

## BROOD EN SOEPEN

### Ambachtelijk gebakken brood met:

- Kruidenboter, aioli en huisgemaakte pesto 4,50
- Tapas en pinchos voor 2 personen 17,75

### Soepen

- Herderssoep 4,90
- Echte Groninger mosterdsoep met spekjes en blokjes oude kaas 5,80
- Tomatencrèmesoep van gegrilde pommodori tomaten, basilicum en knoflook 5,95
- Lamsbouillon met gestoofde paddestoelen 6,35

Alle soepen worden geserveerd met brood.

## MENU

**2-Gangen;** voor- en hoofdgerecht 17,50

**3-Gangen;** voor-, hoofd- en nagerecht 20,75

Een wekelijks wisselend 2- of 3-gangen menu.

De informatie hierover kunt u op de krijtborden vinden of bij de bediening navragen.

## VOORGERECHTEN

**Over de dam** 7,50

Bruschetta van tomaten en basilicum op een groene salade

**Verstotelingen** 10,20

Krokant torentje van gerookte zalm, geitenkaas en macadamianoten

**Springend Schaap** 10,75

Klassieke garnalencocktail geserveerd met toast en gezouten boter

**Vandaag geen gras** 10,95

Carpaccio van ossenhaas met balsamico-vinaigrette of truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en pijnboompitten

Voor groepen vanaf 8 personen is het helaas niet mogelijk om apart af te rekenen.

## VISGERECHTEN

**Schaap in het water** 15,95

Op de huid gebakken kabeljauw geserveerd met een ravigottesaus

**Schaap met roze voetjes** 17,65

Zalmfilet uit de oven met groene kruidenkorst en mierikswortel vinaigrette

**Psychaaporas** 14,80

Gebakken rode poon met geroosterde tomaten en een beurre blanc

**Veel geblaas** 16,75

Met spek omwikkelde meervalfilet met pesto

**Het gekruide Schaapje** 20,70

Gekruide gamba's aan de spies met frisse yoghurt-muntsaus

**Geknipt en geschoren\*** 21,85

Gegrilde moot van verse tonijn 'Teriyaki', gedipt in sesamzaad op een bedje van mie



De hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes, geroosterde aardappelen of pommes gratin en een salade. Met uitzondering van de gerechten met een (\*); deze worden geserveerd met een salade.

## VLEESGERECHTEN

**Het Gouden Schaap** 16,95

Een royale saté van de varkenshaas geserveerd met atjar, kroepoek, seroendeng en gebakken uitjes

**Onrust in de stal** 18,60

Varkenshaas geserveerd met champignon-roomsaus

**Om te zuigen** 19,20

Gegrilde Argentijnse rumpsteak met peper-cognacsaus of kruidenboter

**Herder** 18,90

Spareribs geserveerd met chilisaus en knoflooksaus, keuze uit twee marinades:

- Barbeque marinade
- 'Sweet Chili' marinade

**Het makke Schaap** 21,45

Gegrilde entrecôte, gekarameliseerd à la Dijon met bruine suiker en Dijon mosterd (licht pikant)

**De Koning onder de Schaapjes** 27,50

Tournedos van de grill, keuze uit:

- Kruidenboter
- Gebakken champignons en serranoham
- Stroganoffsaus



Verjaardag, Moederdag of zomaar een kado, het is altijd leuk om een dinerbon te krijgen en te geven, 't Zwarte Schaap biedt u deze mogelijkheid. Verkrijgbaar aan de bar.

## VEGETARISCHE GERECHTEN

<i>El shepito</i>	13,50
Quiche van bleekselderij, paprika en schapenkaas	
<i>Het grazende Schaaap</i>	15,75
Risotto met zwarte bonen, shiitake en kastanje-champignons	
<i>Schaaap in de sloot</i>	15,40
Couscous met komijn, zonnebloempitten en gekarameliseerde pompoen	
<i>De kaas Schapen</i>	17,85
Kaasfondue met oude kaas, witte wijn en knoflook, geserveerd met rauwe groenten en brood	

## NAGERECHTEN

<i>Schapepootje</i>	6,50
Aardbeienbavarois met basilicum-mascarpone crème en witte chocolade-ijs	
<i>Schaaap met 5 poten</i>	6,50
Luchtige sinaasappel-amandelcake met warme chocoladesaus en yoghurt-sinaasappel sorbet	
<i>Merino</i>	6,50
Huisgemaakte tiramisu geserveerd met pure chocolade-ijs	
<i>Alle Schaapjes in een potje</i>	6,50
Weckpotje gevuld met vanille-ijs, slagroom en geschaafde amandelen, met naar keuze aardbeien-, chocolade- of karamelsaus	
<i>Jacobsschaaap</i>	6,50
Hazelnoottaart met een stoofpeertje en vanille-ijs	
<i>Heet geblaterd</i>	6,50
Crème brûlée geserveerd met vanille-ijs	



