

# KAAP

seafood & veggies

Bezorg en afhaal menu: [www.vislokaalkaap.nl](http://www.vislokaalkaap.nl)  
Gerechten met \* kunnen zowel warm als koud besteld, zie onze website

## VOORGERECHTEN

<b>Vissoep met rouille en crouton *</b>	9,00
Met verschillende soorten vis, calamaris, schelpen rouille en crouton	
<b>Pompoensoep *</b>	7,00
<b>Ceviche van witte vis met gepickelde venkel, rode ui, munt, zwarte bessen.</b> Ceviche is een (koud) gerecht van witte vis, gemarineerd met oa limoensap en koriander	9,00
<b>Gerookte wilde zalm, bietjes, gepickelde rode kool, mieriksroom</b>	9,00
<b>Calamarus met bloemkool, zwarte linzen, kruim met inkt &amp; peterselie</b>	9,00
<b>Calamari fritti met aioli</b>	12,50
Verse Hollandse calamaris	

## HOOFDGERECHTEN VIS

<b>Fish and chips</b>	16,50
Met verse kabbeljauw, erwtjespuree, remoulade /met salade	16,50/18,50
<b>Mixed fish &amp; chips:</b>	
Kabeljauw, calamaris, wilde garnaal, remoulade / met salade	22,50/24,50
<b>Gegrilde tonijn, soba noedels, pittige sojailimoensaus *</b>	21,50
Met shanghai pak choi en sesam.	
<b>Vissoep met rouille en crouton *</b>	13,00
Gevulde vissoep met verschillende soorten vis, calamaris, schelpen rouille en crouton	
<b>Pasta "vongole" en calamaris:</b>	
Met diverse verse schelpen uit de Zeeuwse wateren, hollandse calamais, garnalen-bisque-roomsaus	16,00

## HOOFDGERECHTEN VEGA(N)

<b>Groente Aioli: "mand" vol met diverse geroosterde &amp; rauwe groenten *</b>	18,00
Met erwtjes-humus, zuurdesemcroutons, aioli en remouladesaus	
<b>Tagliatelle met wilde paddenstoelen *</b>	14,00
Vegan optie mogelijk	

## GROENTEGERECHTEN EN SIDES

<b>Geroosterde groenten van seizoen, met erwtjeshumus *</b>	7,25
Met oa bietjes, pompoen, boerenkool, pastinaak	
<b>Gepofte rode en gele bietjes, mosterdzaad, kruiden-cashewnoten creme*</b>	6,25
<b>Rode kool-wortelsalade met komijn en mieriksroom</b>	4,00
<b>Geroosterde pastinaak, hazelnoten, wilde venkel-citroen-olie</b>	4,50
<b>Bloemkool, zwarte olijven, zwarte linzen, kruim met inkt &amp; peterselie</b>	6,00
<b>Gemengde salade, mosterd dressing</b>	4,00
<b>Geroosterde Hokkaido pompoen met gember, knoflook en pompoenpitten *</b>	5,00
<b>Friet met mayonaise (alles zelf gemaakt uiteraard)</b>	3,50

## NAGERECHTEN

<b>Vier Nederlandse en Franse boerenkazen met zelfgemaakte chutney</b>	8,25
<b>Eton Mess met hangop, vanille, citrus, stukjes merengue en rood fruit</b>	5,00
<b>Appelcrumble a la Normande met crème fraîche en zoute caramelsaus</b>	6,00

# KAAP

seafood & veggies

Bezorg en afhaal menu: [www.vislokaalkaap.nl](http://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 <b>min 1 dag tevoren bestellen</b>			19,00
Met kropsla, dressing, citroenmayonaise en cocktailsaus			
Krabscharen	uit de Noordzee met citroenmayonaise	11,25	
Scheermessen	uit de voor-delta van de Yrseke	9,25	
Kokkels handgevisst	uit de Waddenzee	9,00	
Vongole, <b>min 1 dag ervoor bestellen.</b>	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

Calamarus met bloemkool, zwarte  
linzen, kruim met inkt & peterselie,  
amandelen, roodloof & witloof.

Vissoep met schelpen,  
rouille en crouton

Tonijn met shanghaipakchoi, soja-  
limoensaus

Appelcrumble a la Normande met crème  
fraîche en zoute caramelsaus

3 gangen 29,00/4 gangen 39,00

### 3 gangen DIY vegan DINNER

Bloemkool, zwarte olijven, zwarte  
linzen, kruim met inkt & peterselie,  
amandelen, roodloof & witloof.

Pompoensoep

Groente-aioli, met diverse groenten en  
3 sauzen

Rood fruit, amandelroom,  
boekweitcrunch

3 gangen 27,00/4 gangen 32,00