

Voorgerechten

Ambachtelijk gebakken brood €6,50

Met olijventapenade, aioli en kruidenboter

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

Mosterdsoep € 6,00

Met Groninger spekjes, bosui en oude kaas

Tomatensoep € 6,00

Met chorizo, crème fraiche en lente-uitjes

Sashimi 't Zwarte Schaap € 10,50

Verse Noorse zalm en gepelde gamba's met avocado, wasabi, en gember

Kalfstartaar € 10,50

Met piccalilly-mayonaise, zacht gegaard kwartel eitje en kapper appel

Buikspek € 9,00

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

Ravioli gevuld met ricotta en basilicum €9,00

Met pijnboompitjes en schuim van parmezaan

Camembert in een krokant jasje €9,00

Met vijenchutney, crostini en witlofsalade

Proeverij 't Zwarte Schaap € 12,50

Vleesgerechten

Duo van Texels lam € 25,50

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 € 32,50

Keuze uit rode portjus, pepersaus of kruidenboter

Entrecote 180 gram € 22,50

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

Runderburger € 18,50

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

Visgerechten

Trio van vis € 22,50

Zalmfilet, rode mulfilet en black Tiger gamba's

Zalmfilet € 20,50

Met een saus van Sauvignon Blanc en citroengras

Rode mulfilet op Provençaalse wijze € 20,00

Met chorizo en olijven

Black Tiger Gamba's € 20,50

Met wok groenten, Aioli en whisky-cocktailsaus

Op de huid gebakken zeebaarsfilet € 22,50

Met een saus van basilicum en zongedroogde tomaat

Visstoof uit Livorno € 19,50

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

Vegatarische gerechten

Kaasfondue € 19,50

Fondue van Emmentaler, Gruyere en reypenaer vsop

Tagliatelle € 17,00

Met salieboter, groene asperge en 9 maanden gerijpte manchego

Risotto € 17,50

Met truffel, parmezaan, groene asperge en beukenzwammetjes

Maaltijdsalade geitenkaas € 16,50

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 en brownie crumble

Kaasplankje € 12,50

