

# LOCALE KAAP

## ALLEEN WILDE VIS EN BIO GROENTEN VAN LANDZICHT

KLEINE GERECHTEN/VOORGERECHTEN prima om te delen

### VIS

<b>Wilde zalmforel, ingemaakt met peperbes</b>	
mierikswortel, bloedsinaasappel, forelei	16,00
<b>Ceviche van schelvis, pompoen pickle, rode ui</b>	12,00
limoen-passievrucht	
<b>Vissoep met langoustine, rouille, crouton</b>	10,50

### VEGGIES

<b>"Kibbeling" van bloemkool, Marokkaanse marinade,</b>	9,50
<b>Gebakken witlof, sinaasappel, bazhe</b>	9,00
granaatappel siroop	
<b>Agrume allerlei, burrata, tête de Moine,</b>	13,00
bloedsinaasappel, kunquat, gerookte tomaat olie	

### HOOFDGERECHTEN

<b>Bouillabaisse à la Kaap, met rood mul, kabeljauw,</b>	29,50
wilde gamba, schelpen in vis&garnalenbisque, met rouille en crouton	
<b>Rog, kappertjes boter, gepickelde citroen</b>	29,00
gegrilde witlof, grapefruit	
<b>Kabeljauwfilet, dille saus, duinpeen</b>	23,00
nieuwe Annabel aardappel, gepickelde sinasappel	
<b>Geroosterde aubergine, salsa verde, schapenfeta,</b>	19,00
lavas, tahini saus	
<b>Lamskoteletjes, tahinisaus, chermoula</b>	25,00
duinpeen, uipickle	

### SIDES

<b>Salade, vinaigrette</b>	4,75
<b>Friet met mayonaise, uiteraard huisgemaakt</b>	4,75
<b>Veggies of the week: spitskool &amp; pastinaak,</b>	8,00
duqqua, saus van geroosterde paprika	

# LOCALE KAAP

## SCHAAL- EN SCHELPIEDIEREN

Schelpen komen van Zeeuwse vissers

<b>Oesters</b>	
<b>Bretonse fines claires per stuk / per 6</b>	3,50 / 19,50
<b>Platte Zeeuwse per stuk / per 6</b>	4,50 / 25,00
<b>Mix: Drie Zeeuwse &amp; drie fines claires</b>	23,50
<b>Bulots, wulken zoals in Normandië, citroenmayonaise</b>	9,00
<b>Kokkels, laurier, witte wijn</b>	12,00
<b>Scheermessen</b>	11,00
<b>Wilde pel-gamba's, tomaat-chilisaus</b>	14,25
<b>Krabscharen, citroen mayonaise</b>	13,00
<b>Langoustines, tijm, citroenmayo</b>	19,50
<b>Kreeft- Canada halve/hele (550 gr),</b>	33,00 / 59,00
met salade, citroenmayonaise, cocktailsaus	

### FRUITS DE MER KAAP

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

home made  
citroenmayonaise,  
cocktailsaus,  
en sjalot azijn

1 pers: 35,00  
2 pers: 67,50

### 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: 62,50  
2 pers: 105,00

# LOCALE KAAP

## NAGERECHTEN

Vier Nederlandse en Franse boerenkazen huisgemaakte chutney	13,00
Zandtaartje met mandarijn crème, mandarijn met vermoutheurkruiden, hazelnoot	9,00
Pure en witte chocolademousse, gemarkineerde 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:

Tokaj, Patricius katinka	4,50
Muscat de Barroubio, vin doux naturel	5,00

## 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: earl grey / groen / jasmijn / verveine / sterrenmix / rooibos	3,50

## DIGESTIVES

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

# LOCALE KAAP

