
KOUDE VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio

met oude kaas, gerookte amandelen, rucola uitgebakken spekjes, pestomayonaise en crostini

€ 13,50



Steak Tartaar

à la minute geprepareerd met een zacht gegaard eitje en geroosterd brood

€ 13,50



Ceviche

Van kabeljauw met limoen, rode peper, lenteui, granny smith en avocado-mayonaise

€ 14,50



Sashimi

van rauwe tonijn- en zalmfilet met wasabi, wakame, gember en Japanse sojasaus

€ 15,50



Kaat's proeverij

een proeverij van diverse warme en koude voorgerechten verzorgd door onze chef ,

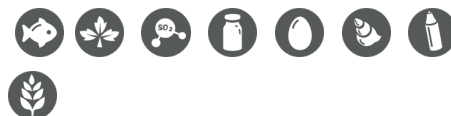
p.p.€ 17,50

te bestellen vanaf twee personen!

Straatje Kaat

combinatie van gerookte zalm, gerookte wilde paling en hollandse garnalen op een toastje

€ 20,50



OESTERS

Onze medewerkers geven u graag uitleg over ons oester assortiment

WARME VOORGERECHTEN

Kaat's vismix

diverse gefrituurde vis met remoulade saus

€ 15,50



Scampi piri piri

gebakken zeewater garnalen met knoflook, spaanse pepers, laurier, laos, zeezout en afgeblust met sherry

€ 15,50



SOEPEN

Bouillabaisse

rijkelijk gevuld met vis, schelp- en schaaldieren met rouille en pernod

€ 12,50



Kreeftensoep

gevuld met rivierkreeftjes, op verzoek met room en een scheutje cognac

€ 19,50



HOOFDGERECHTEN

Sliptongen

3 stuks spartelvers recht uit de Noordzee op je bord, geserveerd met gegrilde groenten en frieten



€ 23,50

Linguine Fruits de Mer

pasta met (diverse schelpjes uit onze visvitrine), knoflook, Spaanse pepers, witte wijn en crème fraîche



€ 23,50

Zeebaars

heel gebakken met knoflook, zeezoutrozemarijn, tijm, citroen en witte wijn.



€ 26,50

Zalm

zalm van de grill met udon noodles, shiitake sojabonen en oestersaus



€ 26,50

Zeetong

heerlijk krokant gebakken Noordzeetong, geserveerd met gegrilde groenten en frieten



€ 42,50

Kreeft

dagvers gekookt geserveerd met frieten, informeer naar onze diverse bereidingen.



€ 44,50

VLEES

Runder sucade

met een krachtige rode wijnsaus en frieten



€22,50

Kalfslever

rosé gebakken kalfslever met spek, uien en granny smith appel



€ 25,50

House steak

met groente en pepersaus

€ 25,50



MOSSELEN

Mosselen naturel

met witte wijn, laurier en mosselgroenten



half heel
€ 13,50 € 25,50

Mosselen provençaal

met knoflook, rozemarijn, mosselgroenten en tomaat



half heel
€ 13,50 € 25,50

Mosselen pikant

pikant aangemaakt met rode peper, knoflook, olijfolie en laurier



half heel
€ 13,50 € 25,50

Mosselen pernod

met fijn gesneden venkel, pernod en crème fraîche



half heel
€ 14,50 € 27,50

Mosselen truffel

met truffel en crème fraîche



half heel
€ 15,50 € 28,50

VEGETARISCH

Onze medewerkers geven u graag uitleg

BIJGERECHTEN

Gemengde salade

€ 5,50



Gemixte seizoensgroente

€ 5,50



Udon noodles

€ 5,50

met sojabonen, shiitake en oestersaus



Brood plankje

€ 5,50

meergranen brood met smeersels



Linguine

€ 5,50

met extra vierge olijfolie



Frieten

€ 5,50

N A G E R E C H T E N

“Kaatje Mossel”

vanilleroomijs met advocaat,
chocoladesaus en slagroom



€ 8,50

Luikse wafel

met banketbakkersroom en rood fruit

€ 8,50



Mango-yoghurt taart

een lekker stukje friszoete taart



€ 8,50

Kaasselectie

assortiment van diverse kazen met
notenbrood en vijgen compôte

€ 14,50

