Geserveerd met friet	
<b>VEGA HOUTSE MEER BURGER</b> 🌱 1/3/4/10/13	18,5
Brioche brood, Beyond Meat burger, Houtse saus, little gem, tomaat, augurk, cheddar en gefrituurde uienringen Geserveerd met friet	
<b>GEGRILDE GELDERSE HOEN SUPRÊME</b> 1/5	24
Gelderse hoen filet met crème van zoete aardappel, gegrilde groenten en jus van zwarte knoflook Geserveerd met frisse little gem salade	
<b>ENTRECÔTE</b> 2/3/4/10	26,5
Gegrild op de Jospers, chimichurri, pastinaakcrème en gegrilde groenten Geserveerd met friet	
<b>ZALMFILET</b> 3/4/6/10	26
Gepekeld en gerookt op de smoker, pastinaakcrème, gegrilde groenten, citrusvinaigrette en krokante kruiden Geserveerd met smokey cajun potatoes	



# DINER

VANAF 17 UUR

## BIJGERECHTEN

---

<b>BROODPLANKJE</b> <small>1/3/4/10</small>	6,5
Versgebakken zuurdesembrood, gerookte aioli en rozemarijnolie	
<b>FRIETJE MET HOUTSE SAUS</b> <small>1/3/10</small>	4,5
Met lichtpittige huisgemaakte saus	
<b>SMOKEY CAJUN POTATOES</b> <small>1/3/10</small>	6,5
Lichtpittig gemarineerd, Houtse saus en peterselie	
<b>KLEINE FRISSE SALADE</b> <small>5</small>	5,5
Little gem, citrusdressing, zoetzure komkommer, cherrytomaat, groene asperges, rode ui en pistache	

## NAGERECHTEN

---

<b>HOUTSE KOFFIE</b> <small>4/5</small>	8,5
Koffie, espresso of cappuccino met mini hazelnootschuimgebakje, moccaboontjes, Baileys met slagroom	
<b>HUISGEMAAKTE BROWNIE</b> <small>1/3/4/5</small>	10,5
Witte chocolade-ijs met karamelsaus en amandel	
<b>HOUTSE PAVLOVA</b> <small>1/3/4/5</small>	12,5
Meringue, room, passievrucht, rood fruit, munt, amandel en witte chocolade ijs	
<b>KAASPLATEAU</b> <small>1/4/5/10</small>	12,5
5 kazen, uienchutney en een luxe notenmix	
<b>ZOETE VERRASSING</b> <small>Voor allergenen informeer bij onze medewerkers</small>	12,5
Laat je verrassen door een proeverij van heerlijke nagerechtjes	

# WIJN

## WIT

<b>Verdejo - Cal y Canto Blanco - Spanje</b>	🍷	5,5	27,5
Citrus, groene appel, aards			
<b>Pinot Grigio - Riff - Italië</b>	🍷	6,5	32,5
Peer, citrus, bloesem, verfrissende zuurgraad			
<b>Picpoul de Pinet - Felines Jourdan - Frankrijk</b>	🍷	6,5	32,5
Groene appel, citrus, tropisch fruit			
<b>Sauvignon Blanc - Hilanda - Spanje</b>	🍷🍷	5,7	28,5
Mineralen, wit fruit, vuursteen			
<b>Viognier - Domaine Les Yeusses - Frankrijk</b>	🍷🍷	6,5	32,5
Abrikoos, honing, bloemen			
<b>Chardonnay - Clayton Road - Australië</b>	🍷🍷🍷	5,7	28,5
Perzik, vanille, geroosterd eikenhout			

## ROOD

<b>Pinot Noir - Villa Wolf - Duitsland</b>	🍷	5,7	28,5
Delicaat, rood fruit, aards			
<b>Garnacha - Viejo Marchante - Spanje</b>	🍷🍷	5,5	27,5
Rood fruit, kruidig, zwart fruit			
<b>Merlot - Corette - Frankrijk</b>	🍷🍷	5,7	28,5
Cassis, fruitig, kruidig			
<b>Red Blend - California Roots - Californië</b>	🍷🍷🍷	6,2	31
Rijk, krachtig, vol			
<b>Rioja Crianza - Heraclio Alfaro - Spanje</b>	🍷🍷🍷	7	35
Houtachtig, robuust, vanille			
<b>Primitivo - Orion - Italië</b>	🍷🍷🍷	7,5	37,5
Donker fruit, kruidig, geroosterd			

## ROSÉ, ZOET EN BUBBELS

<b>St Felix - Languedoc - Frankrijk</b>	🍷	5,5	28,5
Aardbeien, rode bes, citrus			
<b>AIX - Provence - Frankrijk</b>	🍷🍷	8	40
Rood fruit, fris, mineralen			
<b>Die Königin - Müller Thurgau en Kerner - Duitsland</b>		5,2	26
<b>Cava Reserva - Spanje, piccolo 0,2l</b>		9	
<b>Vintense Blanc Bubbels 0.0% - Frankrijk, piccolo 0,2l</b>		7	

