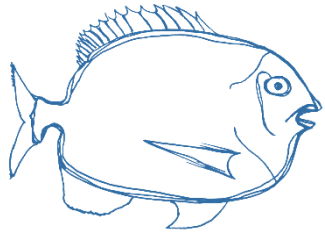


KAAP

seafood & veggies



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
Flatbread & spreads: muhammara, humus, Schapen-yoghurt-knoflook	11,00
4 Nedelandse en Franse boerenkazen, chutney	11,00
Warme camembert, notenbrood, cocktail met appel, noten en calvados	11,00
Bloemkool-"kibbeling" Marokkaanse kruiden	9,50
5 mosselkroketjes, handgemaakt	9,00

Tot 17.00 of zolang als mogelijk

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

ZOMER COCKTAIL

Abrikoos, gentiaanbitter van Patrick Bouju, citroen, munt, tonic

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



KAAP

seafood & veggies

ALLEEN WILDE VIS EN
BIO GROENTEN VAN LANDZICHT

KLEINE GERECHTEN/VOORGERECHTEN prima om te delen

Verse calamari fritti & aioli, witte ui & courgette	13,00
Wilde gamba's, tomaat-chilisaus	12,25
Burrata, met gepickelde pompoen, hazelnoot-rogge crumble, balsamico-siroop, salie	11,50
Wilde paddestoelen - welke zie bord, raddichio, mint, prijolie	12,00
"Kibbeling" van bloemkool in Marokkaanse marinade met harissamayonaise	9,50
Sint Jacobsschelp- La Manche, pompoen, huisgemaakte kimchi	9,50
Geroosterde hakkaido pompoen, muhammara, mosterdzaad, boerenkool, gerookte tomaat	9,50
Tataki tonijn, gepickelde daikon, mierikswortel, groene appel, komkommer, mizuna	klein/groot 14,00/28,00

HOOFDGERECHTEN

Zeeuwse mosselen - van de Ys 60 - frites of sla	23,00
frites en sla	25,00

Vis van de week:

Poon filet in ajo blanco, met gewokte snijbiet en kreeftefond	28,00
---	-------

Bouillabaisse á la Kaap:

Heek en rode poon filet, gamba, schelpen & jonge aardappel geserveerd in een rijke kreeftebouillon met rouille & crouton	32,00
--	-------

Vega van de week:

Wilde paddestoelen - cepes, girolles, trompet de la mort, pied de mouton - met selderij-ewrtjes puree, snijbiet, zwarte linzen	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 SCHELPDIEREN

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, vulken zoals in Normandië met	9,00
citraenmayonaise	
Scheermessen uit de voor-delta	9,25
Met veel groene kruiden	
Witte venusschelpen of vongole of kokkels	13,00
(afhankelijk van aanbod)	
Met knoflook, tijm en witte wijn	
Wilde gamba's, tomaat-chilisaus	12,25

FRUITS DE MER KAAP

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

home made
citraenmayonaise,
cocktailsaus,
en sjalot azijn

1 pers: 31,00
2 pers: 58,00

FRUITS DE MER XXL

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

EN HALVE KREEFT

home made
citraenmayonaise,
cocktailsaus,
en sjalot azijn

1 pers: 48,00
2 pers: 89,50

KAAP

seafood & veggies

NAGERECHTEN

Vier Nederlandse, Franse, boerenkazen met zelfgemaakte chutney	11,00
Boeren "Camembert de Normandie", warm uit de oven op notenbrood, geserveerd met appelchutney en een glaasje appel-digestive	12,00
Taart van de dag	6,00
Duindoorn-amandel pudding, met merengue en lavendelsaus	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	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

