

# @zeetra



'Et ce·te·ra; woord dat aangeeft dat verdere opsomming overbodig is'  
'Zee; overvloed; zeeën van tijd'

Dikke van Dale

# De reizende kok

Hallo en hartelijk welkom bij @zeetra. Wij zijn Micha en Kim Bliek, trotse eigenaren van dit fantastische vakantiepark en de bijbehorende horeca gelegenheden. Samen met ons team doen wij ons uiterste best om er samen met jullie een onvergetelijke tijd van te maken en jullie kennis te laten maken met onze passie voor goed, gezond maar bovendien lekker eten.

Onze kaart is internationaal georiënteerd dankzij chefkok Ben, Ben is een reislustige kok met een passie voor goed maar vooral ook gezond eten.

In de winterperiode kookt hij in keukens overal ter wereld en leert hij en passent koken van de lokale bevolking. Van april tot november past hij de opgedane inspiratie toe in de keuken van @zeetra. Zo is onze kaart ieder seizoen nieuw en verrassend.

De gerechten laten zich het beste omschrijven als anders dan anders, vernieuwend en verrassend. In plaats van met zout maken we gerechten op smaak met umami en kokumi producten zoals dashi, cacao en koffie. Veel van de gerechten op de kaart bevatten ingrediënten die ontstekingsremmend of geneeskrachtig zijn zoals curcuma, gember, laos, sereh, zeewier, sopropo, kaneel en rood fruit. Onbekend? Voor sommigen misschien wel. Lekker? Zeker weten! Wil je meer informatie? Vraag het gerust aan ons team of aan chefkok Ben.

Hallo und herzlich willkommen bei @zeetra. Wir sind Micha und Kim Bliek, stolze Besitzer dieses fantastischen Ferienparks und seiner gastronomischen Einrichtungen. Gemeinsam mit unserem Team setzen wir alles daran, Ihnen eine unvergessliche Zeit zu bereiten und Sie mit unserer Leidenschaft für gutes, gesundes, aber auch leckeres Essen bekannt zu machen.

Unsere Speisekarte ist dank Chefkoch Ben international ausgerichtet. Ben ist ein reisender Koch mit einer Leidenschaft für gutes und vor allem gesundes Essen.

Im Winter kocht er in Küchen auf der ganzen Welt und lernt en passant von den Einheimischen zu kochen. Von April bis November setzt er die gewonnenen Inspirationen in der Küche von @zeetra um. So ist unsere Speisekarte zu jeder Jahreszeit neu und überraschend.

Die Gerichte lassen sich am besten als ungewöhnlich, innovativ und überraschend beschreiben. Anstatt Salz zu verwenden, würzen wir die Gerichte mit Umami und Kokumi-Produkten wie Dashi, Kakao und Kaffee. Viele der Gerichte auf der Speisekarte enthalten entzündungshemmende oder medizinische Zutaten wie Kurkuma, Ingwer, Laos, Sereh, Seetang, Sopropo, Zimt und rote Früchte. Unbekannt? Für manche vielleicht. Köstlich? Auf jeden Fall! Möchten Sie mehr Informationen? Fragen Sie unser Team oder Küchenchef Ben.



# GOOD TO KNOW

## Shared dining

Shared dining is een vorm van eten waarbij je meerdere kleine(re) gerechten bestelt en deelt met je tafelgenoten. Je hebt dus niet maar één bord voor je staan met je eigen gekozen gerecht, er staan meerdere borden op tafel met verschillende gerechten.

## Gemeinsames Essen

Shared Dining ist eine Form der Essens, bei der Sie mehrere kleine(re) Gerichte bestellen und diese mit Ihren Tischnachbarn teilen. Sie haben also nicht nur einen Teller mit dem von Ihnen gewählten Gericht vor sich, sondern es stehen mehrere Teller mit verschiedenen Gerichten auf dem Tisch.