WWW.HETZWARTESCHAAP.NL

## DESSERTWIJNEN

**Verduzzo, Pass the Cookies, di Lenardo, Friuli, Italië**  
"In my next life, i'll be thin!" Friszoet met tonen van honing en acacia. Bij fruittaarten, zoete desserts of blauwaderkazen en zelfs geweldig bij foie gras!  
glas 3,75

**Pedro Ximénez Solera 1927, Alvear, Montilla-Moriles, Spanje**  
In smaak rozijnen en dadels, gedroogde vijgen, intens en krachtig zoet. Subliem bij chocolade, maar ook een goede begeleider van kazen en ijs.  
glas 3,75

## KOFFIE

<i>Herders dinerkoffie en -thee</i>	
Diverse soorten thee	2,20
Koffie	2,40
Espresso	2,35
Ristretto	2,35
Cappuccino	2,60
Koffie verkeerd/Café au lait	2,60
Latte macchiato	3,10
Dubbele Espresso	3,50
<i>Carajillo</i>	3,70
Espresso met een vleugje Cognac	
<i>Dokkumer herderskoffie</i>	4,85
Koffie met Beerenburg, bruine suiker en slagroom	
<i>'t Zwarte Schaaap koffie</i>	5,10
Koffie met 2 heerlijke likeuren en slagroom (het geheim van de herder)	
<i>Ierse herderskoffie</i>	5,10
Koffie met Jameson whiskey, bruine suiker en slagroom	
<i>Spaanse herderskoffie</i>	5,10
Koffie met Tia Maria en slagroom	
<i>Italiaanse herderskoffie</i>	5,10
Koffie met Amaretto en slagroom	
<i>Franse herderskoffie</i>	5,10
Koffie met Grand Marnier en slagroom	

## WATERS

**Chaudfontaine rood**  
Chaudfontaine is een mineraalwater met een licht sprankelend karakter. Door een lage koolzuurgehalte en de evenwichtige mineralen balans is Chaudfontaine zacht van smaak, een smaak die alles zegt over de zuivere herkomst van het water.  
1/2 L 2,75 / 1L 3,75

**Chaudfontaine blauw**  
Dezelfde herkomst als het licht sprankelende Chaudfontaine rood, maar zonder koolzuur. Zacht van smaak, puur en zuiver.  
1/2 L 2,75 / 1L 3,75

**San Pellegrino**  
San pellegrino is een natuurlijk bronwater met een grote hoeveelheid aan gezonde mineralen. Bruisend zacht en zeer delicaat van smaak. De bron San pellegrino bevindt zich in de Italiaanse Alpen en is zeer bekend.  
750 ml 3,50

# KUDDEKAART



## 't Zwarte Schaaap

Een witte vlek steekt zich zichtbaar af op een prachtige groene heuvel. Van veraf is het tevreden gemekker te horen van de kudde schaapjes, die zich tegoed doen aan de groene sprietten van moeder aarde. Een hard rondrennende, behaarde opzichter houdt de grazende viervoeters bijeen, gadeslagen door zijn grootste vriend, de herder. Met een tevreden glimlach kijkt de hoogste baas uit over zijn blatende kinderen.

Zoals de herder zich bekommert om zijn schaapjes, bekommert 't Zwarte Schaaap zich om haar gasten. De chef van de krulletjes nestelde zich in mei 1999 aan het Schuitendiep, gecharmeerd van de plek waar ooit zwaar beladen turfschepen langs voeren. Moe van het lopen met de schapen en vol van de wens om een schaapskooi te creëren voor wandelaars met een hongerige maag.

In 't Zwarte Schaaap laat de vader van de wollige viervoeters de mens genieten van een goede maaltijd met een mooi glas wijn of een biertje. In een wereld die vaak sneller draait dan de gemoedstoestand van de mens, is het belangrijk om rust te nemen en aandacht te geven aan de geneugten van het leven. Zoals het communiceren met de ander en een geschenk aan de maag. 't Zwarte Schaaap geeft de gast daar alle ruimte voor. Dit gebeurt door middel van een verrassende, uitgebreide menukaart waarbij rekening gehouden wordt met de uiteenlopende en veeleisende bezoeker.

Voor de wijnen is de herder met zijn kudde door de Ardennen en over de Alpen getrokken en zelfs de oceaan overgestoken. Hij liet wonderschone flessen uit het land van de stieren en de flamenco in zijn plunjezak stoppen en bezocht befaamde wijnkelders in het land waar ooit de Zonnekoning heerste.

Het spreekwoord van de schapen en de dam is bekend en bij 't Zwarte Schaaap erg van toepassing.  
Wij zijn trots op onze groei,  
nog trotser op de gast die tevreden terugkeert.  
Een goede avond toegewenst.