

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
Artisjok, gebakken - op z'n Romeins, geroosterde paprika, mosterddressing	9,00
"Kibbeling" van bloemkool in Marokkaanse marinade met harissamayonaise	9,50
Burrata, vlierbessen, geroosterde perzik	11,50
gerookte paprika-olie pompoenpitten, olijvencrunch	
Salade met courgette, Nw Zeelandspinazie, dressing met rijstazijn, sesam, shiitaké	7,50
Sint Jacobsschelpen- La Manche, selderij-erwtpuree	9,50
dressing met limoengras	
Geroosterde en gepickelde zomergroenten met muhammara	11,00
Pilchard sardines, gegrild met tijm en knoflook	14,50
Tataki tonijn, gemarineerde watermeloen, granita, mierikssaus klein/groot	14,00/29,00

HOOFDGERECHTEN

Zeeuwse mosselen- van de Ys 60 - frites of sla	23,00
frites en sla	25,00
Vis van de week: Pieterman met spicy brandade-salade, roma-tomaat-confit, salsa verde	29,00
Gevulde "noir d'antan" tomaat, caviar d'aubergine puree van coco-bonen en salsa verde	19,00

vegan mayo / sauzen suppl. 1,50

SIDES

Gemengde salade, heerlijke dressing	4,00
Friet met mayonaise	4,75

KAAP

seafood & veggies

SCHAAL- EN SCHELPIEDIEREN

Schelpen komen van Zeeuwse vissers

!!! Er is nu Europeesche kreeft!!!

Oesters: Normandische fines claires	per stuk / per 6
	3,50 / 19,50
Kreeft, halve/hele (500 gr)	26,00 / 47,00
Met kropsla, dressing, citroenmayonaise en cocktailsaus	
Bulots, wulken zoals in Normandië met citroenmayonaise	9,00
Krabscharen	12,00
Scheermessen uit de voor-delta	9,25
Met veel groene kruiden	
Witte venusschelpen of vongole of kokkels (afhankelijk van aanbod)	13,00
Met knoflook, tijm en witte wijn	
Wilde grote pel-garnalen, Tomaat-chilisaus	11,25

FRUITS DE MER KAAP

Oesters/wilde grote
garnalen/krabscharen
bulots/venusschelpen
aliekruiken/scheermessen

home made
citraenmayonaise,
cocktailsaus,
en sjalot azijn

1 pers: 29,00
2 pers: 55,00

FRUITS DE MER XXL

Oesters/wilde grote
garnalen/krabscharen
bulots/venusschelpen
aliekruiken/scheermessen

EN HALVE KREEFT

home made
citraenmayonaise,
cocktailsaus,
en sjalot azijn

1 pers: 47,00
2 pers: 89,00

KAAP

seafood & veggies

NAGERECHTEN

Vier Nederlandse, Franse, Italiaanse boerenkazen met zelfgemaakte chutney	11,00
Boeren "Camembert de Normandie", warm uit de oven op notenbrood, met appelchutney en een glas pommeau	11,00
Franse taart met mirabellen	6,00
Ananas in rum met gember en peper, kokos-limoenijs	8,00
Eton Mess met hangop, stukjes merengue, rood fruit	8,00
Knijpijsje 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

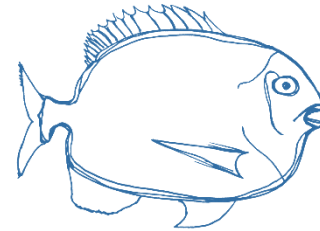
Espresso	2,25
Koffie / espresso machiato	2,75
Capuccino	3,00
Dubbele espresso	3,75
Koffie verkeerd / latte macchiato	3,25
Iced: coffee / espresso / espresso macchiato / cappuccino/ dubbele espresso/latte/ espresso machiato	3,75
Matcha latte, of iced matcha latte	4,25
Muntthee / gemberthee / sinaasappelmunt	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 / 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
Flatbread & spreads: muhammara, humus, Schapen-yoghurt-knoflook	11,00
4 Nedelandse en Franse boerenkazen, chutney	11,00
Warme camembert, notenbrood, glas pommeau	11,00
5 bakkelaau kroketjes met aioli	9,00
Bloemkool-"kibbeling" Marokkaanse kruiden	9,50
5 geitenkaas-mais- kroketjes	9,00
3 bakkelaau- en 3 geitenkaas kroketjes	10,00

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

ZOMER COCKTAIL

Rabarber, gin, rozen, mint		
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