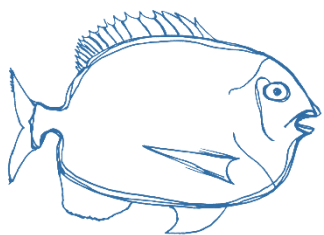


# LOCALE KAAP



## SUMMER COCKTAIL

Rhubarb, gin, geranium,  
lime

glass 7,50 per 2p 14,00  
virgin: glass 6,50 per 2p 12,00

## APERERO / HAPJES / LUNCH

Nootjes	4,00
Olijven	4,00
Kaasplankje, notenbrood, chutney	10,00
Bloemkool fritti, harissamayonaise	9,50
Brood, wilde venkel-boter	4,00
Brood met spreads: labneh, romesco en tapenade	9,00
labneh van schapenyoghurt	
Wilde pelgarnalen	14,25
Oesters, sjalotazijn	3,50/st 19,50/6st
Frietje	4,75

### Handgemaakte kroketjes:

4 kleine geitenkaaskroketjes	9,50
4 kleine garnalenkroketjes	11,50

### Tot 17.00 of later als mogelijk voor de keuken

Mix apero hapjes vega	25,00
Mix apero hapjes vis & vega	29,50

## 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

Gemarineerde schelvis in limoen a la ceviche	13,00
ajo blanco radijs, citroengras olie	
Artisjok, romesco & tapenade	11,50
"Kibbeling" van bloemkool, Marokkaanse marinade,	9,50
harissamayonaise	
Burrata, gegrilde watermeloen, pompoenpitten	12,00
gerookte paprika-olie, peperbes, rode basilicum	
Veggies-variantie geroosterde en gepickelde groenten	9,50
met humus van gedroogde tuinboon	
Gewokte Nieuw Zeelandse spinazie, sesamsaus, sumac,	9,00
granaatappelmelasse	
Coeur de Boeuf tomaten, gele perzik,	9,50
gezoute sinaasappel, kersen, wilde venkel bloemen	
Bietjes, gemarineerd in frambozenazijn,	9,50
walnoten en dille olie	
Hele geroosterde bloemkool, humus, salsa verde	8,00
Tataki tonijn, miso-glazed aubergine,	klein/groot
mierikswortel, bloedsinaasappelreductie	16,00/28,00
Gegrilde sardines, chermoula	12,00

### HOOFDGERECHTEN

#### Vis van de week:

Rogvleugel, kappertjes boter,	32,00
side met gemarineerde venkel, sinaasappel en wakame	
Heek met bakkeljauw-mais-pompoensalade ,	29,00
gele paprika & tomaat	
Zeeuwse bodemcultuur mosselen met fried of sla	26,50
met fried en sla	29,00

#### Vegan van de week:

Aburage: gevulde tofu spitskool en worteltjes,  
teriyaki saus

vegan mayo / sauzen suppl. 1,50

### SIDES

Gemarineerde venkel, sinaasappel, wilde venkel	7,00
Salade, vinaigrette	4,50
Friet met mayonaise, uiteraard huisgemaakt	4,75

