

Bij KAAP vislokaal
eet je alleen wilde
vis of biologisch
geteelde vis!

KAAP

VISLOKAAL

Schelpen etc.

Oesters: Normandische creuses	per stuk/per 6	2,75	15,00
½ of hele kreeft (600-650gr) met mayo & cocktailsaus		19,00	29,00
Bulots			7,50
Wilde grote garnalen			9,00
Krabscharen met citroenmayonaise			8,00
Scheermessen			9,00
Fruits de mer KAAP: oesters/bulots/garnalen/krabscharen/kokkels/ aliekruiken/scheermessen	1pers: 23,50 2pers: 41,00		
Fruits de mer XXtra-deluxe: compleet met een halve kreeft (p.p.) en een lekker frietje	1pers: 39,50 2pers: 72,50		

Vis van de Dag:

Op het krijtbord!

!! KAAPSE cocktail !!

SPARKLING ROSÉ

met

SPICEY ICE CUBES

5,50 of samen: twee voor 10

REAL CAPTAIN'S DINNER

Ceviche van kabeljauw met meloen,
limoen & grapefruit

Hollandse vissoep met schelpen
en wijting en rouille

Vis van de dag

Hangop met rood fruit

3 gangen 33,00 4 gangen 38,00

Vis / Veeg etc.

	klein / groot
Ceviche van kabeljauw met meloen, limoen & grapefruit	7,00 14,00
Verse gegrilde inktvis met aubergine, ui, bleekselderij & olijven	8,50
Artisjok met salade, schapenkaas en mosterddressing	8,50
Hollandse vissoep met schelpen en wijting en rouille	9,00
Schartong met selderij puree en cantharellen	22,00
Gegrilde makreel met pompoen en kokos-limoensaus	16,00
Mosselen met huisgemaakte Franse frites en mayonaise	16,50
Tofucurry met volkoren rijst en groenten	12,00

En voor wie echt liever vlees eet: vraag het de bediening

Voor erbij

Geroosterde rode en gele bietjes met rode ui en mosterddressing	5,00
Gemengde slasoorten, citroendressing	3,50
Franse Frites met mayonaise, uiteraard beiden huisgemaakt (zoals alles)	3,50
Geroosterde groenten: paprika, pastinaak, courgette, aubergine met chermoula (groene kruidensaus met zoute citroen)	6,00

Toe

Drie Nederlandse en Franse kazen van o.a. Booi Fenix Food Factory Le petit doruval, oude boerenkaas, Fourme d'Ambert	6,00
Rijstpudding met kokos en zwarte bessen	6,00
Appelclafoutis met cidersaus	6,00
Chocolademousse van pure chocola met sinaasappelsaus	5,00
Hangop met rood fruit	6,00

KAAP

VISLOKAAL

<u>Wijnen</u>	Glas	Fles
Mousserend		
Crémant de Bordeaux - biologisch	5,00	27,00
Wit		
La Mancha / Biotiful / verdejo bio / 2015	3,25	18,00
Wagram Oostenrijk / Diwald/ grüner veltliner bio /2015	4,50	24,50
Pays d'Oc / Dom. De Begude Le bel ange / chardonnay / fris / 2016	4,75	26,50
Bordeaux/ Ch. Lauduc /sauvignon /2016		28,00
Pays d'Oc / Dom. de Begude / chardonnay / lichte houtlagering/ 2016		28,50
Cher / Dom. Des Cassiers / Pouilly - Fumé / 2016		32,50
Rosé		
Bordeaux /Merlot 'Nr7' Ch de Lisennes/ biodyn heel fris fruitig	4,00	22,00
Rood		
Castilla / Escapa / tempranillo / 2014	4,00	22,00
La Mancha / Biotiful / Merlot / 2016		
Languedoc / La Tour de Fontes / Grenache Noir Syrah /2013		28,00
Dessertwijn		
Banyuls/ Muscat de Saint Jean de Minervois	4,50	
Bier		
Gulpener bio	2,50	
Gulpener Korenwolf	2,75	
Kaapse Brouwers: Karel American bitter 4,9%, Harry Saison 6,1% of Carrie Strong IPA 6.5%	3,50	
<u>Fruit & fris & water</u>		
Bionade (citroen-bergamot/vlierbessen/gember-sinaasappel)	3,50	
Appelsap	2,50	
Spa Marie Henriette fles 0,75 ltr	3,50	
Fris (Cola, Cola Light, Tonic)	2,25	
<u>Aperitif</u>		
Rode port	3,00	
10 jaar oude port	4,50	
Sherry dry	3,00	
<u>Digestief & sterk & likeur</u>		
Pernod en Ricard	4,00	
Grappa, Calvados en Cognac VS	4,50	
Cognac VSOP en Calvados VSOP	5,50	
Amaretto	4,00	
Licor 43	4,00	
Ketell jenever	3,50	
Jameson en Jack Daniels	4,50	
Talisker	5,50	
Wodka, Gin en Limoncello	4,00	