## Gezond eten is kinderspel

Speciaal voor onze jongste gasten hebben wij een verrassend veelzijdige kindermenukaart samengesteld. Kinderen worden met deze avontuurlijke en verantwoorde gerechten uitgedaagd om eens wat anders te eten dan de traditionele kindermenú's.

## Gesunde Ernährung wird zum Kinderspiel

Speziell für unsere kleinsten Gäste haben wir ein überraschend vielseitiges Kindermenü zusammengestellt. Diese abenteuerlichen und verantwortungsvollen Gerichte fordern die Kinder heraus, etwas anderes zu essen als die traditionellen Kindermenüs.

## Goed om te weten | Gut zu wissen

Wij serveren geen friet, maar bieden lekkere alternatieve aan  
Wir servieren keine Pommes Frites, sondern bieten eine schmackhafte Alternative

Kom je met een groep of wil je de rekening graag delen?  
Wij verstrekken één rekening per tafel... You do the math ;-)  
Kommen Sie mit einer Gruppe oder möchten Sie die Rechnung teilen?  
Wir bieten eine Rechnung pro Tisch...You do the math ;-)

Afhankelijk van de grote van het gezelschap worden de gerechten  
al dan niet verspreid geserveerd  
Je nach Größe Ihrer Gruppe werden die Gerichte verstreut serviert

Allergie of intolerantie? Meld het ons!  
Allergie oder Unverträglichkeit? Melden Sie uns!



**Vegetarisch | Vegetarisch**



**Vegan | Veganer**



**Vegan mogelijk | Veganer möglich**



**Vlees | Fleisch**



**Vis of zeevruchten | Fisch oder Meeresfrüchte**

# ITALY

	MAFALDINE PORCINI VEGAN	16,95
	Pasta met diverse paddenstoelen en saus van porcini (eekhoorntjesbrood) Nudeln mit verschiedenen Pilzen und Steinpilzsauce	
	CAVOLO NERO VEGAN	9,95
	In beslag gefrituurde palmkool met pesto van broccoli Frittierter Palmkohl im Teig mit Brokkoli-Pesto	
	ITALIAN SALAD VEGA, VEGAN MOGELIJK	12,95
	Salade van tomaten, mini burrata, olijfolie, basilicum en balsamico Salat aus Tomaten, Mini-Burrata, Olivenöl, Basilikum und Balsamico-Essig	
	TAGLIATA DI MANZO	29,95
	Graangevoerde rundersukade op groene asperges, parmezaan, olijfolie, balsamico Rindersukade auf grünem Spargel, Parmesan, Olivenöl, Balsamico-Essig	
	"PASTA" VAN KOUSENBAND AGLIO OLIO E PEPERONCINO VEGAN	16,95
	Een goede pasta van kousenband heeft niet veel nodig Eine gute Spargelbohne pasta braucht nicht viel extra	
	ENSALADA ZUCCHINI VEGA , VEGAN MOGELIJK	12,95
	Courgetti, cecil kaas, zongedroogde tomaatjes, witte balsamico, pesto van courgette Zucchini, Cecil kaas, sonnengetrocknete Tomaten, weißer Balsamico, Zucchini-Pesto	
	GEBAKKEN BURRATA MET PINSA	12,95
	Gepaneerde, gebakken burrata Panierte, gebackene Burrata mit pinsa	
	MERAVIGLIOSA DI MARE	17,95
	Tartaar van gemarineerde garnalen, stracciatella di bufala, jonge spinazie, tomaatjes, limoen, olijfolie Tatar von marinierten Garnelen, Stracciatella di Bufala, junger Spinat, Tomaten, Limette, Olivenöl	

# CICCHETTI VOOR TWEE

24,95

# Een Italiaanse verrassingsplank met 6 variërende Italiaanse verrassingen

Waaronder bijvoorbeeld:

## Olijven

Pinsa

## Arancini (gevulde risotto balletjes)

## Tonijn/makreel salade

Tonno Tonato (gemarineerde tonijn op tonijn mayonaise)

## Scapese (gemarineerde courgette)

## Saor (gemarineerde ui en sardines)

## Carpione (gemarineerde zoetwatervis)

## Lardo di colonnata (gedroogd)

gemarineerd spek)

