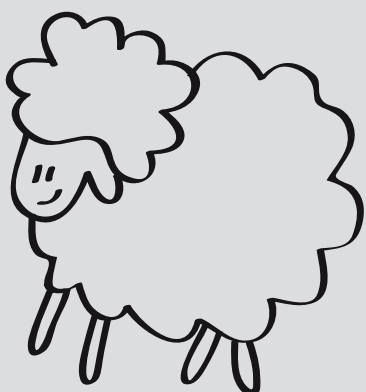


Dry aged vlees of gerijpt vlees

Het rijpen van vlees is eigenlijk een proces dat we al kennen van vroeger. Dit rijpen gebeurde vroeger bij de boer in de schuur, door de zon en de wind werd het vlees ingedroogd en kwam er een zwarte korst rond de buitenkant.

Het vlees binnenin werd dieprood en botermals omdat natuurlijke enzymen het spierweefsel afbreken. Tegenwoordig wordt dit op een gecontroleerde manier gedaan, namelijk in een rijpingskast, oftewel dry-aging cel. Hierin is een constante lucht-circulatie, een luchtvochtigheid van 85% en een temperatuur tussen 0°C en 1°C. Deze ruimte moet afgesloten zijn van andere invloeden. We spreken van gerijpt vlees vanaf 21 dagen en dit kan oplopen tot 10 weken. Tijdens het rijpen in de cel verdampt het vocht in het vlees tot wel 30% en de natuurlijke enzymen breken het spierweefsel af. Er is sprake van langzame besterving. Hierdoor krijgt het vlees een zeer malse structuur en intense smaak.



Dry aged gerechten

Dry aged Ierse Côte de boeuf 400 gram € 33,50

Met gebakken bospaddenstoelen.
Keuze uit: beurre Café-de-Paris, pepersaus of Jus de Veau

Dry aged Ribeye 200 gram € 23,50

Van Groninger weiderund met gebakken bospaddenstoelen.
Keuze uit: beurre Café-de-Paris, pepersaus of Jus de Veau

Dry aged Entrecôte € 24,50

Met gebakken bospaddenstoelen
Keuze uit beurre Café-de-Paris, pepersaus of Jus de Veau

Eetcafé 't Zwarte Schaap

Voorgerechten

Ambachtelijk gebakken brood € 6,50

Met olijventapenade, aioli en kruidenboter

Spaanse tapas voor 2 personen € 11,50 p.p.

Met serranoham en galiameloen, chorizo, fuet,, mini-loempia, bruschetta tonijn, calamares, butterflygarnalen, gamba's, spareribs, kipsticks en olijven.

Geserveerd met ambachtelijk gebakken brood

Mosterdsoep € 5,50

Met Groninger droge worst, bosui en oude kaas

Licht gerookte zalmfilet € 10,50

Soepje van venkel, spruitjes en olijvenkaviaar

Pompoensoep € 6,00

Met geitenkaas en kervel

Cocktail van rode biet € 8,00

Grapefruit, gedroogde munt en Granny Smith

Langzaam gegaarde Ibericobuikspek € 9,50

Met houtskoolmayonaise, gel van Granny Smith en pappadum

Carpaccio € 10,50

Van Black Angus rund met pijnboompitten, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

Sashimi 't Zwarte Schaaap € 10,50

Met Yellowfintonijn, zalm en gamba geserveerd met Kikkoman, wasabi en ingelegde gember

Geitenkaas in panko € 8,50

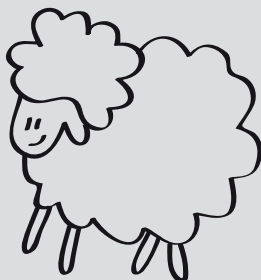
Met veldsla, cranberrycompote en pecannoten

Tartaar van Black Angus Bavette € 11,50

Met ingelegde shiitakes, truffelmayonaise en Parmezaan krokant

Proeverij 't Zwarte Schaaap € 12,50

Een selectie van onze voorgerechten in het klein



Vleesgerechten

Wildzwijnstoof € 22,50

Met geroosterde pompoen en zuurkool

Thaise curry met eendenborstfilet € 22,50

Ananas en lychees, geserveerd met Jasmijnrijst

Tournedos 200 gram €32,50

Met gebakken bospaddenstoelen.

