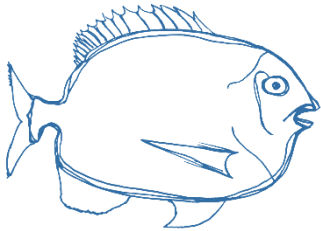


LOCALE KAAP



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

APERERO / HAPJE

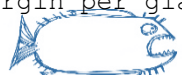
Zuurdesembrood, zoute boter, wilde venkel	3,50
Kalamata olijven	3,50
Zuurdezem bruschetta & spreads: romescosaus, aïoli, tappenade	11,00
4 Nedelandse en Franse boerenkazen, chutney	11,00
Boeren "Camembert de Normandie", warm uit de oven op notenbrood, met appelchutney en glas pommeau	12,00
Bloemkool-"kibbeling" in Marokkaanse marinade met harissamayonaise	9,50
4 geitenkaas kroketjes, handgemaakt	9,50
4 garnalen kroketjes, handgemaakt	11,50
Mix van 6 kroketjes	12,50

Tot 17.00 of langer als mogelijk

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

WINTER COCKTAIL

Bloedsinaasappel, chili, venkel, anijs			
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



LOCALE KAAP

ALLEEN WILDE VIS EN BIO GROENTEN VAN LANDZICHT

KLEINE GERECHTEN/VOORGERECHTEN prima om te delen

Verse calamari fritti, witte ui & courgette, aioli	13,50
Wilde gamba's, tijm, tomaat-chilisaus	14,25
"Kibbeling" van bloemkool, Marokkaanse marinade, harissamayonaise	9,50
Gemarineerde schelvis ceviche-stijl, grapefruit radijs, cassishout-olie	11,00
Artisjok - gebakken, mosterdkaviaar, kalamata olijventapenade, romescosaus	10,50
Burrata, gemarineerde pompoen, sumac, pompoenpit, gerookte paprika-olie	12,00
Tataki tonijn, miso-glazed aubergine, mizuna, klein/groot mierikswortel, bloedsinaasappelreductie	14,00/28,00
Bietjes, labneh van schapenyoghurt, radijs, framboos	8,50

HOOFDGERECHTEN

Vis van de week:

Skreij kabeljauw, gestampde jonge aardappel, gegrilde prei, postelein, kappertjes- boterjus	27,00
Hele dorade - voor 2 personen, met chermoula, geroosterde zoete aardappel, gepickelde zoete peper	29,00
Vegan van de week: langzaam geroosterde prei, fava boon puree, zwarte knolook, furikake, pittige tofu blokjes	19,00

vegan mayo / sauzen suppl. 1,50

SIDES

Gemengde salade, heerlijke dressing	4,00
Friet met mayonaise	4,75
Geroosterde groenten: oa bietjes, pastinaak, wortel, gepickelde ui & romescosaus	9,50
Gewokte snijbiet, sesamsaus, citroengrasolie, granaatappelmelasse	9,00

LOCALE KAAP

SCHAAL- EN SCHELPIEDIEREN

Schelpen komen van Zeeuwse vissers

Oesters: Bretonse fines claires	per stuk / per 6
	3,50 / 19,50
Platte Zeeuwse 0000	per stuk / per 6
	4,50 / 25,00
Drie Zeeuwse & Drie fines claires oesters	22,50
Kreeft, halve/hele(500 gr), kropsla,	26,00 / 47,00
<i>dressing, citroenmayonaise, cocktailsaus</i>	
Bulots, wulken zoals in Normandië, citroenmayonaise	9,00
Scheermessen uit de voor-delta, groene kruiden	9,25
Witte venusschelpen of vongole of kokkels	13,00
<i>(afhankelijk van aanbod), knoflook, tijm,</i>	
<i>witte wijn</i>	
Wilde gamba's, tomaat-chilisaus	14,25
Krabscharen, citroen mayonaise	13,00

FRUITS DE MER KAAP

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

home made
citroenmayonaise,
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
citroenmayonaise,
cocktailsaus,
en sjalot azijn

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

LOCALE KAAP

NAGERECHT

Vier Nederlandse en Franse boerenkazen,	11,00
<i>huisgemaakte chutney</i>	
Boeren "Camembert de Normandie", warm uit de oven	12,00
<i>op notenbrood, appelchutney, glaasje appelcocktail</i>	
Portokalopita - Griekse bloedsinaasappelcake,	8,00
<i>witte chocomousse</i>	
Eton Mess - Hollandse versie met hangop, ingemaakte	8,00
<i>bramen, anijs</i>	
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 /	3,25
<i>capuccino / dubbele espresso / latte / matcha</i>	3,75
Matcha / matcha latte	4,25
Muntthee / gemberthee	3,00
Thee, bio van Simon Levelt: darjeeling / earl	2,75
<i>grey / groene sencha / jasmijn / verveine /</i>	
<i>sterrenmix / rooibos / lindebloesem</i>	

DIGESTIVES

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