### Wit/Rosé

Fris	🍷
Fruitig	🍷🍷
Vol	🍷🍷🍷

### Rood

Licht	🍷
Medium	🍷🍷
Stevig	🍷🍷🍷

# DRANKEN

## BIEREN TAP

Peroni 5,1%	3,8 / 7,2
Houtse Weizen 5,1%	5,5 / 9
Grimbergen Blond 6,7%	5,5
IJwit 6,5%	5,5
Seizoens Bok	5,5

## BIEREN FLES

Gouden Carolus Classic 8,5%	5,5
Grimbergen Dubbel 6,5%	5,5
Fourchette tripel 7,5%	6,2
Duvel 8,5%	6
Tripel Karmeliet 8,0%	6
Jopen Mooie Nel IPA 6,5%	6
Houtse Stout 11%	6,5

## BIEREN ALCOHOLVRIJ EN -ARM

Peroni Libera 0,0%	4,2
Radler 0,0%	4,2
Grolsch Weizen 0,0%	4,5
Lowlander wit 0,0%	4,5
Jopen NON IPA 0,3%	5,5
Liefmans 3,8%	4,7

## GIN & TONIC

Houtse Meer Gin	12,5
Royal Bliss Tonic, munt, citroen	
Bombay Dry Gin	9,5
Royal Bliss Tonic, citroen, jeneverbes	
Bloom Pink Gin	12,5
Royal Bliss Tonic, aardbei, limoen	
Monkey 47 Gin	14
Royal Bliss Tonic, sinaasappel, rozemarijn	

## COCKTAILS

Limoncello charmer	8,5
Tonic, citroen, munt	
Aperol Spritz	9
Sinaasappel	
Pornstar Martini	11,5
Wodka, passievrucht, vanille	
Espresso Martini	11,5
Wodka, koffielikeur, koffie	
Old Fashioned	12,5
Rum, karamel, sinaasappel	

## MOCKTAILS

Vlierbloesem 0.0	7,5
Munt, sinaasappel	
Pink Gin & Tonic 0.0	7,5
Aardbei, limoen	
Aperol Spritz 0.0	7,5
Rozemarijn, sinaasappel	
Mojito 0.0	7,5
Munt	
Ginger mule 0.0	8
Gimber, limoen, munt	

## LIKEUREN

Disaronno Amaretto	5,5
Bailey's	5,5
Grand Marnier	5,5
Likeur 43	5,5
Limoncello	5,5
Tia Maria	5,5

## WHISKEY/COGNAC

Glenfiddich 12	7
Dalwhinnie 15	8
Lagavulin 16	14
Martell VS	6
Remy Martin VSOP	7

# DRANKEN

## WATER

---

Chaudfontaine plat/bruisend 0,2l	3,5
Chaudfontaine plat/bruisend 0.75l	6,5

## FRISDRANKEN

---

Coca-Cola (Regular, Zero)	3,5
Sprite	3,5
Fanta	3,5
Cassis	3,5
Rivella	3,5
Chocomel, Fristi	3,5
Fuze Tea (Regular, Green)	3,5
Bitter Lemon	3,5
Tonic	3,5
Ginger Ale	3,5
Ginger Beer	3,5

## SAPPEN

---

Verse jus d'orange	4,5 / 6,2
<b>Schulp vruchtensappen:</b>	
Appel	3,7
Tomaten	3,7

## THEE

---

<b>Thee</b>	3,3
- Rooibos	
- Green tea sencha	
- Earl grey	
- Black tea	
- Bosfruit	
<b>Houtse Thee</b>	4,5
- Sinaasappel, gember, munt	
<b>Verse thee:</b>	
Groene munt	4
Gember	4
Gember/sinaasappel	4,2

## KOFFIE

---

<b>Koffie</b>	3,3
<b>Espresso</b>	3,3
<b>Espresso dubbel</b>	4,5
<b>Espresso macchiato</b>	3,5
<b>Cappuccino</b>	3,7
<b>Koffie Verkeerd</b>	4
Mogelijk met sojamelk en havermelk	
Meerprijs van €0,50	
<b>Flat White</b>	4,5
<b>Latte macchiato</b>	4,2
<b>Latte macchiato met flavour shot en slagroom</b>	5,2
Karamel, hazelnoot	
<b>IJskoffie, mokka-ijs met espresso</b>	7
<b>IJskoffie, mokka-ijs met espresso, slagroom</b>	7,5
<b>Speciale koffie (Irish, French, Italian, Spanish)</b>	9,5
<b>Chai Latte</b>	4,2
Mogelijk met sojamelk en havermelk	
Meerprijs van €0,50	
<b>Dirty Chai Latte</b>	4,7
Mogelijk met sojamelk en havermelk	
Meerprijs van €0,50	
<b>Houtse koffie</b>	8,5
Koffie, espresso of cappuccino met mini hazelnootschuimgebakje, moccaboontjes, Baileys met slagroom	