

LOCALE KAAP



LOCALE KAAP

ALLEEN WILDE VIS EN BIO GROENTEN VAN LANDZICHT

KLEINE GERECHTEN/VOORGERECHTEN prima om te delen VIS

Calamari fritti, witte ui, aioli	12,00
Wilde zalmforel, kort gerookt, brioche toast radijsspickle, mascarpone crème, waterkers, foreleitjes	14,00
Artisjokharten- zelf ingemaakt, ansjovis, romesco, mosterdzaad	11,00
Tataki tonijn, miso-glazed aubergine, mierikswortel, bloedsinaasappelreductie	klein/groot 16,00/28,00
Vissoep, rouille, crouton	12,00

VEGGIES

Witlof met dragon in aardappeljasje gebakken, gepickelde sinaasappel, buffel ricotta Merçi A.P.	9,50
'Kibbeling' van bloemkool, Marokkaanse marinade, harissamayonaise	9,50
Flowersprouts & geroosterde topinamboer, pecorino zonnebloempit dressing, balsamico-siroop	8,00 8,00
Warme Mont d'or kaas, uienconfit, peer, toast	11,00

VLEES

Home made eendenrillette, desenttoast, pickles	11,00
--	-------

HOOFDGERECHTEN

Bouillabaisse à la Kaap, poon, kabeljauw, gamba mul, calamaris en schelpen in vis&garnalenbisque, rouille en crouton	32,00
Skreij filet, kappertjes boter -gmarineerde bietjes, stampotje, witlof gestoofd met sinaasappel	26,00
Fish & Chips variatie vangst vd dag, ravigotte	19,00
Gevulde tofu (vegan), groenten- shitake, amsoi zwarte kleeffrijst, sesamsaus, koriandersalade	19,00
Boeuf bourgignon, klassieker. Met aardappelgratin en bio vlees van Groene Weg	25,00

vegan mayo / sauzen suppl. 1,50

SIDES

Salade, vinaigrette	4,50
Friet met mayonaise, uiteraard huisgemaakt	4,75

LOCALE KAAP

SCHAAL- EN SCHELPIEDIEREN

Schelpen komen van Zeeuwse vissers

Oesters	
Bretonse fines claires per stuk / per 6	3,50 / 19,50
Platte Zeeuwse per stuk / per 6	4,50 / 25,00
Mix: Drie Zeeuwse & drie fines claires	23,50
Bulots, vulken zoals in Normandië, citroenmayonaise	9,00
Vongole knoflook, tijm, witte wijn	14,00
Kokkels, laurier, witte wijn	12,00
Scheermessen uit de voor-delta, groene kruiden	9,25
Wilde pel-gamba's, tomaat-chilisaus	14,25
Krabscharen, citroen mayonaise	13,00
Langoustines, tijm, citroenmayo	15,50
Kreeft, halve/hele (500 gr), kropsla, dressing, citroenmayonaise, cocktailsaus	27,50 / 49,50

FRUITS DE MER KAAP

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

EN HALVE KREEFT

home made
citraenmayonaise,
cocktailsaus,
en sjalot azijn

1 pers: 49,50
2 pers: 91,50

LOCALE KAAP

NAGERECHTEN

Vier Nederlandse en Franse boerenkazen huisgemaakte chutney	13,00
Warme financier-cake, gepocheerde peer, gemarineerde bramen met anijs, mascarpone crème	9,00
Pure en witte chocolademousse, zwarte bes en een beetje chili	8,00
Bol bramen sorbetijs	3,50
Knijpijsje aardbei van Nice Ice	3,50

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, bio Illimani koffie & bio melk

Koffie / Espresso /Espresso macchiato	2,75
Cappuccino	3,50
Dubbele espresso	3,75
Koffie verkeerd / latte macchiato	4,25
Muntthee / gemberthee	4,00
Thee, bio van Simon Levelt: darjeeling / earl grey / groene sencha / jasmijn / verveine / sterrenmix / rooibos / lindebloesem	3,50

DIGESTIVES

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

