

KAAP

seafood & veggies

ALLEEN WILDE VIS EN BIO GROENTEN

KLEINE GERECHTEN/VOORGERECHTEN prima om te delen

Verse calamari fritti & aioli. Witte ui & courgette	13,00
Wilde grote pel-garnalen, tomaat-chilisaus	11,25
Selderijsoep, zwarte knoflook, topping met gebakken porcini -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
Tonijn carpaccio- tataki-style, burnt limoenmayo, balsamico-siroop	11,00
Burrata, bloedsinaasappel, pistache, olijfc crunch gerookte paprika-olie	11,50
Geroosterde witlof, hazelnoot & pistache- dukkah, granaatappel & mosterdmelasse, limabonenpuree	8,50
Schelvis-ceviche, leche de tigre, grapefruit koolzaadolie met wilde venkel	11,00
Geroosterde bietjes, schapenyoghurt- labneh & saus appelazijn-siroop, hazelnoot	8,50
Sint Jacobsschelpen uit Erquy, jonge daikon, dressing met limoen gras en vissaus	9,50
Rillete van makreel, toast, pickles	11,00
Geroosterde wintergroenten met tuinboonhumus boekweit crunch, za'atar.	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	21,00
"Shoarma" van oersterzwam, pitabrood van spelt, gepickelde en gefermenteerde groenten, muhammara, tuinboonhumus	19,00

vegan mayo / sauzen suppl. 1,50

SIDES

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

KAAP

seafood & veggies

SCHAAL- EN SCHELPIEDIEREN

Schelpen komen van Zeeuwse vissers of direkt
uit Bretagne

Oesters: Normandische fines claires	per stuk / per 6
	3,00 / 16,00
Oesters: Zeeuwse platte 000	3,75 / 21,50
Oesters: 3 Normandische 3 Zeeuws	20,25
Kreeft, halve // hele	22,00 / 42,00
Met kropsla, dressing, citroenmayonaise en cocktailsaus	
Bulots mayonaise. Wolken zoals in Normandie met citroenmayonaise	9,00
Crabscharen	12,00
Scheermessen uit de voor-delta. Van de Yrseke 118	9,25
Met veel groene kruiden	
Witte venusschelpen	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
langoustines/venusschelpen
aliekruiken/ scheermessen

Oesters/wilde grote
garnalen/langoustines
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
Amandel-perentaart met verveine room	6,00
Eton Mess met hangop, stukjes merengue, rood fruit	8,00
Ananas in rum met gember en peper, kokos-limoenijs	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

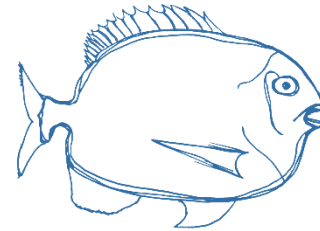
Espresso	2,25
Koffie	2,75
Capuccino	3,00
Dubbele espresso	3,75
Koffie verkeerd / latte macchiato	3,25
Espresso macchiato	2,75
Mintthee / gemberthee	3,00
Thee, bio van Simon Levelt	2,75
darjeeling/earl grey/groene sencha/jasmijn/ verveine /sterrenmix /rooibos / lindebloesem	2,75

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



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

APERIO / HAPJES

Tot 17.00 of zolang als mogelijk

Zuurdesembrood, zoute boter, wilde venkel	3,50
Kalamata olijven	3,50
Rillete van makreel, toast, pickles	11,00
Flatbread & spreads: muhammara, humus, baba ganoush	11,00
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 met alcohol 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