

# *Soepen*

## Urker vissoep

Onze heerlijke vissoep zal u nog dagelijks aan Urk doen terugdenken.  
Een echte aanrader.

## Soep van de Dag

Onze keukenbrigade maakt hier elke keer weer iets heerlijk van.

De soepen worden geserveerd met brood en huisgemaakte kruidenboter.

## DE **Warme voorgerechten**

### Mix van paddenstoelen

A la minute voor u gebakken in eigen gemaakte kruidenboter.

### Gebakken Zeeuwse mosselen

Op smaak gebracht met passende kruiden en crème fraîche.  
Een must voor de liefhebber van mosselen.

### Gebakken gamba's

Deze heerlijke traktatie wordt gebakken in eigen gemaakte kruidenboter.

Wordt geserveerd met brood.

## ***Koude voorgerechten***

### **Koud gerookte zalm**

Een voorgerecht dat niet meer is weg te denken van onze menukaart.  
Wordt geserveerd met brood.

### **Warm gerookte paling**

Deze oer-Hollandse delicatessa uit het IJsselmeer geserveerd met brood is echt het proberen waard.

### **De gerookte droom**

Een leuke proeverij van vier heerlijke gerookte vissen uit diverse delen van de zee.  
Geserveerd op een bedje van salade.

### **Garnalencocktail**

De Hollandse en Noorse garnaal in de mix.  
Een ware lekkernij.

### **Rundercarpaccio**

Een klassieker onder velen, flinterdun gesneden ossenhaas van Black Angus.

Voor 2 personen te bestellen:

### **Paling zalm proeverij**

Een gouden combinatie.  
Geserveerd met salade en brood.

# **Visgerechten**

## **Gegrilde zalm**

Op de huid gegrild om de smaak te behouden.

## **Gegrilde Albacore tonijn**

Deze vissoort wordt voornamelijk gevangen in de Atlantische Oceaan. Er zijn meerdere soorten tonijn, maar deze valt onder de keus 'goede vis' en het 'MSC label'

## **Gebakken paling**

In de boter gebakken paling is een ware delicatessen rond het IJsselmeer.

## **Duo van platvis**

Al jaren is dit erg populair op onze kaart. Sliptong en schol zijn de fundering waar dit prachtige dorp op is gebouwd en dat zal altijd zo blijven.

Afhankelijk van de grootte van de vis serveren wij u twee sliptongen en twee schollen.

## **Visfilet combi**

Dit gerecht proberen we volledig graatloos te serveren, helaas kunnen we dit niet altijd garanderen aangezien iedereen een andere techniek hanteert.

De visgerechten worden geserveerd met gebakken aardappelen, frietjes, huisgemaakte ravigotesaus en verse zomergroenten.

# ***Vleesgerechten***

## **Ribroast**

Dit prachtige stuk vlees is niet meer weg te denken uit De Kaap.

Prijs

## **Ribeye**

Een stuk doorregen vlees van de dunne lende. Het vlees is voor de bereiding iets vetter, maar hierna heerlijk mals.

Prijs

## **Flap meat**

Smaakvol met een echte bite en een fijne structuur, hierdoor een aanrader voor de echte carnivoor.

Prijs

## **Mixed grill**

Een mix van een aantal uitstekende vleessoorten, geselecteerd door onze chef-koks.

Prijs

**V I S   &   V L E E S**

# ***Vegetarisch***

## **Chefs Choice**

Een heerlijk vers vegetarisch of veganistisch gerecht door onze chef samengesteld  
Elke keer weer een verrassing

U mag zelf uw voorkeur aan de gastvrouw/heer doorgeven

DE

***Kindermenu's***

*(tot 12 jaar)*

Fish & chips

Frikandel met friet

VIS & VLEES

Kroket met friet