# CICCHETTI FÜR ZWEI

24,95

Ein italienisches Überraschungsbrett  
mit 6 verschiedenen italienischen  
Überraschungen

Mit zum Beispiel:

Oliven

Pinsa

## Arancini (gefüllte Risottokugeln)

## Thunfisch/Makrelen-Salat

## Tonno Tonato (marinierter Thunfisch)

auf Thunfischmayonnaise)

## Scapese (marinierte Zucchini)

## Saor (marinierte Zwiebel und Sardinen)

#### Carpione (marinierter Süßwasserfisch)

Lardo di colonnata (getrockneter

# GREEK

	GREEK SALAD VEGA, VEGAN MOGELIJK	12,95
	Feta, tomaat, ui, paprika, olijfolie, oregano, limoensap, komkommer Feta-Käse, Tomate, Zwiebel, Paprika, Olivenöl, Oregano, Limettensaft, Gurke	
	GRILLED OCTOPODI	23,95
	Gegrilde octopus met een marinade van limoen, olijfolie, oregano, peper Gegrillter Oktopus mit einer Marinade aus Limette, Olivenöl, Oregano und Pfeffer	
	GYROS AUBERGINE VEGA , VEGAN MOGELIJK	12,95
	Gegrilde aubergine in een broodje met salade en tzaziki Gegrillte Aubergine im Sandwich mit Salat und Tzaziki	
	KATAIFI ST JACOBSSCHELP	23,95
	In kimchi gemarineerde coquilles in 1001 draden deeg In Kimchi marinierte Jakobsmuscheln in 1001 Fäden aus Teig	
	KIPGYROS	14,95
	Gegrilde gyros van kip, tzaziki, brood (wel zelf even snijden) Gegrilltem gyros von Huhn, Tzaziki, Brot (bitte schneiden Sie es selbst)	
	YEMISTA VEGAN	9,95
	Gevulde paprika met orzo in tomatensaus Gefüllte Paprika mit Orzo in Tomatensoße	
	SOUVLAKI	17,95
	Varkensvlees gemarineerd in olijfolie, citroensap, oregano, chili, knoflook en peper Geserveerd met tzatziki en flatbread Schweinefleisch mariniert in Olivenöl, Zitronensaft, Oregano, Chili, Knoblauch und Pfeffer. Serviert mit Tzatziki und Fladenbrot	
	MOUSSAKA VEGA	16,95
	Griekse ovenschotel met aubergine, tomaat, aardappel en bechamelsaus Griechischer Auflauf mit Auberginen, Tomaten, Kartoffeln und Béchamelsauce	
	WHITE GREEK TABOULEH VEGAN	12,95
	Salade van munt, tomaat, komkommer, ui en orzo en greek vegan feta, little gem Salat aus Minze, Tomate, Gurke, Zwiebel und Orzo und griechischem veganen Feta, Römersalat	

## MEZEDES VOOR TWEE

24,95

Verrassings Plank met 6 variërende  
Griekse gerechtjes

Waaronder bijvoorbeeld:

Tzaziki  
Dolmades  
Keftedakia van lam  
Dronken druiven  
Oktapodi  
Griekse salade  
Calamares

## MEZZE FÜR ZWEI

24,95

Überraschungsplatte mit 6  
verschiedenen griechischen Gerichten

Mit zum Beispiel:

Tzaziki  
Dolmades  
Lammfleisch-Keftedakia  
betrunken Weintrauben  
Oktapodi  
Griechischer Salat  
Kalamares

