



Eetcafé 't Zwarte Schaaap

Volg ons op social media!
@tzwartesschaap

Voorgerechten

Carpaccio van ossenhaas €10,75

Met truffelmayonaise, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en wilde rucola

Ambachtelijk gebakken brood €6,50

met aioli, pesto en kruidenboter

Spaanse tapas voor 2 personen €12,00 p.p.

Bruschetta met tapenade van gerookte makreel, chorizo, parmaham, fuet, gamba's, mini loempia's, gamba kroketjes, calamares, olijven, kippenvleugels, meloen, spareribs en ambachtelijk gebakken brood

Wagyu van de lavagrill €13,00

Met dragonmayonaise, wasabikroepoek en crème van knolselderij en truffel

Gegrilde sardines €9,50

Met fregola pasta, knoflook vinaigrette en zongedroogde cherrytomaatjes

Groninger mosterdsoep €6,50

Met uitgebakken spekjes, bosui en oude kaas

Licht gebonden geroosterde paprikasoep €6,50

Met crème fraîche, tuinkers en bosui

Warm gerookte zalm €9,75

Met crème van knolselderij, bietenblad, bimi en saffraanmayonaise

Lamsköfte €8,75

Met naanbrood, tzatziki en chimichurri

Couscous salade €7,75

Met fetakaas, gegrilde courgette en piccalilly mayonaise

Steak tartaar en buikspek €11,50

Met zacht gekookt kwarteleitje, truffelmayonaise, zoetzure groente en Amsterdamse uitjes

Olijven Brood gevuld met kaasfondue €8,50

Met bleekselderij, bospeen, radijs en komkommer

Vleesgerechten

Geserveerd met friet en salade

Saté van de haas €19,50

Geserveerd met pindasaus, gebakken uitjes, seroendeng, atjar en cassavechips

Lamssteak €23,00

Langzaam gegaarde lamsrump met Bearnaisesaus, bimi en crème van zoete aardappel

Runderburger €17,75

Met Parmezaanse kaas, chorizo, piccalilly, augurk en Pomodori tomaat

Spareribs €20,50

Geserveerd met knoflooksaus en whiskey-cocktailsaus
Keuze uit Hot and Spicy-chililak of BBQ-lak

Kalfspicanha €22,50

Met chimichurri, gegrilde courgette en crème van zoete aardappel

Varkenshaasmedaillons €19,50

Omwikkeld met katenspek, geserveerd met champignonroomsaus en crème van knolselderij

Tournedos 200 gram €32,50

Met gebakken kastanjechampignons, crème van zoete aardappel, en keuze uit kruidenboter, champignonroomsaus, pepersaus of rode-portjus

Uit onze rijpingskast

Sinds kort zijn wij in het bezit van een speciale rijpingskast, waaruit wij ons eigen dry-aged vlees serveren!

Wat betekent eigenlijk dry-aged?

In Nederland eten we rundvlees vaak vers. Voor de echte smaakbeleving moet vlees – net zoals dat vroeger gebruikelijk was – enkele weken rijpen. Het rijpen gebeurde vroeger bij de boer in de schuur, maar tegenwoordig kunnen we dat doen in een speciale koelcel.

Dit wordt dry-ageing genoemd.

Ons dry-aged aanbod:

Entrecôte van Creekstone Black Angus

Uit Kansas, Amerika.

Dit vlees is te herkennen aan de vetrand die langs de zijde van de dunne lende loopt. Minimaal vier weken gerijpt.

Te bestellen vanaf 200 gram, €14,75/100 gram.

Ribeye van Weiderund

Het meest malse stuk van de rib! Door de aanwezigheid van een duidelijke vetstructuur en het laten rijpen van het vlees, is het altijd vol van smaak. Minimaal vier weken gerijpt.

Te bestellen vanaf 200 gram, €13,75/100 gram.

Côte de Boeuf

Dit deel van het rund heeft zijn smaak te danken aan de rijping op het been, wat voor mooi dooraderd en ontspannen vlees zorgt.

Minimaal vier weken gerijpt.

à 800 gram, voor twee personen, €33,00 per persoon.

Maaltijdsalades

Geserveerd met friet en brood

Salade carpaccio €17,50

Gesneden van de ossenhaas met pijnboompitjes, oude kaas, pesto en zongedroogde tomaatjes

Salade geroosterde camembert €17,50

Met Granny Smith, pecannoten, vijgen en radijs

Salade van huisgerookte zalm €17,50

Met gefrituurde kappertjes, radijs, zoetzure komkommer en Thousand Island dressing

Visgerechten

Geserveerd met friet en salade

Scholfilet €19,50

Met Bearnaisesaus, gefrituurde kappertjes, gepofte puntpaprika en crème van zoete aardappel

Zalmfilet €21,50

Met witte-wijnsaus, bimi en crème van knolselderij

Surf & Turf €27,50

Gegrilde Argentijnse gamba's en dry-aged Ribeye geserveerd met Chimichurri en aioli

Vispannetje €20,50

Met kabeljauwfilet, gamba, Zeeuwse mosselen en zalmfilet geserveerd in een Italiaanse tomatensaus

Herderschap

Geserveerd met friet en salade

Wisselend gerecht

Vraag aan de bediening of kijk op één van de krijtborden in het restaurant.

Vegetarisch

Geserveerd met friet en salade

Citroenrisotto €17,50

Met doperwt, bleekselderij, cherytomaatjes en bospeen

Kaasfondue €19,50

Van de lokale kaasboer, geserveerd met knapperige seizoensgroenten en brood

Indiaanse zoete-aardappelcurry €16,50

Met gegrilde courgette en naanbrood

Beyond burger €17,50

Avocado, uienchutney, Pomodori tomaat en augurk

Desserts

Key Lime parfait €7,50

Met limoensorbet

Aardbei- en frambozenkwarktaart €7,50

Swiss Chocolate-ijs en crumble van Bastogne

Brownie €7,50

Met vanille-ijs en mousse van witte chocolade

Proeverij 't Zwarte Schaaap €11,00

Diverse kleine gerechtjes van de dessertkaart

Schaaps kaasplankje €12,50

Met een selectie van zowel binnen- als buitenlandse kazen

Toch liever een drankje na?!

Espresso Martini €7,50

Cocktail van Ketel One Vodka, Espresso en Kahlúa