

5 gangen €42,50

4 gangen € 37,50

3 gangen € 32,50

2 gangen € 28,50

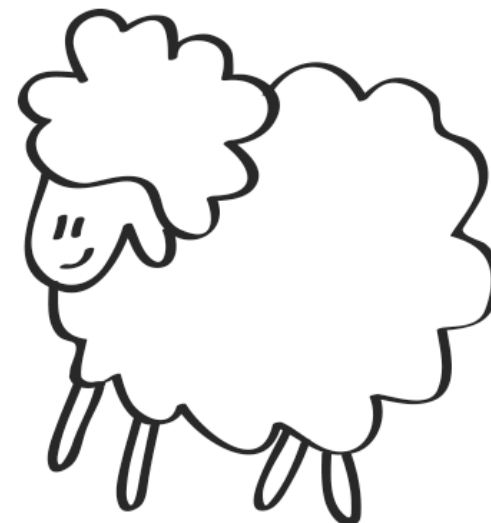
Eetcafe 'T Zwarte Schaaap

0503110691

info@hetzwarteschaaap.nl

Schuitendiep 52

Groningen



Eetcafé 't Zwarte Schaaap

Schuitendiep 52

Groningen

Kerstmenu 2017

Amuse

Proeverij de hooizolder

Dungesneden licht aangebraden kalfsmuis met een mayonaise van zwarte peper en truffel
bitterbal van wildzwijn met zuurkool-mayonaise

Steak tartaar met augurk, gefrituurde kappertjes en een mayonaise van bieslook

Salade met gamba, rivierkreeft, avocado en tomaat

Rilletes van zeebaars en coquilles met avocado en zoetzure radijs

Proeverij op de heide (vegetarisch)

Salade van pompoen en limoen met zoetzure bietjes en pittige courgette

Ring van geroosterde courgette met een vulling van risotto met bospaddenstoelen

Krokante oesterzwammen met rucola mayonaise

Tomatensalade met basilicum en verse buffelmozzarella

Kroketje van geitenkaas met een salsa van mango en koriander

Proeverij geknipt en geschoren

Carpaccio van Black Angus met basilicum mayonaise, pijnboompitten, oude balsamico en
Parmezaans kaas

Kroketje van Hollandse garnalen met whisky cocktailsaus

Carpaccio van gerookte eend met een mango-chutney

Rilletes van zalm en gerookte forel met basilicummayonaise

Bitterbal van jambon crue met gedroogde ham en truffel-mayonaise

Soepen

Heldere ossenstaart bouillon met ossenstaart, groenten en Madeira

of

Heldere bospaddenstoelen bouillon met kervel-olie (V)

Tussengerechten

Biefstukje van hert, Iberico-ham met puree van knolselderij en een saus van pure
chocolade en port

of

Zacht gegaarde lamsstoofpot met groene linzen en jus

of

Zalm met parelcouscous, krokante kruim van peterselie en een saus van Pinot Grigio

of

Gebraden konijn met knoflook en rozemarijn, polenta, geroosterde paprika en tomaat

of

Rauwe witlofsalade met Granny Smith, cranberry en walnoten met een dressing van
gluhwein (V)

Hoofdgerechten

Gebakken kabeljauw en gamba's met een stampotje van rucola en een kreeftensaus

of

Dry-aged runder-entrecote en gestoofde rundersukade met schorseneren en compôte van
rode ui en tijm

of

Tarte Tatin van artisjok, zoete aardappel en Brie de Meaux met kweeperen-gelei (V)

of

Saffraan risotto met wilde paddenstoelen, geroosterde fleshpompoen en gekonfijte tomaat
(V)

of

Roodbaars van de grill, gemarineerd in knoflook en limoen geserveerd met rode linzen en
chips van truffel-aardappel

Of

Trio van van wild(haas, wildzwijn en ree) met een jus getrokken van eigen vlees

Proeverij van desserts

Ananas carpaccio

Panna cotta van stoofpeertjes

Chocolade mud pie

Oreo crème brullee

Salted caramel ijs