

***Per tafel kunt u kiezen uit:***

5 gangen €40,50

*(voorgerecht – soep – tussengerecht – hoofdgerecht -  
nagerecht of kaasplateau)*

4 gangen € 35,50

*(voorgerecht - soep of tussengerecht – hoofdgerecht -  
nagerecht of kaasplateau)*

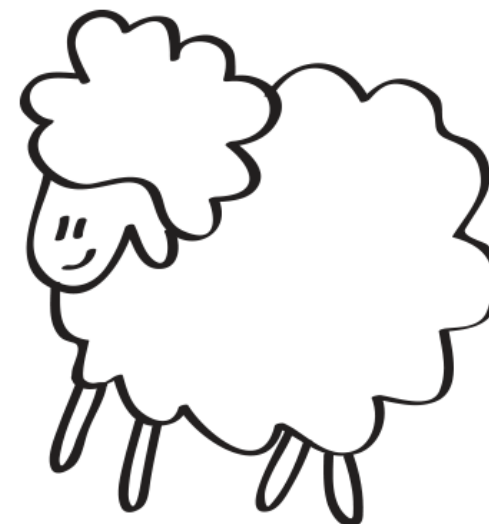
3 gangen € 27,50

*(voorgerecht – hoofdgerecht – nagerecht of kaasplateau)*

2 gangen € 21,50

Keuze uit:

*(hoofdgerecht – nagerecht) of (voorgerecht – hoofdgerecht)*



*Eetcafé 't Zwarte Schaap*

Schuitendiep 52

Groningen

## Amuse

### Voorgerechten

Carpaccio van licht gerookte wildzwijn filet met een bitterbal van wildzwijn, truffelmayonaise, cashewnoten en Groninger boerenkaas

of

Gravad lachs van Noorse zalm met langzaam gegaarde wilde eend, schuim van langoustine en venkel in tempurabeslag

of

Geitenkaas ravioli met gekarameliseerde walnoten, cranberry's en gepocheerde peer

of

Mini beef wellington met duxelles van champignons

Of

Lauw warme vijgen met blue stilton, abrikozen chutney en een chips van schorseneren

Of

Runder carpaccio met macadamia noten, parmezaanse kaas en truffelmayonaise

## Soepen

Pompoensoep met manchego en een olie van lombok

Of

Wildbouillon met een garnituur van fazant en knolselderij

### Tussengerechten

Op karkas gebraden hazenrugfilet met cranberry compote, aardappel mousseline en een saus van cognac en jeneverbes

Of

Gebakken kokkels met chorizo, gefermenteerde knoflook en een crème van bospeen en wasabi

Of

Koningoesterzwam met wilde spinazie, taleggio en basilicum olie

### Hoofdgerechten

Surf 'n turf van dry-aged Ribeye wilde gamba's, crème van pompoen, crumble van hazelnoot en een rode port jus

Of

Truffel risotto met artisjok, courgette en espuma van eekhoortjesbrood

Of

Hele griet met gebakken romanesco, een mousse van bloedsinaasappel en hollandaisesaus

Of

Kabeljauwfilet met romige saffraan-saus, wilde spinazie en krokante kappertjes

Of

Stoof van wildzwijn met zuurkool, chips van truffel, aardappel en eigen jus

Of

Varkenshaas medaillons met krokant van parmaham, crème van pompoen en rozemarijn olie

### Proeverij van desserts:

Stoofpeer

Carrot cake

Passievrucht

Swiss chocolate ijs

Stroopwafel crème brûlée

Of

### Kaasplateau

Het Zwarte Schaaap is ook geschikt voor borrels, grote groepsdiners vergaderingen etc. Voor reserveringen [info@hetzwarteschap.nl](mailto:info@hetzwarteschap.nl) of 0503110691