

KAAP

seafood & veggies

KLEINE GERECHTEN/VOORGERECHTEN prima om te delen

Calamari fritti met aioli	12,00
Wilde grote pel-garnalen	11,25
Makreeltartaar venkel, zeewier, sinaasappel	10,00
Tartaar van chipotle en geroosterde paprika courgette, gepickelde venkel, zeewier, sinaasappel	9,00
"Kibbeling" van bloemkool in Marokkaanse marinade met harissamayonaise	7,50
Tonijncarpaccio- tataki-style, burnt limoenmayo, balsamico-siroop, wilde rucola	11,00
Burrata met gegrilde perzik, groen basilicum, peperbes, basilicumolie	9,50
Ceviche van kabeljauw, grapefruit, radijspickle	9,00
Gegrilde groene asperges, mosterdzaad, peccorino	11,00
Hele artisjok, mosterblad, mosterddressing, hazelnoot	9,00
Geroosterde worteltjes, duindoorn, sesam, oost indische kers	9,00
Geroosterde groenten - oa bospeen, bloemkool, tomaat, raapjes, met humus van erwtjes & tuinboon	9,00
Raapjes met geroosterde tomaat en home made kaapertjes	9,00

HOOFDGERECHTEN

Marokkaanse chraim: zeewolf en grote garnalen in pittige tomaten-specerijen-saus	18,00
Groente Aioli: "mand" vol diverse geroosterde & rauwe groenten, geitenkaaskroketjes Met erwtjes-humus, aioli en bietjes-remouladesaus vegan mayo / sauzen suppl. 1,50	18,00

SIDES

Gemengde salade, mosterd dressing	4,00
Friet met mayonaise	3,50

KAAP

seafood & veggies

SCHAAL- EN SCHELPIEDIEREN

Alle schelpen komen van Zeeuwse vissers!!!

Oesters: Normandische fines claires	per stuk / per 6
	3,00 / 16,00
Kreeft, halve // hele	22,00 / 42,00
Met kropsla, dressing, citroenmayonaise en cocktailsaus	
Scheermessen uit de voor-delta. Van de Yrseke 118	9,25
Met veel groene kruiden	
Witte venusschelpen	12,00
Met knoflook, tijm en witte wijn	
Wilde grote pel-garnalen, knoflook, chilipeper	11,25

FRUITS DE MER KAAP

Oesters/wilde grote garnalen krabscharen/kokkels aliekruiken/ scheermessen
home made citroenmayonaise, cocktailsaus, en sjalot azijn

1 pers: 29,00
2 pers: 55,00

FRUITS DE MER XXL

Oesters/wilde grote garnalen/Krab- scharen/kokkels aliekruiken/scheermessen EN HALVE KREEFT
home made citroenmayonaise, cocktailsaus, en sjalot azijn

1 pers: 45,00
2 pers: 85,00

NAGERECHTEN

Vier Nederlandse en Franse boerenkazen met zelfgemaakte chutney	11,00
Rabarber-frambozen taart	6,00
Eton Mess met hangop, stukjes merengue, rood fruit	7,00
Vanille-ijs met mandarijolie	7,00

KAAP

seafood & veggies

WIJNEN

Mousserend

	Glas	Fles
Antech / blanquette de limoux	5,00	29,00

Vins naturels

Dalsheim Riesling / 2018		39,00
--------------------------	--	-------

Lekker geconcentreerd, verrassend lekker bij schelpen

Alsace / Entre Chien Loup / Rietsch / Auxerrois 2016		37,50
--	--	-------

Spannende wijn voor bij wat vollere witte vis

Soave / Fasilo Gino/ Garganega / 2019		29,50
---------------------------------------	--	-------

Fris en vrolijk, bloemig en vleugje mint. Seafood-wine!

Pfalz/Wilder Satz/Brand bros./pinot blanc müller-thurgau		
--	--	--

scheurebe/2019 Super fris		32,00
---------------------------	--	-------

Nieva/Correcaminos Microbio / orange verdejo / 2019		39,00
---	--	-------

Niet normaal lekker. Super fris

Wit - bio

Château de l'Aulnay / Confluent / Muscadet		26,50
--	--	-------

Van oude wijnstokken op granieten bodem. Geuren van citrus, lichte zilte mineraliteit, druiven van dicht bij de zee.

Wagram Oostenrijk/Diwald/ grüner veltliner/ 2018		28,50
--	--	-------

Diwald maakt sinds 1980 deze bio wijn met tonen van appel, peer en snuffje peper. Ook prima als aperitief.

Pays D'Oc/ G. Bertrand/ sauvignon / 2018		26,50
--	--	-------

Heel frisse sauvignon, prettig licht mineralig

Pays d'Oc / G. Bertrand / chardonnay /2019		29,50
--	--	-------

Sancerre / Dom Fouassie/ sauvignon 2018		32,50
---	--	-------

Heerlijke Sancerre met alle moois van de sauvignon

Bourgogne / Chablis / La Jouchère /chardonnay* 2017		42,50
---	--	-------

Rosé bio

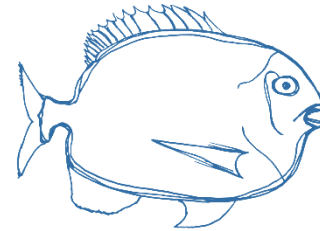
Pays d'Oc/Gérard Bertrand/Gris Blanc/Grenache* /		26,50
--	--	-------

hele lichte kleur, volle smaak.

*deze wijn is niet bio

KAAP

seafood & veggies



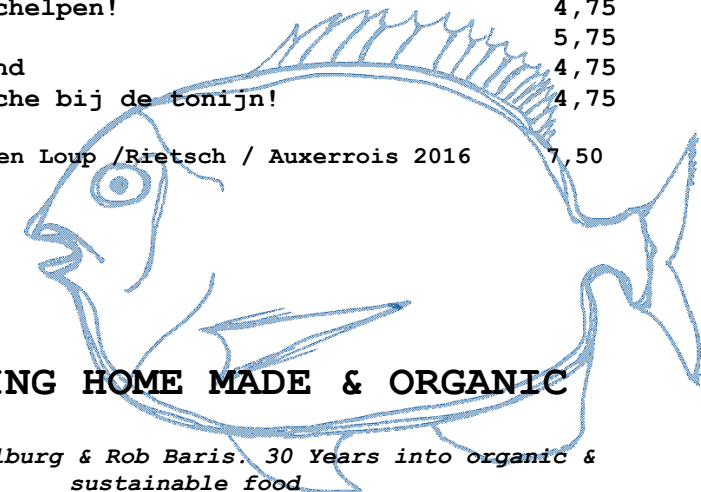
Ontzettend lekkere fair fish & bio veggies

APERIO / HAPJES

Zuurdesembrood, zoute boter, wilde venkel	3,50	5 kleine garnalenkroketjes	9,00
Kalamata olijven	3,50	Bloemkoolkibbeling	7.50
4 kazen, chutney	11,00		

VANDAAG OPEN PER GLAS

Muscadet - bij schelpen!	4,75
Grüner Veltliner	5,75
Sauvignon Bertrand	4,75
Gris Blanc/Grenache bij de tonijn!	4,75
VIN NATURES:	
Alsace / Entre Chien Loup / Rietsch / Auxerrois 2016	7,50



EVERYTHING HOME MADE & ORGANIC

Made by Emmy Walburg & Rob Baris. 30 Years into organic & sustainable food