

KAAP

seafood & veggies

SCHELPEN / GARNALEN en FRUITS DE MER ZIE VOLGENDE PAGINA

Oesters-fines claires- Normandië, citroen&sjalotazijn 3,00/st 15,00/6st
Wilde grote pel-garnalen met tijm/peper/knoflook 5st 11,25

VOOR & HOOFDGERECHTEN

	voor / hoofd
Artisjok, salade, mosterddressing	9,00
Vissoep met rouille	9,00 19,00
Soep van groene erwtjes, amandelcrème, mint	7,00
Ceviche van dorade met grapefruit, rode ui	9,00 /17,50
Sint Jacobsschelp, selderij, haringei	10,00 /32,00
Calamari fritti	11,50

VIS

Kabeljauw met hazelnoot-kruidenkorst venkel-sinaasappelsalade	23,50
Hele, wilde dorade voor 2 personen, met geroosterde groenten	PP 18,50
Fritto misto: poontje, calamaris, horsmakteel spiering tartaarsaus	11,50 /19,50
Mosselen met friet of sla	17,50
Mosselen met friet EN sla	19,50

VEGA (N)

Tofu curry, zwarte kleeftijst, pakchoi	17,50
Lasagne met buffelmozzarella, oregano-pesto, gezouten sinaasappel, saus van geroosterde paprika	17,50

GROENTEGERECHTEN EN SIDES

Geroosterde groenten van seizoen, oa courgette, paprika, wortel, andijvie. Met tuinboonhumus	7,25
In de oven gepofte rode en gele bietjes, mosterdzaad, kruiden-roomdressing	6,25
Gemengde salade, citroen en mosterddressing	4,00
Gebakken andijvie, schapenkaas, balsamicosirop en granaatappel	6,00
Worteltjes met groene harissa en zoute citroen	5,00
Venkel-sinaasappel-wakame salade	6,00
Volkorenrijst uit de Camargue, sesamzaadjes	3,50
Friet met mayonaise (alles zelf gemaakt uiteraard)	3,50

CAPTAIN'S SUMMER DINNER

Ceviche
Sint Jacobsschelp
Kabeljauw
Taart van de dag
47,50 ext+ra kaasgang 7,00

HIS DAUGHTER'S vegan DINNER

Artisjok salade
Erwtjessoep met mint
Tofu curry
Bramensorbet
37,50 extra kaasgang 7,00

KAAP

seafood & veggies

SCHAAL- EN SCHELPIEDIEREN

Alle schelpen komen van Zeeuwse vissers!!!

Fruits de mer KAAP:

Oesters/wilde garnalen
krabscharen/palourdes/
aliekruiken/ scheermessen
met home made citroenmayonaise,
cocktailsaus,
en sjalotazijn

1 pers: 27,00

2 pers: 54,00

Fruits de mer XXtra-deluxe:

Halve kreeft, ong 300 gr en:
Oesters/wilde garnalen
krabscharen/palourdes/kokkels
aliekruiken/scheermessen
en een lekker frietje
sauzen en sjalotazijn

1 pers: 44,00

2 pers: 85,00

Halve Kreeft, ong 300 gr	19,00
Met kropsla, dressing, citroenmayonaise en cocktailsaus	
Schaaltje mosselen	6,25
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
Palourdes (tapijtschelpen) uit de voor-delta van de Yrseke	118 12,00
Wilde grote pel-garnalen 5st	11,25
Bulots	9,00

Gerechten om te delen / anti-pasti / tapa etc ☺

Met een aantal van deze kleinere gerechten kunt u ook uw diner samenstellen. Deze zijn ook heel geschikt om te delen, 3 à 4 van deze gerechten per persoon zijn voldoende. Hier staan de meeste op een rij.

Calamari fritti	11,50	Kleine lasagne met buffelmozzarella	9,50
Geroosterde rode en gele bietjes, mosterddressing, kruidenroom	6,25	oreganopesto, zoute sinaasappel	
Sint Jacobsschelp, selderij, haringei	10,00	Wilde grote garnalen	11,25
Artisjok salade	9,00	Krabscharen, citroenmayonaise	11,25
Frites met mayonaise	3,75	Scheermessen	9,25
Gebakken andijvie, granaatappel etc	5,50	Kokkels	9,00
Geroosterde groenten met hummus van erwtjes & tuinboon	7,25	Palourdes	12,00
Geroosterde worteltjes, groene harissa	5,00	Schaaltje mosselen	6,25
Venkel-sinaasappel-wakame salade	6,00	Oesters:	
Ceviche	9,00	Normandische fines claires	
		per stuk/per 6	3,00 /16,00

VOOR DE KIDS

Garnalenkroketjes 3 st. met friet en sla 14,00