Keuze uit beurre Café-de-Paris of pepersaus

Saté van de haas € 18,50

Geserveerd met gebakken uitjes, seroendeng en cassavechips

Spareribs € 19,50

Keuze uit Sweet Chili- of BBQ-lak, geserveerd met knoflooksaus en whisky-cocktailsaus

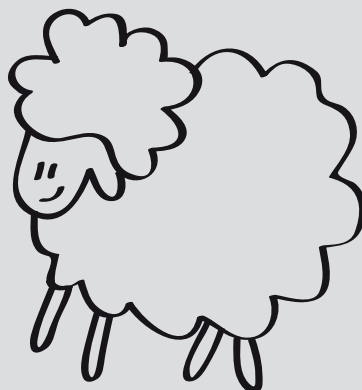
Runderburger € 17,50

Met cranberrycompote, oude kaas en uitgebakken spek

Varkenshaasmedaillons € 18,50

Omwikkeld met katenspek geserveerd met een paddenstoelenroomsaus

Zie onze krijtborden voor de dagspecials



Visgerechten

Surf & Turf € 30,50

Grote Black Tiger gamba's met tournedos geserveerd met kruidenboter, Jus de Veau, champignon- of pepersaus

Pasta vongole € 19,50

Met verse tagliatelle, Venusmosselen, mini-octopus en Parmezaanse kaas

Hele zeebaars van de lavagrill € 21,50

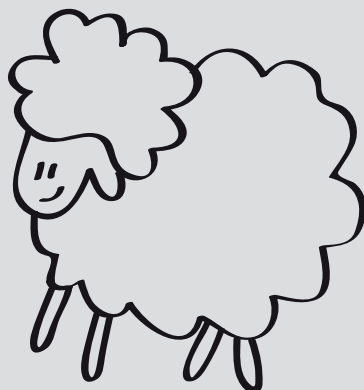
Met limoen en rozemarijn

Zalmfilet € 20,50

Met zeekraal en Hollandaise

Kabeljauwfilet € 20,50

En papilotte met beurre blanc



Vegetarische gerechten

Polenta € 17,00

Geserveerd met crème van artisjok en gebrande bloemkool

Kaasfondue € 19,50

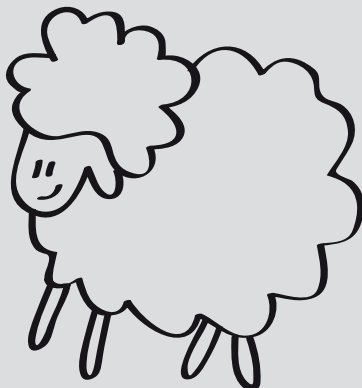
Fondue van kazen, geleverd door onze lokale kaasboer

Gegratineerde koningoesterzwam € 18,50

Gewokte spinazie, Parmezaanse kaas, cranberry en vinaigrette van gepofte knoflook

Pompoenstoof € 18,50

Ras el hanout, kikkererwten en platbrood



Nagerechten

Bananenbrood € 7,50

Met blauwe bessen, Griekse yoghurt, bosvruchtensorbet en amandelschaafsel

Hete liefde € 7,50

Met warme kersen, crème Anglaise en Prosecco

Tiramisu € 7,50

Met Liquor 43 en Boerenjongens

Brownie € 7,50

Van pure en witte chocolade geserveerd met vanille-ijs

Proeverij 'Het Zwarte Schaaap' € 11,00

Diverse kleine gerechtjes van de dessertkaart

Schaaps kaasplankje € 12,50

Met een selectie van zowel binnen- als buitenlandse kazen

Vraag onze bediening naar een bijpassende port

