

Soepen

Urker vissoep

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

6,95

Soep van de Dag

Onze keukenbrigade maakt hier elke keer weer iets heerlijk van.

6,95

De soepen worden geserveerd met brood en huisgemaakte kruidenboter.

Warme voorgerechten

Mix van paddenstoelen

A la minute voor u gebakken in eigen gemaakte kruidenboter.

9,95

Gebakken Zeeuwse mosselen

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

7,50

Gebakken gamba's

Deze heerlijke traktatie wordt gebakken in eigen gemaakte kruidenboter.

9,95

Wordt geserveerd met brood.

Koude voorgerechten

Koudgerookte zalm

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

10,95

Warmgerookte paling

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

12,95

De gerookte droom

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

9,95

Garnalencocktail

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

12,50

Rundercarpaccio

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

12,50

Voor 2 personen te bestellen:

Paling zalm proeverij

Een gouden combinatie.
Geserveerd met salade en brood.

16,95

Visgerechten

Gegrilde zalm

Op de huid gegrild om de smaak te behouden.

19,95

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'

19,95

Gebakken paling

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

24,95

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.

21,95

Visfilet combi

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

17,50

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.

17,95

Ribeye

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

19,95

Black Angus

Een buitengewoon stuk vlees wat heerlijk kleurt, groots smaakt en veel voldoening geeft.

18,95

De vleesgerechten worden geserveerd met gebakken aardappelen of frietjes en verse groenten en een heerlijke, eigengemaakte saus.

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

12,95

Kindermenu's

(tot 12 jaar)

Visfilet met friet

8,95

Frikandel met friet

8,95

Kroket met friet

8,95



**DE
Kaap
VIS & VLEES**

Het visrestaurant van Nederland!

Goedendag en wees welkom op “De Kaap”

Reeds vele jaren mogen wij gasten, zowel landrotten als watersporters, ontvangen uit alle windstreken van de aarde.

Het is voor ons de bedoeling u een heerlijke maaltijd voor te zetten, zodat wij u nog vele malen mogen begroeten.

“De Kaap” bestaat al vanaf 1976 en wij zijn nog lang niet van plan weg te gaan.

Wij hebben in deze kaart geprobeerd om, voor vis- en vleeseters, een heerlijk menu samen te stellen.

Natuurlijk kunt u als vegetariër ook bij “De Kaap” goed terecht.

Het komt erop neer, dat wij voor iedere gast wel iets wils hebben.

Staat er iets niet op de kaart, vraag aan de medewerker van dienst en wellicht kunnen wij u hiermee alsnog van dienst zijn.

Mocht er iets niet kloppen, zeg het dan alstublieft.

Alleen door ons op onze fouten te wijzen, kunnen wij beter worden en lering trekken.

Deze kaart wisselt regelmatig, maar onze maandmenu's zijn altijd goed om te proberen!

Wij zijn natuurlijk gespecialiseerd in vis en daar ligt ook de prioriteit.

Het team van restaurant “De Kaap”, wenst u alvast een hele smakelijke voortzetting en voor later: “ Wel thuis ”