# ASIAN

	GADO GADO VEGA	16,95
	Salade van komkommer, taugé, spitskool, krupuk, satésaus, gebakken uitjes ajitsuke tamago (in soja gemarineerde eieren) Salat aus Gurken, Bohnensprossen, Spitzkohl, Krupuk, Sate-Sauce, Röstzwiebeln ajitsuke tamago(in Soja marinierte Eier)	
	KAILAN VEGAN	12,95
	"Chinese broccoli" gewokt en afgeblust met soja, knoflook en bouillon "Chinesischer Brokkoli", im Wok zubereitet und mit Soja, Knoblauch und Brühe geschwenkt	
	BLACK COD MISO	29,95
	Sablefish gemarineerd en gegrild met miso en een saus van king oyster mushrooms Marinierter und gebrillter Zobelfisch mit Miso und einer Sauce aus Königsausternpilzen	
	CHINESE FRIED FISH	24,95
	Hele rode poon zeer heet gegrild met zwarte bonen chili saus , limoen en gember Ganzer roter Knurrhahn sehr warm gebrillt mit schwarzer Bohnen-Chilisauce, Limette und Ingwer	
	KAKIAGE	9,95
	Gesneden ui, wortel, garnaal en inktvis in tempurabeslag In Scheiben geschnittene Zwiebel, Karotte, Garnele und Tintenfisch in Tempurateig	
	EBI CHILI	16,95
	Een grote garnaal gegrild op een spies met crispy chili op blue salad (zee salade) Eine große Garnele am Spieß gebrillt mit knusprigem Chili auf blauem Salat (Meeressalat)	
	SUGAR SNAPS RIETJA VEGAN	10,95
	Gewokte sugarsnaps in bumbu rietja Gebratene Zuckerschoten in Bumbu-Rietja	
	JUICY KOREAN STEAK BITE'S	27,95
	Sizzling beef gewokt in bulgogi met gewokte bimi Gebrutztes Rindfleisch in Bulgogi mit gebratenem Bimi	
	STICKY POTATOE VEGAN	7,95
	Gewokte krieltjes in gochujang, soja, oestersaus, honing, gember, sesamolie Gebratene Kartoffeln in Gochujang, Soja, Austernsauce, Honig, Ingwer und Sesamöl	
	JAPANSE IJSBERGSALADE VEGA	9,95
	Salade in een heerlijke miso, gember, sesam dressing Salat mit einem köstlichen Miso-Ingwer-Sesam-Dressing	
	TEPPANYAKI ROODBAARS	19,95
	Roodbaarsfilet in sesamolie gebakken en afgeblust met Shao Hsing Wijn, sojasaus en gember met knoflook Rotbarschfilet in Sesamöl gebraten und mit Shao Hsing Wein, Sojasauce und Ingwer mit Knoblauch geschwenkt	

	BBQ BEEF BACK RIBS	34,95
	Langzaam gegaarde ribs van rund Langsam gekochte Rinderrippen	
	DOEJIJ BULGOGI	24,95
	Knapperig gebakken Koreaans bukspek met kimchi, komkommer/ taugé, sla en Doenjang saus en Gochujang Knusprig gebratener koreanischer Schweinebauch mit Kimchi, Gurken/Bohnensprossen, Salat und Doenjang-Sauce und Gochujang	
	DOLSOT BIBIMBAP VEGAN	19,95
	Witte rijst, bimi, taugé, wortel, ei, tempeh miso geserveerd in gloeiend hete bowl met crispy chili,bulgogi en samyang Weißer Reis, Bimi, Bohnensprossen, Karotten, Ei, Tempeh-Miso, serviert in einer glühend heißen Schüssel mit knusprigem Chili, Bulgogi und Samyang	
<b>HOMAKASE VOOR TWEE</b>		26,95
Verrassings Plank met 6 variërende Oosterse gerechtjes		
Waaronder bijvoorbeeld:		
Miso saba (in miso en sake gemaarneerde horsmakreel) Seared tuna en yuzu kosho (gegiste Pasta van yuzu schil,zout,chili) Kakiage Aburi (flame seared fish) Tatsuta (Japans gefrituurde kip) Wakame salade Tsukune (gehaktballetjes van kip)		
		<b>HOMAKASE FÜR ZWEI</b>
Überraschungsplatte mit 6 verschiedenen Orientalische Gerichte		26,95
Mit zum Beispiel:		
Miso saba (Stöcker, mariniert in Miso und Sake) Gebratener Thunfisch und Yuzu kosho (fermentierte Paste aus Yuzu-Schale, Salz, Chili) Kakiage Aburi (in der Flamme gebratener Fisch) Tatsuta (japanisches Brathähnchen) Wakame-Salat Tsukune (Hühnerfleischbällchen)		

