

KAAP

seafood & veggies

Bezorg en afhaal menu: www.vislokaalkaap.nl

VOORGERECHTEN

Vissoep met rouille en crouton	9,00
Met verschillende soorten vis, calamaris, schelpen rouille en crouton	
Pompoensoep	7,00
Ceviche van roodbaars met gepickelde radijs, rode ui, druiven	9,00
Ceviche is een (koud) gerecht van witte vis, gemarineerd met o.a. limoensap en koriander	
Pasta "vongole":	
Met diverse verse schelpen uit de Zeeuwse wateren (o.a. vongole en kokkels) garnalen-bisque-roomsaus	11,00

HOOFDGERECHTEN VIS

Fish and chips	16,50
Met verse kabbeljauw, erwtjespuree en tartaarsaus Met salade	18,50
Rode bietenstampot met gerookte haring	14,00
Saus met augurkjes en peterselie. Met salade	
Kabeljauwfilet met rode bieten-gerookte haring-stampot	
Saus met augurkjes en peterselie. Met salade	
Mosselen met friet of sla	17,50
Mosselen met friet EN sla	19,50
Ceviche van roodbaars met grapefruit en radijs	19,00
Ceviche is een (koud) gerecht van witte vis, gemarineerd met o.a. limoensap en koriander	
Vissoep met rouille en crouton	13,00
Met verschillende soorten vis, calamaris, schelpen rouille en crouton	
Pasta "vongole":	
Met diverse verse schelpen uit de Zeeuwse wateren (o.a. vongole en kokkels) garnalen-bisque-roomsaus	16,00

HOOFDGERECHTEN VEGA(N)

Pilav met wilde paddenstoelen (vegan).	18,00
Met o.a. cantharellen en saus van wilde paddenstoelen ennoten	
Rode bietenstampot met gerookte tofu, Met salade	14,00

GROENTEGERECHTEN EN SIDES

Geroosterde groenten van seizoen, met erwtjeshumus	7,25
Met o.a. bietjes, pompoen, bloemkool	
In de oven gepofte rode en gele bietjes,	
mosterdzaad, kruiden-cashewnoten creme	6,25
Gemengde salade, mosterd dressing	4,00
Geroosterde Hokkaido pompoen met gember, knoflook en pompoenpitten	5,00
Volkorenrijst uit de Camargue, sesamzaadjes	3,50
Friet met mayonaise (alles zelf gemaakt uiteraard)	3,50

NAGERECHTEN

Vier Nederlandse en Franse boerenkazen	8,25
Chocolademousse van pure chocolade met sinaasappelsaus	5,00
Eton Mess met hangop, vanille, citrus, stukjes merengue en rood fruit	5,00
Appelcrumble a la Normande met crème fraîche en zoute caramelsaus	6,00

KAAP

seafood & veggies

Bezorg en afhaal menu: www.vislokaalkaap.nl

SCHAAL- EN SCHELPIEDIEREN

Alle schelpen komen van Zeeuwse vissers!!!

Fruits de mer KAAP:

Oesters/wilde grote garnalen
krabscharen/vongole/kokkels
aliekruiken/ scheermessen
met home made citroenmayonaise,
cocktailsaus,
en sjalotazijn

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

Fruits de mer XXtra-deluxe:

Halve kreeft, ong 400 gr en:
Oesters/wilde grote garnalen
krabscharen/vongole/kokkels
aliekruiken/scheermessen
en een lekker frietje
sauzen en sjalotazijn

1 pers: 44,00
2 pers: 85,00

Oesters: Normandische fines claires	per stuk/per 6	3,00	16,00
Platte Zeeuwse 0000	per stuk/per 6	3,75	21,00
Drie Zeeuwse & Drie fines claires oesters			20,25
Kreeft, halve			19,00
Met kropsla, dressing, citroenmayonaise en cocktailsaus			
Krabscharen	uit de Noordzee met citroenmayonaise		11,25
Scheermessen	uit de voor-delta van de Yrseke	118	9,25
Kokkels handgevisst	uit de Waddenzee		9,00
Vongole	uit de voor-delta van de Yrseke	118	13,00
Wilde grote pel-garnalen 5st			11,25

Doe-het-zelf 3 of 4 gangen menu

Wekelijks bieden wij een 3/4 gangen menu aan. Terwijl u het voorgerecht eet, verwarmt u het hoofdgerecht.
Dat is alles wat u hoeft te doen!

3 of 4 gangen DIY menu

Vongole en kokkels met geroosterde
paprika en aubergine

Vissoep met schelpen, calamaris,
rouille en crouton

Kabeljauwfilet met rode bietenstampot

Appelcrumble a la Normande met crème
fraîche en zoute caramelsaus

3 gangen 29,00/4 gangen 39,00

3 gangen DIY vegan DINNER

Rode en gele bietjes, gepickelde rode
ui, notendressing, mosterdzaad.

Pilav met wilde paddenstoelen
Met oa cantharellen en saus van wilde
paddenstoelen-noten

Rood fruit, amandelroom,
boekweitcrunch

27,00