

# KAAP

seafood & veggies

Bezorg en afhaal menu: [www.vislokaalkaap.nl](http://www.vislokaalkaap.nl)

De gerechten kunnen warm besteld, maar ook zó dat u het zelf eenvoudig thuis kunt verwarmen. Instructies worden bijgevoegd.

## VOORGERECHTEN

Vissoep met rouille en crouton	9,00
Met verschillende soorten vis, calamaris, schelpen, rouille en crouton	
Knolselderijsoep, gepofte knoflook, paddenstoelen	7,00
Ceviche van witte vis met gepickelde venkel	9,00
rode ui, koriander. Ceviche is een (koud) gerecht van witte vis, gemarineerd met o.a. limoensap en koriander	
Hasselback biet met gepickelde venkel, hangop met spekbokking, salsa verde met limoen	9,00
gepickelde groenten, olijven en zuurdesem toast	
Garnalenkroket huisgemaakt, sla, groene kruidenmayo	4,50
Geitenkaaskroket, huisgemaakt, sla, mosterdmayo	4,00

## HOOFDGERECHTEN VIS

Fish and chips	16,50
Met kabbeljauw, erwtjespuree, rode remoulade met salade	
Asperges, kabeljauw, zeekraal radijpickel	21,00
en daslooksous. Met tuinboontjes en stukje kabeljauw	
Bouillabaise a la KAAP	18,00
Gevulde vissoep met verschillende soorten vis, calamaris, schelpen, rouille en crouton	
Pasta "vongole" en calamaris:	16,50
Met diverse verse schelpen uit de Zeeuwse wateren, calamaris, wilde scampi en garnalen-bisque-roomsaus	

*Steeds wisselend aanbod van de beste vissen en groenten van het seizoen.*

*Wij gebruiken graag de minder bekende vissoorten als schartong, steenbol, die vaak als bijvangst worden aangevoerd.*

# KAAP

seafood & veggies

## HOOFDGERECHTEN VEGA (N)

Groente Aioli: "mand" vol diverse geroosterde & rauwe groenten, geitenkaaskroket	18,00
Met erwtjes-humus, aioli en remouladesaus	

## GROENTEGERECHTEN EN SIDES

Gemengde geroosterde groenten met erwtjeshumus	7,00
Gepofte rode en gele bietjes, mosterdzaad	6,00
moster-creme fraiche	
Gemengde salade, mierikswortelroom	4,00
Geroosterde pastinaak met hazelnoot	5,00
gepickelde citroen	
Bloemkool uit de oven, gerookte amandelen, salsa verde	6,00
Friet met mayonaise	3,50
3 kleuren snijbiet, met sumac, rode ui en pijnboompitten	6,00

## NAGERECHTEN

Vier Nederlandse en Franse boerenkazen met zelfgemaakte chutney	8,25
Yoghurt-honingcake met aarbeien, bessen - en rood fruitsaus	6,00

## MENU'S OM ZELF EENVOUDIG THUIS AF TE MAKEN:

VIS	VEGA
Hasselback biet met gepickelde venkel, hangop	Hasselback biet met gepickelde venkel, hangop
Vissoep, schelpen, rouille crouton	Knolselderijsoep
Skreij-kabeljauw, aardpeer kruiden beurre blanc, Turkse waterkers	Groente aioli, geitenkaaskroket harissa
Yoghurt-honingcake met aarbeien, bessen en rood fruitsaus	Yoghurt-honingcake met aarbeien, bessen en rood fruitsaus
3 gangen 33,00	3 gangen 33,00
4 gangen 39,00	4 gangen 39,00

# KAAP

seafood & veggies

## SCHAAL- EN SCHELPIEDIEREN

*Alle schelpen komen van Zeeuwse vissers!!!*

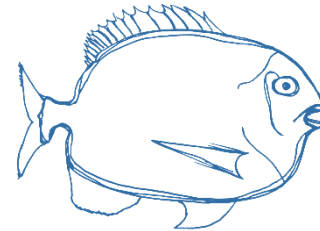
Fruits de mer KAAP:	Fruits de mer XXtra-deluxe:
Oesters/wilde grote garnalen krabscharen/kokkels aliekruiken/ scheermessen	Halve kreeft, ong 400 gr en: Oesters/wilde grote garnalen krabscharen/kokkels aliekruiken/ scheermessen
met home made citroenmayonaise, cocktailsaus, en sjalot azijn	sauzen en sjalot azijn
1 pers: 29,00 2 pers: 55,00	1 pers: 45,00 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

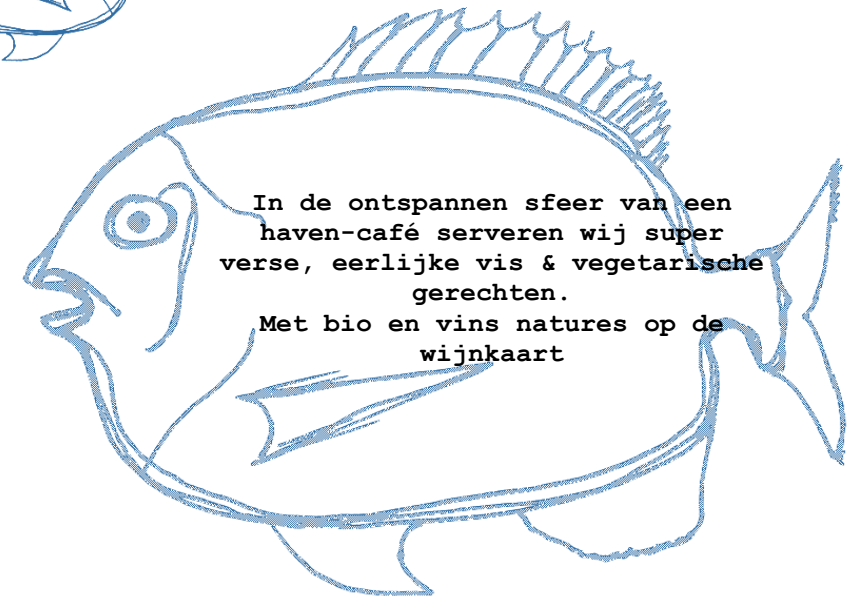
Kreeft, halve	19,00
Met kropsla, dressing, citroenmayonaise en cocktailsaus (bij voorkeur dag ervoor bestellen)	
Krabscharen uit de Noordzee met citroenmayonaise	11,25
Scheermessen uit de voor-delta. Van de Yrseke 118	9,25
Kokkels handgevestigd uit de Waddenzee	9,00
Vongole, min 1 dag ervoor bestellen. Van de Yrse 118	13,00
Wilde grote pel-garnalen 5st	11,25

# KAAP

seafood & veggies

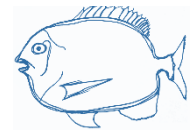


Voor ontzettend lekkere  
super verse vis & veggies.



In de ontspannen sfeer van een  
haven-café serveren wij super  
verse, eerlijke vis & vegetarische  
gerechten.

Met bio en vins natures op de  
wijnkaart



**EVERYTHING HOME MADE & ORGANIC**



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