

# KAAP

seafood & veggies

## -AFHAAL & BEZORG MENU -

menu donderdag 26 t/m zondag 29 maart 2020

wisselt wekelijks, zie ook FB of Insta

sustainable fish / bio organic vegetables

### SCHELLEN

Oesters, fines claires uit Normandië 3,00/st 15,00/6st  
Met citroen en sjalotazijn

### PASTA

Tagliatelle met grote, wilde garnalen, Hollandse  
calamaris, bisquesaus klein/groot 9,00/13,00  
Tagliatelle met selderij en porcini -paddenstoelen- saus  
klein/groot 9,00/13,00

### VIS

Fish and chips, sla en erwtjespuree, tartaarsaus 16,50  
Schartong, spinazie, rode en gele bietjes, mosterd-  
roomsaus, gestampde aardappel, zoute boter 16,50

### VEGA (N)

Gele bloemkool curry, licht gerookte tempeh, zwarte rijst,  
zoete aardappel, salade gefermenteerde rode kool 15,00  
Lasagne met buffelmozzarella, oregano-pesto, gezouten  
sinaasappel, saus van geroosterde paprika 15,00

### GROENTEGERECHTEN EN SIDES

Geroosterde groenten: courgette, groene asperge, 6,00  
raapjes, bloemkool, paprika. Met tuinboonhumus  
In de oven gepofte rode en gele bietjes, mosterd- 5,00  
zaad en groene kruiden crème fraiche  
Gegrilde groene asperges, balsamicosirop, 7,00  
Parmezaanse kaas  
Gemengde salade, citroen en mosterddressing 4,00  
Volkorenrijst uit de Camargue, sesamzaadjes 3,50  
Friet met mayonaise (alles zelf gemaakt uiteraard)

### NAGERECHTEN

Pandanrijst pudding met mangosaus 5,00  
Eton Mess: hangop met vanille, citrus, stukjes 5,00  
knapperige merengue en rood fruit

Bijna alle gerechten kunnen lactose- en glutenvrij  
gemaakt, wel even aangeven graag

# KAAP

seafood & veggies

## HOE WERKT HET

### BEZORGEN

Uw keuze sturen via:

Whatsappje naar 0652573983.

U ontvangt tikkie met betaalverzoek.

U kunt aangeven wanneer u bij voorkeur bezorgd wilt:

18.00-18.30      18.30-19.00      19.00-19.30

Andere bezorgtijd gewenst? Laat even weten.

### AFHALEN:

Kan tussen 17.30 en 19.30

<u>Wijnen</u>	BIO EN/OF VINS NATURES	Fles
<b>Mousserend</b>		
Crémant de Bourgogne/St.Bris/chardonnay		17,00
Altijd goed. <a href="#">Bij oesters top.</a>		
<b>Wit</b>		
Château de l'Aulnaye / Confluent / Muscadet bio		12,50
Van oude wijnstokken op granieten bodem. Geuren van citrus, maar ook lichte zilte mineraliteit, druiven groeien dicht bij de zee.		
<a href="#">Bij oesters, schartong.</a>		
Wagram Oostenrijk / Diwald/ grüner veltliner/ bio 2018		12,50
Diwald maakt sinds 1980 deze bio wijn met tonen van appel, peer en snuffje peper. Ook heerlijk als aperitief, <a href="#">Bij fish &amp; chips!</a>		
Pays D'Oc/ G. Bertrand/sauvignon/ bio 2018		16,50
Fris, grassig, beetje citrus, heerlijk bij witte vis, bv <a href="#">schartong</a>		
Pays D'Oc/ G. Bertrand/ chardonnay/ bio 2018		16,50
Heel frisse chardonnay, prettig licht mineralig. <a href="#">Bij de pasta/fish&amp;chips</a>		
Abruzze / Zero Puro/ Peccorino / 2017 biodyn vin nature		17,50
Veel wijn ! Rijp fruit als perzik, beetje anijs, venkel, maar ook fris appelig. <a href="#">Heel spannend bij de curry!!</a>		
<b>Rosé</b>		
Pays d'Oc /Bertrand / Naturae /syrah / bio 2017		16,50
Wat vollere rosé, bij gebakken vis... <a href="#">Of bij de pasta met garnalen</a>		
<b>Rood</b>		
Beaujolais / Boutinot / gamay uva non grata / vin nature 2018		17,00
Frisse rode vin nature, licht gekoeld. <a href="#">Super bij bv lasagne</a>		
La Mancha / Biotiful / Merlot / 2018		12,50
Soepele merlot, value for... <a href="#">Als je toch lekker rode wijn wilt!</a>		