

# LOCALE KAAP

## ALLEEN WILDE VIS EN BIO GROENTEN VAN LANDZICHT

### KLEINE GERECHTEN/VOORGERECHTEN prima om te delen

#### VIS

Asperge met kort gerookte wilde zalmforel, Dressing met walnootolie en framboos	14,00
Tataki tonijn, miso-glazed aubergine, mierikswortel, bloedsinaasappelreductie	klein/groot 16,00/28,00
Vissoep, rouille, crouton	12,00

#### VEGGIES

Artisjok inspiratie a la romana, romesco saus gegratineerd met knoflook & groene kruiden	11,00
'Kibbeling' van bloemkool, Marokkaanse marinade, harissamayonaise	9,50
Spitskool, uienconfit, peccorino, pompoenpitsaus, balsamico-siroop	9,00
Rode biet salade, rode ui, mosterdmayonaise	8,00
Burrata, pompoen-pickle, gerookte paprika-olie, tere en sinaasappelconfit	12,00

#### VLEES

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

#### HOOFDGERECHTEN

Rog, lamsoor, witte wijn- amandel- roomsaus gefrituurde kappertje	29,00
Kabeljauw filet, kappertjes boter -gemarineerde bietjes, stampotje, witlof gestoofd met sinaasappel	26,00
Lente op je bord, jonge erwtjes puree, asperges crumbled tofu, dragonsaus, boterjus,	19,00 19,00
zwarte kleefrijst, dragon mayonaise	
Boeuf bourgignon, klassieker. Met aardappelgratin en bio rundvlees 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, wolven zoals in Normandië, citroenmayonaise	9,00
Venusschelpen 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	17,50
Kreeft, halve/hele (500 gr), kropsla,	27,50 / 49,50

### FRUITS DE MER KAAP

### FRUITS DE MER XXL

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

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

#### EN HALVE KREEFT

home made  
citroenmayonaise,  
cocktailsaus,  
en sjalot azijn

home made  
citroenmayonaise,  
cocktailsaus,  
en sjalot azijn

1 pers: 31,00

2 pers: 58,00

1 pers: 49,50

2 pers: 91,50

dressing, citroenmayonaise, cocktailsaus

# LOCALE KAAP

## NAGERECHTEN

Vier Nederlandse en Franse boerenkazen huisgemaakte chutney	13,00
Yoghurt cheesecake, sinaasappel, honing, tijm, sumac	9,00
Pure en witte chocolademousse, zwarte bes & bramen en een beetje chili	8,00
Bol bramen & zwarte bes 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

# LOCALE KAAP

