

LOCALE KAAP

ALLEEN WILDE VIS EN BIO GROENTEN VAN LANDZICHT

KLEINE GERECHTEN/VOORGERECHTEN prima om te delen

VIS

Tataki tonijn, miso-glazed aubergine, mierikswortel, bloedsinaasappelreductie	klein/groot 16,00/28,00
"Ceviche" van schelvis, duindoorn, radijs sinaasappel,	13,00

VEGGIES

"Kibbeling" van bloemkool, Marokkaanse marinade,	9,50
Ongelooflijk lekkere, mooie coeur du boeuf tomaat, Met tartaar van geroosterde paprika, kruidenyoghurt	9,00
"Soupe a l'oignon"- gevulde ui met uienesoep Met parmezaan. En optioneel met truffel!!	9,50
3 kleuren snijbiet, gewokt, fava humus granaatappelsiroop, sumac	9,50
Burrata, gele bietjes, gemarineerde pompoen, gerookte tomaatolie, pijnboompitten, rode basilicum	12,00

VLEES

Home made eendenrillette, desembrood, pickles	11,00
---	-------

HOOFDGERECHTEN

Bouillabaisse à la Kaap, met mul, kabeljauw, wilde gamba, calamaris, schelpen in vis&garnalenbisque, met rouille en crouton	32,00
Hele tarbot, beurre blanc met wilde venkel en vleugje grapefruit, krieltjes	29,00
Mosselen met friet Zeeuwse mosselen nu op hun top!	26,50
Fish & Chips variatie vangst vd dag, ravigotte	23,00
Artisjok- gebakken, gemarineerde feta, tabouleh, tuinboontjes, erwtenspruiten	21,00
Wilde stoof met hert, haas en ree Met wortelstampot	25,00

vegan mayo / sauzen suppl. 1,50

SIDES

Salade, vinaigrette	4,75
Friet met mayonaise, uiteraard huisgemaakt	4,75

LOCALE KAAP

SCHAAL- EN SCHELPIEDIEREN

Schelpen komen van Zeeuwse vissers

Oesters

Bretonse fines claires per stuk / per 6	3,50 / 19,50
Platte Zeeuwse per stuk / per 6	4,50 / 25,00
Mix: Drie Zeeuwse & drie fines claires	23,50
Bulots, vulken zoals in Normandië, citroenmayonaise	9,00
Vongole, knoflook, tijm, witte wijn	16,00
Kokkels, laurier, witte wijn	12,00
Scheermessen	11,00
Wilde pel-gamba's, tomaat-chilisaus	14,25
Krabscharen, citroen mayonaise	13,00
Langoustines, tijm, citroenmayo	19,50
Kreeft- Schotland halve/hele (550 gr), met salade, citroenmayonaise, cocktailsaus	29,50 / 54,00

FRUITS DE MER KAAP

Oesters
wilde grote gamba's
krabscharen
bulots/ kokkels
aliekruiken/scheermessen

home made
citroenmayonaise,
cocktailsaus,
en sjalot azijn

1 pers: 32,50
2 pers: 62,50

FRUITS DE MER XXL

Oesters
wilde grote gamba's
krabscharen
bulots/kokkels
aliekruiken/scheermessen

EN HALVE KREEFT

home made
citroenmayonaise,
cocktailsaus,
en sjalot azijn

1 pers: 55,00
2 pers: 98,50

LOCALE KAAP

NAGERECHTEN

Vier Nederlandse en Franse boerenkazen huisgemaakte chutney	13,00
"Eton Mess" met hangop, rood zomerfruit saus met hibiscus, merengue crunch	8,00
Pure en witte chocolademousse, zwarte bes & bramen en een beetje chili	9,00
Bol bramen & zwarte bes sorbetijs	3,50
Knijpijsje aardbei van Nice Ice	3,50

DESSERTWIJN

Rood:	
Banyuls	4,50
Rivesaltes 2011	5,50
Wit:	
Monbazillac, semillon/muscadelle	4,50
Muscat de Barroubio, vin doux naturel	5,00
Gewürztraminer "late harvest"	8,00
Pedro Ximenez	7,00

KOFFIE EN THEE, bio Illimani koffie & bio melk

Koffie / Espresso /Espresso macchiato	2,75
Cappuccino	3,50
Dubbele espresso	3,75
Koffie verkeerd / latte macchiato	4,25
Muntthee / gemberthee	4,00
Thee, bio van Simon Levelt: darjeeling / earl grey / groene sencha / jasmijn / verveine / sterrenmix / rooibos / lindebloesem	3,50

DIGESTIVES

Grappa	4,50
Cognac vsop / Armagnac vsop	5,50
Boeren calvados / Laphroaig / Talisker	5,50
Limoncello / Drambuie/Licor 43 / Grand Marnier	4,50

LOCALE KAAP

