

**MENU**

## **Welkom bij De Houtloods**

**Hier start jouw reis door onze gerechten. Kijk om je heen, werp een brutale blik in onze pannen en ervaar het vakmanschap van onze chefs.**

**Ons restaurant is gevestigd in de voormalige NS werkplaats in de Spoorzone en bevindt zich in een karakteristiek pand bij het Tilburgse spoor. De Houtloods uit 1867 is het oudste gebouw van de Spoorzone dat nog behouden is gebleven. Het gebouw heeft oorspronkelijk gefunctioneerd als houtopslag. Waar vroeger nog het hout werd opgeslagen en gedroogd voor de treinen, staat nu de heuse eyecatcher van de zaak: een keukenbar.**

### **Koken met de seizoenen**

**Ieder seizoen gaan we opnieuw naar de tekentafel om een verrassend menu voor jou te creëren. We maken bewuste keuzes in wat we serveren. Zo geniet jij van een optimale kwaliteit en proef je hoe lekker duurzaam kan zijn.**

**Een leuk detail: eet je gerechten met eetgerei naar wens. Op tafel ligt een lederen etui met daarin een mes, vork en stokjes.**

**“Of eet lekker met de handen”.**

**Geniet,**

**Team de Houtloods**

# CHEFS KEUZEMENU

Drie gangen 49


## GANG 1

Koolvis, pompoen en ponzu

-

Aardpeer, savooiekool en dille 

-

Komkommer, zeewater en oesterblad 

-


Rundertartaar, avocado en Mole

---


## GANG 2

Kabeljauw, zilte groenten en algenbeurre-blanc

-

Aubergine steak, dry-aged biet en bietenjus 

-

Eikenhaas, kimchi en duindoornbes 

-


Hoender, ui en schorseneren

---

## GANG 3

Witte chocolade, zoethout en shiso 

-

Wentelteefje, vanille, eekhoortjesbrood en koffie 

-

Kaasplankje van Fromagerie Guillaume - drie kazen

---

## SIDE

Furikake friet, miso en sesam | 2 pers. 7.5

Let op: Dit menu is alleen te bestellen op zondag t/m donderdag

# CHEFSMENU

## HERFST GROENTEMENU

Aardpeer, savooiekool  
en dille

Komkommer, zeewater  
en oesterblad

---

Oudbrood-tortellini, ceps  
en witte truffel \*

Pruikzwam "Tonkatsu",  
shiitake en nigiri \*\*

Eikenhaas, kimchi  
en duindoornbes

Witte chocolade, zoethout  
en biet



## HERFST MENU

Koolvis, pompoen en ponzu

Komkommer, zeewater  
en oesterblad

---

Coquille, mais en miso \*

Tonkatsu, shiitake en nigiri \*\*

Anjou duif, ui  
en schorseneren

Witte chocolade, zoethout  
en biet

## BITES

Houtloods oester | special | per stuk - 5  
Plant-based kaviaar | zeewier | nori | crème fraîche | 2 pers - 14  
Yakitori, sesam en oestersaus | per stuk - 5

## CHEFSMENU

<b>4 gangen 65</b>	<b>all-in 120</b>
<b>5 gangen* 75</b>	<b>all-in 140</b>
<b>6 gangen* &amp; ** 85</b>	<b>all-in 160</b>

**Extra gang kaas 18**

**Kaas i.p.v. zoet 7**

All-in menu's bestaan uit: menu, glas mousserend,  
bijpassende wijnen, digestief, koffie/thee en water

All-in menu's 0.0. bestaan uit: menu, glas mousserend,  
bijpassende dranken, 0.0 digestief en koffie/thee en water