

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.

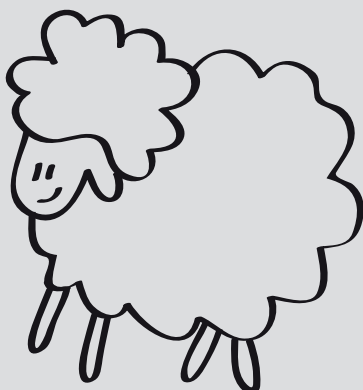


Vleesspies	300 gram	€ 25,50
Entrecote	250 gram	€ 28,00
T-Bone	500 gram	€ 35,50
Côte de Boeuf	500 gram	€ 36,50

Wordt geserveerd met friet, groenten en salade.

Keuze uit diverse sauzen:

- Peppersaus
- 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.
Manchego, spareribs, ham/meloen, chorizo, fuet, bruschetta met tonijnsalade, inktvisringen, olijven, gemarineerde kip drumsticks, gamba's en butterfly garnalen, geserveerd met ambachtelijk gebakken brood met pesto, Aioli en kruidenboter

Mosterdsoep € 5,50
Met Groninger spekjes, bosui en oude kaas

Tomatensoep € 5,50
Met chorizo, crème fraiche en lente-uitjes

Sashimi 't Zwarte Schaaap € 10,50
Verse Noorse zalm en gepelde gamba's met avocado, wasabi, en gember

Tartaar van Bresse kip € 9,50
Met een kwartel eierbal en mayonaise van gerookte harrisa

Buikspek € 8,50
Langzaam gegaard buikspek met cognac jus en geglaceerde bospeentjes

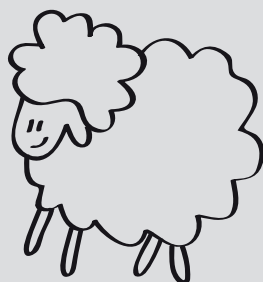
Carpaccio € 10,50
Van Black Angus rund met pijnboompitjes, parmezaanse kaas en truffelmayonaise

Black tiger gamba €9,50
Gemarineerd in limoen, knoflook en rode peper. Geserveerd met blimi en Aioli

Tartaar van roma tomaten €8,50
Met mango, gegrilde little gem en balsamico dressing

Camembert in een krokant jasje €9,00
Met vijgenchutney en veldsla

Proeverij 't Zwarte Schaaap € 12,50
Een selectie van onze voorgerechten



Vleesgerechten

Duo van Texels lam € 24,50

Lamsrollade en rosé gebakken lamsrump begeleid door een jus van rode wijn en tijm

Tomahawk voor 2 personen (1000 gram) € 34,50 p.p.

Van onze lavagrill met pepersaus, kruidenboter en seizoens groenten

Saté 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 € 19,50

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

Tournedos 200 gram € 29,50

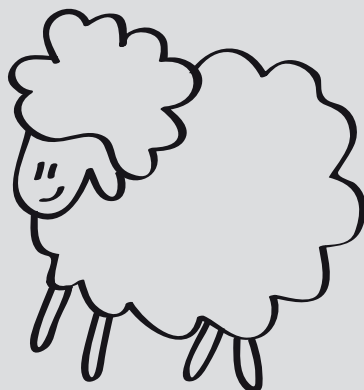
Keuze uit rode portjus, pepersaus of kruidenboter

Entrecote 180 gram € 21,50

Groninger weiderund, dunne lende, en keuze uit rode port jus, pepersaus of kruidenboter

Runderburger € 17,00

Cheddar kaas, augurk, tomaat, uitgebakken spek en Jack Daniels saus



Visgerechten

Trio van vis € 21,50

Zalmfilet, rode mulfilet en black Tiger gamba's

Zalmfilet € 20,50

Met een saus van Sauvignon Blanc en citroengras

Rode mulfilet op Provençaalse wijze € 19,50

Met chorizo en olijven

Black Tiger Gamba's € 19,50

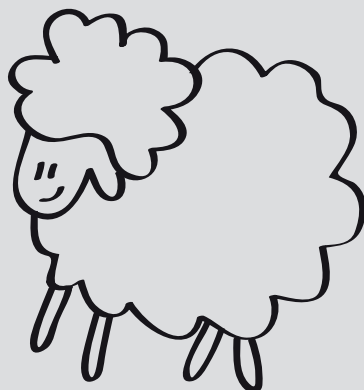
Met wok groenten, Aioli en whisky-cocktailsaus

Heilbotfilet € 21,50

Met een saus van basilicum en zongedroogde tomaat

Visstoof uit Livorno € 18,50

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



Vegetarische gerechten

Kaasfondue € 18,50

Fondue van Emmentaler, Gruyere en reypenaer vsop

Tagliatelle € 17,00

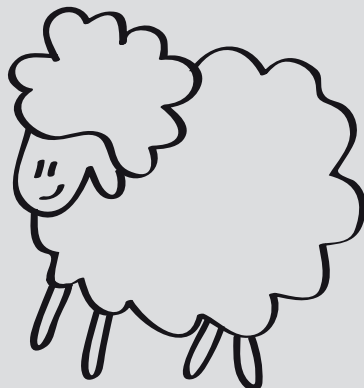
Met salieboter, groene asperge en 9 maanden gerijpte manchego

Risotto € 16,50

Met truffel, parmezaan, groene asperge en beukenzwammetjes

Maaltijdsalade geitenkaas € 17,50

Geitenkaas, gepofte tomaat, komkommer, zoete paprika en walnoten



Nagerechten

Chocolate mud pie € 7,50

Pure chocolade, vanille-ijs en chocolademousse

Proeverij 'Het Zwarte Schaaap' € 11,00

Diverse kleine gerechtjes van de dessertkaart

Passievrucht cheesecake € 7,50

Met cassis ijs en geslagen room

Hete liefde € 7,50

Met prosecco, Frambozen coulis, aardbeien en witte chocolade

Citroen yoghurt parfait € 7,50

Met verse frambozen

Kaasplankje € 12,50

Met een selectie van zowel binnen- als buitenlandse kazen

