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

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 Josper 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 1/4/6/7 — 15
Gamba's, koolrabi, winterpeen, bosui, krokante uitjes en
zuurdesem broodje
Pinot Grigio – Fris en fruitig, mooi bij de romige, kruidige Tom Kha

BURRATA 3/4 — 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 1/2/3/4/5/6/9/10 — 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 3/10/14 — 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 1/3/4/6/9/10/13 — 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
Vraag onze sfeermakers

DRY AGED RODE BIET STEAK — 26
Gerookte biet met zoete aardappelcreme, gegrilde groenten en balsamico
Pinot Noir – Licht gekoeld, elegant en aards bij de zoete, geroosterde smaken

SMOKED CARROT 3/5/13 — 23
Huisgerookte bospeen, quinoa, pikante hummus, gegrilde groenten, granaatappel, bosui, pistache en verse kruiden
Verdejo – Fris en fruitig als tegenhanger van rook en pittige hummus

HOUTSE MEER BURGER 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
Merlot – Soepel en fruitig bij burger, cheddar en spek

LAMSFILET 1 — 31
Gegrilde lamsfilet met couscous salade, gegrilde groenten en een jus van dragon
Syrah – Kruidig en fruitig, sluit mooi aan bij lam en dragon

ENTRECÔTE 2/3/4/10 — 32
Grassfed Angus entrecôte van 220g, gegrild op de Josper, chimichurri, knolselderijcrème, gegrilde groenten en friet
Primitivo – Vol en kruidig, bestand tegen het krachtige gegrilde vlees

ZALMFILET 3/4/6 — 29
Gepekeld en gerookt op de smoker, knolselderijcrème, gegrilde groenten en een jus van langoustine
Viognier – Rond en aromatisch bij rook, knolselderij en langoustine

CHATEAUBRIAND (bestellen per 2 personen) 3/4/10 — 69
Gegrilde Chateaubriand van 500g, bearnaise, frisse salade en friet
Rioja Crianza — Klassiek, kruidig en met voldoende structuur voor het rundvlees

DINER

VANAF 17 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

WIJN

WIT

Cal y Canto 5,9 29
Verdejo 2025 - Spanje
Spaanse frisse fruitbom

Villa de Lago 6,5 32
Pinot Grigio 'Delle Venezie' 2025 - Italië
Onmisbare borrelwijn, mag altijd!

Château Moulin Caresse 7 34
Le Sauvignon 2024 - Frankrijk
Typische Sauvignon dorstlesser

Roodekrantz 7,5 37
Chardonnay 'Vineyard Selection' 2024 - Zuid Afrika
Rijp - gul - geel fruit

Dauvergne & Ranvier, 8 39
Viognier 'Le Voisin du Dessous' 2024 - Frankrijk
Decadent maar zeker niet zwaar

Espenhof & Kalkbrenner 43
Riesling & Sauvignon 2024 - Duitsland
DJ en wijnmaker maken hier lentewijn

Feliciana 45
Lugana 'Felugan' 2024 - Italië
Niet alleen op vakantie smaakt dit goed

Domaine Treuillet 47
Pouilly-Fume 2024 - Frankrijk
Sauvignon van waar het ooit begon

Albamar 55
'PAI' Albariño 2024 - Spanje
Buitencategorie Albariño

Weingut Schneider 59
Chardonnay 'Weil am Rhein' 2023 - Duitsland
Rijk zoals een Bourgogne, maar dan uit Baden

ROSÉ

Domaine St. Felix 5,9 29
Rosé 2024 - Frankrijk
Mooi licht, perfect voor een lange middag

Maison Saint Aix 8 39
AIX Rosé 2024 - Frankrijk
Zuid-Franse alleskunner!

Château Pradeaux 59
Bandol Rosé 2024 - Frankrijk
In Frankrijk gezien als de top van de rose

WIJN

ROOD

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

WIJN

BUBBELS

Arte Latino 7 42
Cava Méthode Traditionelle Brut N.V. - Spanje
Dit kan (of moet!) altijd: klassieker

Damien Pinon 49
Vouvray 'Brut de Brut' N.V. - Frankrijk
Gulle bubbel, droge maar rijke stijl

Legras & Haas 89
Champagne 'Intuition' Brut N.V. - Frankrijk
Was alle Champagne maar zo...

PARELS/LIMITED

WIT

Vie di Romans 80
'Piere' Sauvignon Blanc 2022 - Italië
Cult-domein uit Noord-Italië. Op grote hoogte worden intense Sauvignons gemaakt

Weingut Alzinger 88
Grüner Veltliner Smaragd 'Steinertal' 2020 - Oostenrijk
Het meest gezochte domein uit Oostenrijk in New-York, de wijnen kunnen jaaaren mee!

Henri & Gilles Buisson 91
Saint-Romain 'Sous la Velle' 2019 - Frankrijk
Bourgogne van dé producent van Saint-Romain. Houtgerijpt, vol en perfect op dronk

ROOD

Othello by Dominus Estate 92
Cabernet Sauvignon 2018 - Verenigde Staten
Grote klasse Cabernet door een wijnhuis waar ze in Bordeaux stress van hebben...

Henri & Gilles Buisson 98
Saint-Romain 'Sous Roche' 2019 - Frankrijk
Bourgogne van dé producent van Saint-Romain. Rood is verfijnd, klassiek en rijp.

Rotem & Mounir Saouma 130
Châteauneuf-du-Pape 'Omnia' 2018 - Frankrijk
Allesomvattende Châteauneuf van een nieuw wijnhuis onder leiding van Le Moine

DRANKEN

BIEREN TAP

Peroni 5,1%	4 / 7,8
Grolsch 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

Seizoensbier	5,5
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

Dark 'n Stormy 11
Donkere rum, ginger beer, limoen

De Buurvrouw 11
Licor 43, limoen, tonic

Smokey Old Fashioned 12
Bourbon, bitters, sinaasappel

Hazel After Dark 12,5
Espresso martini met een vleugje hazelnoot

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
Texels Skuumkoppe 0.0%	5,5
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

HOUTSE FAVORIETEN

Huisgemaakte Ice Tea Peach 6,5
Sinaasappel, citroen

Huisgemaakte Gingerbeer 7,5
Gember, limoen

MOCKTAILS

Vlierbloesem 0.0 7,5
Munt, sinaasappel, steranijs

G&T 0.0 7,5
Citroen, jeneverbes, rozemarijn

Aperol Spritz 0.0 7,5
Rozemarijn, sinaasappel

Smokey Appel 0.0 7,5
Smoked lime, appel, limoen

Grapefruit Fizz 0.0 7,5
Sinaasappel, kaneel

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
Gingerbeer	3,7

HOUTSE FAVORIETEN

Huisgemaakte Ice Tea Peach 6,5
Sinaasappel, citroen

Huisgemaakte Gingerbeer 7,5
Gember, limoen

SAPPEN

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

THEE

Thee 3,6
Keuze uit: Rooibos - Green tea sencha - Earl grey - Black tea - Bosfruit

Herfst thee 5
Sinaasappel, kaneel, steranijs

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, vanille	
Pumpkin Spice Latte	5,9
Chai Latte	4,5
Dirty Chai Latte	5
IJskoffie, mokka-roomijs met espresso, slagroom	8
Warme chocomelk met slagroom	5
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.