

KAAP

seafood & veggies

ALLEEN WILDE VIS EN BIO GROENTEN

BROOD

Gegratineerde sandwich met paddenstoelen, met parmezaanse kaas	8,00
Rillette van makreel, zuurdesemtoast, pickles	11,00
Flatbread & spreads: muhammara-humus-baba ganoush	9,00

KLEINE GERECHTEN/VOORGERECHTEN prima om te delen

Verse calamari fritti, witte ui & courgette, aïoli	13,00
Selderijsoep, topping van gebakken paddenstoelen	7,50
Voor in de soep: bakje geraspte peccorino	2,50
Vissoep, rouille & crouton	9,00
"Kibbeling" van bloemkool in Marokkaanse marinade met harissamayonaise	9,50
Tonijncarpaccio- tataki-style, burnt limoenmayo, balsamico-siroop	11,00
Geroosterde witlof, hazelnoot&pistache-dukka, granaatappel&mosterdmelasse, limabonenpuree	8,00
Burrata, bloedsinaasappel, pistache, olijfc crunch gerookte paprika-olie	11,50
Geroosterde wintergroenten met tuinboonhumus boekweitcrunch	9,00

HOOFDGERECHTEN

Zeeuwse mosselen, huisgemaakte frites/sla	25,00/ 22,00
Bouillabaise a la Kaap, met wilde garnaal, vis, schelpen, rouille, crouton	21,00
Vis van de week: zie bord	19,00
Pompoen, waterkers-kruidenpilav, witlof, dukka, limabonenpuree vegan mayo / sauzen suppl. 1,50	

SIDES

Gemengde salade, heerlijke dressing	4,00
Friet met mayonaise	3,50

KAAP

seafood & veggies

SCHAAL- EN SCHELPDIEREN

Alle schelpen komen van Zeeuwse vissers!!!

Behalve de oesters ☺

Oesters: Normandische fines claires	per stuk / per 6
	3,00 / 16,00

Kreeft, halve // hele	22,00 / 42,00
Met kropsla, dressing, citroenmayonaise en cocktailsaus	
Bulots mayonaise. Wulken zoals in Normandie met citroenmayonaise	9,00
Scheermessen uit de voor-delta. Van de Yrseke 118	9,25
Met veel groene kruiden	
Witte venusschelpen Van de Yrseke 118	12,00
Met knoflook, tijm en witte wijn	
Wilde grote pel-garnalen, knoflook, chilipeper	11,25

FRUITS DE MER KAAP

FRUITS DE MER XXL

Oesters/wilde grote
garnalen
krabscharen/venusschelpen
aliekruiken/ scheermessen

Oesters/wilde grote
garnalen/Krab-
scharen/venusschelpen
aliekruiken/scheermessen

EN HALVE KREEFT

home made
citroenmayonaise,
cocktailsaus,
en sjalot azijn

home made
citroenmayonaise,
cocktailsaus,
en sjalot azijn

1 pers: 29,00

2 pers: 55,00

1 pers: 45,00

2 pers: 85,00

KAAP

seafood & veggies

NAGERECHTEN

Vier Nederlandse en Franse boerenkazen met zelfgemaakte chutney	11,00
Boeren "Camembert de Normandie", warm uit de oven op notenbrood, met appelchutney en glas pommeau	11,00
Taart van de dag	6,00
Eton Mess met hangop, stukjes merengue, rood fruit	8,00
Perziksorbetijs met roobois, room met verveine	8,00
Kinderknijpijsje Nice Ice aardbei	2,50

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

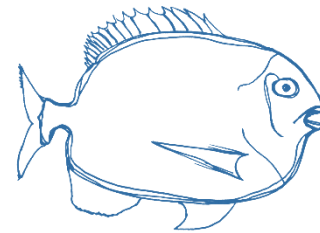
Espresso	2,25
Koffie	2,75
Capuccino	3,00
Dubbele espresso	3,75
Koffie verkeerd / latte macchiato	3,25
Espresso macchiato	2,75
Mintthee / gemberthee	3,00
Thee, bio van Simon Levelt	2,75
darjeeling/earl grey/groene sencha/jasmijn/ verveine /sterrenmix /rooibos / lindebloesem	2,75

DIGESTIVES

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

KAAP

seafood & veggies



LUNCHKAART

Onze biologische groenten komen van Landzicht.
Onze schelpen van Zeeuwse vissers en telers.

APERIO / HAPJES

Zuurdesembrood, zoute boter, wilde venkel	3,50
Kalamata olijven	3,50
Rillete van makreel, toast, pickles	11,00
Flatbread & spreads: muhammara, humus, baba ganoush	9,00
4 Nedelandse en Franse boerenkazen, chutney	11,00
Warme camembert, notenbrood, glas pommeau	11,00
5 garnalenkroketjes	9,00
Bloemkool-"kibbeling" Marokkaanse kruiden	9,50
5 geitenkaas-mais- kroketjes	9,00
3 garnalen- en 3 geitenkaas kroketjes	10,00

BORRELPLANK 2 PERS VEGA	25,00
BORRELPLANK VIS & VEGA	29,50

WINTER-COCKTAIL

Duindoorn, calavdos, appel, dennennaalden, specerijen	
per glas 7,50	per 2 glazen 14,00
virgin per glas 6,50	per 2 glazen 12,00



EVERYTHING HOME MADE & ORGANIC

Made by Emmy Walburg & Rob Baris. 30 Years into organic & sustainable food