

Welkom



De Hickory Lounge
restaurant



DRY AGER

SUPERIOR BEEF





←HICKORY LOUNGE MENU→

Zin in een culinaire avond? Laat u verrassen door de chef. De menu's worden met zorg samengesteld met dagverse producten.

Verrassingsmenu	3 Gangen	32.50
	4 Gangen	42.50
	5 Gangen	49.00

←VOORGERECHTEN→

Charcuterie L'APERITIVO vanaf 2 personen 8.00 p.p.

Authentieke vleesplank met diverse soorten huis gesneden vleeswaren van de Berkel snijmachine lekker om te delen.

Runder carpaccio 12.00

Dun gesneden rundvlees met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, rucola, rode ui, pijnboompitten, kappertjes, croutons, zongedroogde tomaat en pancetta.

Steak tartaar 14.50

Steak tartaar van 21 dagen gerijpte lende uit de Dry-Ager geserveerd met tartaarsaus, cornichons, peterselie, kappertjes en een gebakken kwartel eitje.

Gegrilde groene asperges 12.50

Groene asperges uit de houtskoolgril met dun gesneden Charcuterie en krullen Parmezaanse kaas.

Eendenlever terrine 15.50

Terrine van eendenlever, pekelvlees, gedroogde appel en port geserveerd met gekarameliseerde krentenwegge.

Gamba's met kreeftensaus 14.50

Grote gamba's in een romige pittige kreeftensaus met rucola.

Zalm duo 14.50

Op appelhout gerookte zalm en in biet gemarineerd met gepofte tomaat, groene asperge en kruiden crème fraîche.

←SOEPEN→

Schuimige kreeften soep 8.50

Met concassé van tomaat, gamba's, crème fraîche en dille.

Soep van de week v.a. 6.75

Vraag naar onze soep van de week.

Heeft u allergieën? Meld het ons.

←HOOFDGERECHTEN VLEES→

geserveerd met frisse salade, rozemarijn aardappels en warme groente

Hollandse haasbiefstuk 150/200 gram

27.50/30.50

Allerbeste keuze ossenhaas van onze kwaliteitsslager, gemarineerd en in roomboter gebakken geserveerd met verse groenten en aardappelgratin. Ondanks de naam van het ras, Belgische Blauwe, gaat het om een zuiver Nederlandse koe, met als eigenschap dat het vlees zeer mals is, met een iets minder rode kleur.

Eendenborst

19.50

Krokant gebakken eendenborst met geroosterde groenten uit de houtskoolgril.

Chateaubriand 300/400 gram voor 2 personen

56.75/62.75

In zijn geheel gebakken middenstuk van Belgische Blauwe Ossenhaas. Aan tafel voor u gesneden, geserveerd met saus naar keuze.

Runder rib eye

26.50

Van onze kwaliteitsslager komt deze op houtskool bereide met vetadertjes gemarmerde rib eye die vol van smaak is. geserveerd met groenten uit de oven en saus naar keuze.

←Uit de Dry Ager bereid op de houtskoolgril→

Bij dry ageing wordt vlees nog aan het bot voor langere tijd – variërend van 21 tot 120 dagen – bewaard in een ruimte waar de luchtvochtigheid (85 procent), luchtcirculatie en temperatuur (tussen 0 en 1 graden Celsius) streng worden gecontroleerd.

Tijdens het rijpingsproces verdampt het vocht uit het vlees, waardoor het een geconcentreerde smaak krijgt. Ook wordt het spierweefsel langzaam afgebroken door de van nature aanwezige enzymen in het vlees. Dit maakt dit speciale vlees zo lekker mals.



Entrecote

25.50

Geserveerd met gegrilde groenten, chimichurri, en saus naar keuze.

Côte de boeuf voor 2 personen

65.00

Rib-eye aan het bot gegrild en op een plank geserveerd. Inclusief chimichurri, en saus naar keuze.

←HOOFDGERECHTEN VIS→

Vangst van de dag

dagprijs

De bediening vertelt u hier graag over geserveerd met bijpassend garnituur.

Zeetong

dagprijs

Al jaren een specialiteit van het huis. In roomboter gebakken, verrassend geserveerd met pasta, verse groenten en ravigottesaus.

Heeft u allergieën? Meld het ons.

←DESSERTS→

Stel uit de onderstaande desserts uw eigen grand dessert samen.

Ook lekker om te delen. Alle desserts zijn 4,- per stuk

Crème brulee

met een vleugje kaneel aan tafel gebrand, geserveerd met een bolletje kaneelijs.

Moelleux

Warm chocolade taartje met een vloeibare vulling geserveerd met geslagen room en vanille ijs.

Hangop met bosvruchten

Een weckpotje met vanille hangop, meringue en bosvruchten.

Crêpes Suzette

Dunne flensjes met sinaasappelstroop en een bolletje bloedsinaasappel roomijs.

Kastanje tompouce met vanilleroom

Tompouce van gepofte kastanje, kletskopjes en vanilleroom.

Cheesecake

Witte chocolade cheesecake met limoensorbet.

Selectie van de kaaswagen

13.50

Diverse binnen en buitenlandse kazen met garnituur.

←SPECIAL COFFEES→

6.75

French Coffee

Koffie met Grand Marnier en een toef slagroom.

Italian Coffee

Koffie met Amaretto en een toef slagroom.

Spanish Coffee

Koffie met Tia Maria en een toef slagroom.

Irish Coffee

Koffie met Jameson en een topping van geslagen room.



Heeft u allergieën? Meld het ons.