


Beste gasten,

Wij heten u van harte welkom in

Gasterij  Hout

Onze visie is om u als gast te verwennen met eerlijke gerechten
bereid met verse seizoensproducten.

Door onze ruime ervaring in de gastronomie vertrouwen wij erop
u te laten genieten van een heerlijke 'avond uit'.

Aarzel niet om onze gastheren en gastvrouwen om advies te vragen voor
een bijpassend glas wijn of bier.

Ook kunt u vragen naar de uitgebreide wijnkaart.

Maurice Maas

Gastheer / Sommelier

Patrick Boontjes

Chef-kok

Gasterij  Hout

Voorgerechten

Rundercarpaccio	
met groene salade en truffelmayonaise	€ 11,00
supplement eendenleverkrullen	€ 3,50
supplement zwezerikkaantjes	€ 3,50
Vitello Tonnato	
met verse tonijn, kalfsmuis en groene kruidencrème	€ 11,00
Rilette van eend en gelakt buikspek	
met crème van kastanje en hazelnoot	€ 11,00
Salade van rode biet en Hollandse zure haring	
met gemarineerde gamba's	€ 11,00
Gebakken coquilles met bloemkool	
met een vinaigrette van zeevruchten	€ 12,75
Salade caprese á la Gasterij de Hout	€ 10,50

Soepen

Tomatensoep	€ 7,75
Bospaddestoelensoepp	€ 7,75
Soep van het seizoen	€ 8,75

Hoofdgerechten

Kippendijen Saté	€ 18,00
Varkenshaas Saté	€ 18,00
Schnitzel met saus naar keuze	€ 18,00
Tournedos	
met garnituur van het seizoen en rode wijnjus	€ 25,50
supplement gebakken eendenlever	€ 7,50
supplement gebakken zwezerik	€ 7,50
Speenvarkenrollade uit de oven	
met waterkers, gekarameliseerde appel en rode portjus	€ 22,50
Zacht gegaarde parelhoenfilet in sinaasappel-kerrie marinade	
met gekonfijt pootje en eigenwijze zuurkool garnituur	€ 20,50
Chateaubriand (voor 2 personen)	
met garnituur van het seizoen en rode wijnjus	€ 43,50
(+45 minuten bereidingstijd)	
Visstoofschotel en croûte	€ 19,50
Gebakken kabeljauwrugfilet met korst van serranoham	
en gewokte witlof in romige mosterdsaus	€ 20,50
Pittige Aziatische groente toren	
met spitskool, krokante bloemkool en broccoli	€ 19,50

**alle gerechten worden geserveerd met salade en frites*

Desserts

Dame Blanche de Hout	€ 8,75
Apfelstrudel met vanille ijs	€ 8,75
Omelette Sibérienne	€ 8,75
Bread and Butter pudding met frambozen sorbetijs	€ 8,75
Kaasplateau met huisgebakken notenbrood	€ 12,00
Koffie of thee met huisgemaakte friandises van de trolley	€ 5,00