

# 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 luchtcirculatie, 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.



<b>Vleesspies</b>	300 gram	€ 24,50
<b>Entrecote</b>	250 gram	€ 27,50
<b>T-Bone</b>	500 gram	€ 34,50
<b>Côte de Boeuf</b>	500 gram	€ 35,50

Wordt geserveerd met friet, groenten en salade.

Keuze uit diverse sauzen:

- Pepersaus
- Stroganoffsaus
- Béarnaisesaus
- Paddestoelen roomsaus
- Jus de veau
- Kruidenboter



# Voorgerechten

## *Ambachtelijk gebakken brood € 6,50*

Met pesto, aioli en kruidenboter

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

Gemarineerde manchego, spareribs, serranoham, chorizo, fuet, bruschetta's, inktvisringen, olijven, kipsticks en Gamba's, geserveerd met ambachtelijk gebakken brood met pesto, aioli en kruidenboter

## *Mosterdsoep € 5,50*

Met Groninger droge worst, bosui en oude kaas

## *Pompoen-kerriesoep € 6,00*

Met geitenkaas, bleekselderij en koriander

## *Hollandse garnaal € 10,50*

Garnalen cocktail, bisque van hollandse garnaal en krokant van aardappel

## *Veluwse eend € 10,50*

Gebakken tamme eendenborst, handperen, little gem en gebakken bospaddenstoelen

## *Buikspek € 8,50*

Krokant gebakken buikspek met Amsterdamse uitjes en een crème van chipotle

## *Carpaccio € 11,00*

Van Black Angus rund met geroosterde macadamia noten, parmezaanse kaas, bietenblad en truffelmayonaise

## *Paddenstoelensalade € 9,00*

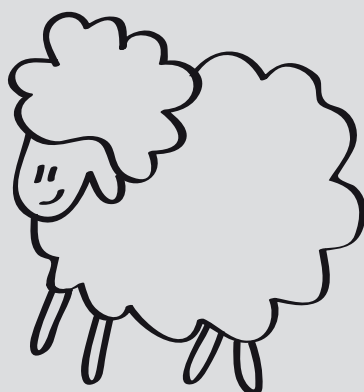
Met truffelmayonaise, geroosterde pompoen, enoki, shiitakes en beukenzwam geserveerd in pappadum

## *Coquilles € 12,00*

Sint-Jacobsschelp met gebakken bloedworst en een confiture van blauwe bessen

## *Open ravioli € 8,50*

Wilde spinazie, geitenkaas en aardpeer



# Vleesgerechten

## *Wildzwijn € 22,50*

Langzaam gestoofde wildzwijnnek met eigen jus, zuurkool en krokant van schorseneren

## *Tomahawk voor 2 personen (1000 gram) € 32,50 p.p.*

Van onze lavagrill met chimichurrie, kruidenboter en seizoensgroenten

## *Sate van de haas € 18,50*

Met gefrituurde pappadum, atjar, seroendeng, gefrituurde uitjes en kroepoek

## *Varkenshaasmedaillons € 19,00*

Met katenspek en geserveerd met een paddenstoelenroomsaus

## *Spareribs € 19,00*

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

## *Tournedos 200 gram € 29,50*

Ossenhaas, gegrilde groene asperge en keuze uit rode portjus, pepersaus of kruidenboter

## *Entrecote 180 gram € 21,50*

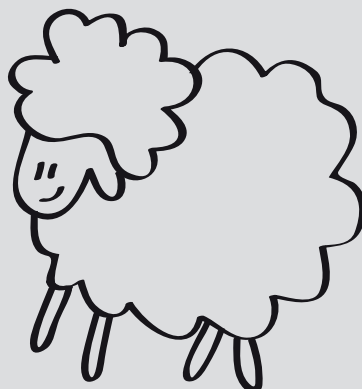
Groninger weiderund, dunne lende, gegrilde groene asperge en keuze uit rode portjus, pepersaus of kruiden

## *Runderburger € 17,00*

Cheddar kaas, uitgebakken spek en truffelmayonaise

## *Parelhoenfilet € 20,50*

Saus van cranberry en gefrituurde schorseneren



# Visgerechten

*Zalmfilet € 21,00*

Met een saus van Sauvignon Blanc en citroengras met krokante kappertjes

*Kabeljauwfilet € 19,50*

Spinazie en witte wijn-saffraansaus

*Black Tiger Gamba's € 19,50*

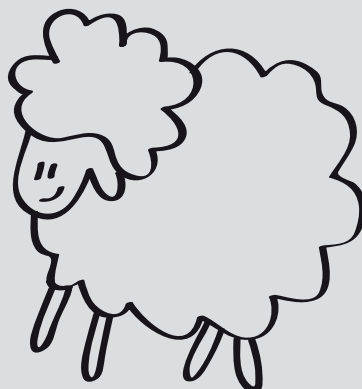
Met wokgroenten, aioli en whisky-cocktailsaus

*Hele schol € 20,50*

Met gegrilde groene asperge en keuze uit Hollandaise- of remouladesaus

*Visstoof uit Livorno € 18,50*

Met kabeljauw, zalm, mosselen en Black Tiger Gamba's



# Vegetarische gerechten

## *Kaasfondue € 18,00*

Fondue van Emmentaler, Gruyere en Groninger boerenkaas

## *Pompoenstoof € 17,00*

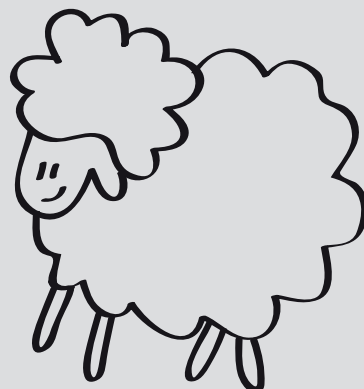
Ras el hanout, kikkererwten en naanbrood

## *Saffraancouscous € 17,00*

Gepofte chioggia biet, truffelaardappel en hangop

## *Tagliatelle € 18,00*

Cantharellen, basilicumpesto en gegrilde courgette



# Nagerechten

*New York style cheesecake € 7,50*

Met cassis-sorbetijs

*Chocolate mud pie € 7,50*

Pure chocolade, vanille-ijs en chocolademousse

*Proeverij 'Het Zwarte Schaaap' € 11,00*

Diverse kleine gerechtjes van de dessertkaart

*Bosbessenkwarktaart € 7,50*

Krokant van sinaasappel en vanille ijs

*Oreo crème-brûllée € 7,50*

Rietsuiker en salted caramel ijs

*Kaasplankje € 11,50*

Met een selectie van zowel binnen- als buitenlandse kazen

