

KAAP

seafood & veggies





Oud & Nieuw Menu

Voorgerecht

BOUILLABAISSE à la KAAP
met croûtons, gruyère kaas en rouille

Voorgerecht

FRUITS DE MER, met/zonder kreeft

Hoofdgerecht

FRUITS DE MER Oud & Nieuw
Oesters | Wilde garnalen | Krabscharen |
Kokkels of vongole | Alikruiken |
Scheermessen. Met/zonder
halve kreeft!

Met home made citroenmayonaise,
cocktailsaus, en sjalotazijn. Half flesje
Castellane Champagne kan bij besteld.

Hoofdgerecht

BOUILLABAISSE à la KAAP
Rijk gevulde vissoep met kabeljauw,
poon, calamaris, croustons

Optie Nagerecht

KAAS: 4 biologische boerenkazen

Optie Nagerecht

KAAS: 4 biologische boerenkazen

Nagerecht

WINTER TRIFLE

Met amandelcake, marc de Champagne
en stoofpeertjes

Nagerecht

WINTER TRIFLE

Met amandelcake, marc de Champagne
en stoofpeertjes

Menu

1 pers: 42,50 2 pers: 77,50

Met kreeft: 1 pers: 59,00 2 pers: 110,00

Supplement kaas: 8,00

Bestellen: www.vislokaalkaap.nl

Schaal- en schelpdieren onder voorbehoud van verkrijgbaarheid



SCHAAL- EN SCHELPIEREN

Alle schelpen komen van Zeeuwse vissers!

Indien u schaal- en/of schelpdieren wilt in de laatste weken van het jaar, kunt u dat het beste minimaal 1 dag tevoren bestellen.

Fruits de mer Oud & Nieuw

Oesters | Wilde garnalen | Krabscharen | Kokkels of vongole -afhankelijk van aanbod | Alikruiken | Scheermessen.

Met home made citroenmayonaise, cocktailsaus, en sjalotazijn

1 pers: 28,00 2 pers: 54,00

2 personen met fles Blanquette de Limoux 73,00

Fruits de mer XXtra-deluxe Oud & Nieuw

Oesters | Wilde garnalen | Krabscharen | Kokkels of vongole -afhankelijk van aanbod | Alikruiken | Scheermessen. En een halve kreeft.

Met home made citroenmayonaise, cocktailsaus, en sjalotazijn

1 pers: 45,00 2 pers: 86,00

2 personen met fles Blanquette de Limoux 105,00

Oesters, geopend of ongeopend te bestellen

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
---	--	--	-------

Wilde grote pel-garnalen 5st			11,25
------------------------------	--	--	-------

½ Kreeft Met kropsla, dressing, citroenmayonaise en cocktailsaus			19.50
--	--	--	-------

Bubbles

Crémant de Limoux 75cl			20.00
------------------------	--	--	-------

375 ml Castellane Champagne Brut			21.00
----------------------------------	--	--	-------

Champagne Jean Vesselle Brut 75cl			39.00
-----------------------------------	--	--	-------

Bestellen: www.vislokaalkaap.nl

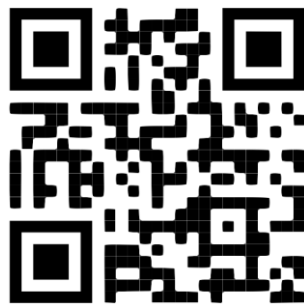
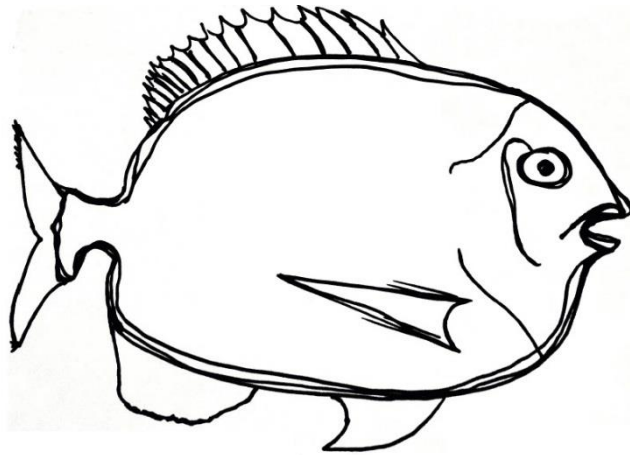
Schaal- en schelpdieren onder voorbehoud van verkrijgbaarheid

Voor
Oudjaarsavond
hebben wij weer een
speciaal menu voor thuis samengesteld!

Een feestelijke menu!

Instructie worden bijgevoegd.
Het menu kan ook cadeau worden gedaan met
een kadobon!

Bestellen kan via: www.vislokaalkaap.nl of
via +31104232222



Delistraat 48c 3072 ZL Rotterdam
T 010-4232222 www.vislokaalkaap.nl info@vislokaalkaap.nl