

KAAP

seafood & veggies

SCHELLEN / GARNALEN en FRUITS DE MER ZIE VOLGENDE PAGINA

Oesters: Normandische fines claires	per stuk/per 6	3,00	16,00
Platte Zeeuwse 0000	per stuk/per 6	4,25	24,00
Drie Zeeuwse & Drie fines claires oesters			20,25

Wilde grote pel-garnalen met tijm/peper/knoflook 5st 11,25

VOOR & HOOFDGERECHTEN

	voor /	hoofd
Buffel buratta met abrikoos en pistachepesto	11,50	
Artisjok, salade, mosterddressing	9,00	
Soep van de week met gerookte sprout	9,00	
Soep van de week vega	7,00	
Ceviche van roodbaars met gepickelde venkel en radijs, druiven	9,00	/17,50
Sint Jacobsschelp, pompoen, tobigo-ei, yuzu-soja dressing	11,00	/32,00
Calamari fritti met aioli	12,50	

VIS

Fish and chips, sla, erwtjespuree, tartaarsaus met vadouvan	18,50
Makreel met pittige salsa, gemarineerde courgette, bloemkool met aubergines-amandelsaus	22,50
Mosselen met friet of sla	17,50
Mosselen met friet EN sla	19,50

VEGA(N)

Selderij" ravioli" met wilde paddenstoelen-noten crème, thee van porcini	17,50
Lasagne met buffelmozzarella, oregano-pesto, gezouten sinaasappel, saus van geroosterde paprika	19,50

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-cashewnoten creme	6,25
Gemengde salade, citroen en mosterddressing	4,00
Gebakken snijbiet, zoute citroen, balsamico	6,00
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

CAPTAIN'S SUMMER DINNER

Ceviche
Sint Jacobsschelp
Makreel
Taart van de dag
47,50 extra kaasgang 7,00

HIS DAUGHTER'S vegan DINNER

Artisjok salade
Soep van de week vega
Selderijravioli & wilde paddenstoelen
Bramensorbet
37,50 extra kaasgang 7,00

Heeft U een allergie? Meld het ons

KAAP

seafood & veggies

SCHAAL- EN SCHELPIEDIEREN

Alle schelpen komen van Zeeuwse vissers!!!

Fruits de mer KAAP:

Oesters/wilde 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 garnalen
krabscharen/vongole/kokkels
aliekruiken/scheermessen
en een lekker frietje
sauzen en sjalotazijn

1 pers/2 pers: dagprijs

Kreeft, hele ong 900 gr	halve / hele: dagprijs
Met kropsla, dressing, citroenmayonaise en cocktailsaus	
Schaaltje mosselen	8,25
Krabscharen uit de Noordzee met citroenmayonaise	11,25
Scheermessen uit de voor-delta van de Yrseke	118 9,25
Kokkels handgevestig uit de Waddenzee	9,00
Vongole uit de voor-delta van de Yrseke	118 13,00
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	12,50	Kleine lasagne met buffelmozzarella	9,50
Geroosterde rode en gele bietjes, mosterddressing, kruidenroom	6,25	oreganopesto, zoute sinaasappel	
Sint Jacobsschelp, yuzudressing	11,00	Wilde grote garnalen	11,25
Artisjok salade	9,00	Krabscharen, citroenmayonaise	11,25
Frites met mayonaise	3,50	Scheermessen	9,25
Gebakken snijbiet, zoute citroen, balsamico	6,25	Kokkels	9,00
Geroosterde groenten met hummus van erwtjes & tuinboon	7,25	Vongole	13,00
Geroosterde Hokkaido pompoen met gember, knoflook en pompoenpitten	5,00	Schaaltje mosselen	8,25
Ceviche	9,00	Oesters:	
		Normandische fines claires	
		per stuk/per 6	3,00 /16,00

VOOR DE KIDS

Garnalenkroketjes 3 st. met friet en sla 14,00