# SOUTH AMERICA / NIKKEI

	AGUACATE VEGAN	9,95	
	Halve gegrilde avocado gevuld met kimchi en guacamole Halbe gebrillte Avocado, gefüllt mit Kimchi und Guacamole		
	CEVICHE BROCCOLI VEGAN	12,95	
	In tijgermelk gemarineerde dun gesneden broccoli stronk In dünne Scheiben geschnittener, in Tigermilch mariniert Brokkoli-Stängel		
	GUACAMOLE VEGAN	9,95	
	Avocado, koriander, limoen, rode peper en zelf even vijzelen Avocado, Koriander, Limette, roter Pfeffer und selbst mischen		
	TIJUANA KING SALAD VEGA	12,95	
	Romaine lettuce, croutons van kikkererwten, de bekende caesar dressing maar zonder ansjovis Römischer Salat, Kichererbsen-CROUTONS, das berühmte Caesar-Dressing, aber ohne Anchovis		
	SURINAAMSE PINDASOEP MET TWEE KIPSATÉ VEGA	16,95	
	MOGELIJK		
	Een heerlijke soep gemaakt van pinda's met diverse groenten en kipsaté Eine köstliche Suppe aus Erdnüssen mit verschiedenen Gemüsesorten und Hühner-Spiess		
	PERUPA VEGA	9,95	
	Gefrituurde paarse bataat (variatie op zoete aardappel) met pittige saus Frittierte lila Süßkartoffel mit pikante Sauce		
	BISTECCA ESCABECHE	24,95	
	Gegrilde entrecote met escabeche saus (paprika, vodka, peper, rode wijn azijn) Gegrilltes Lendensteak mit Escabeche-Sauce (Paprika, Wodka, Pfeffer, Rotweinessig)		
	MAR Y TIERRA	28,95	
	Gegrilde roggevleugel met buikspek Gegrillter Rochenflügel mit Schweinebauch		
	TIRADITO VAN HORSMAKREEL	16,95	
	Zusje van ceviche, een ondergewaardeerde heerlijke vis gemarineerd in yuzu kosho, crispy chili en sojasaus Schwester der Ceviche, ein unterschätzter köstlicher Fisch, mariniert in Yuzu Kosho, knusprigem Chili und Sojasauce		
<b>ANTOJITOS VOOR TWEE</b>	24,95	<b>ANTOJITOS FÜR ZWEI</b>	24,95
Verrassings Plank met 6 variërende Zuid-Amerikaanse gerechtjes		Überraschungsplatte mit 6 verschiedenen Südamerikanische Gerichte	
Waaronder bijvoorbeeld:		Mit zum Beispiel:	
Calamares		Calamares	
Jalapeno chorizo		Jalapeno chorizo	
Empanada		Empanada	
Taco		Taco	
Albondiga		Albondiga	
Ceviche		Ceviche	
Guacamole		Guacamole	

# CHEESE CAKE FACTORY

Nog plaats voor een van onze huisgemaakte cheese cake's?  
Al onze cheese cake's kosten 9,95

Haben Sie noch Platz für einen unserer hausgemachten Käsekuchen?  
Alle unsere Käsekuchen kosten 9,95

## PISTAROSA

Roos, pistache, cranberry en witte chocolade  
Käsekuchen mit Rosen, Pistazien, Cranberrys und weißer Schokolade

## PORNSTAR MARTINI

Limoen, kokos, roze chocolade en passievruit  
Limette, Kokosnuss, rosa Schokolade und Passionsfrucht

## CRUMBLY ME SOFTLY

Perzik Kruimel, gezouten karamel, kruimel havermout, karamelsaus  
Pfirsich-Crumble, gesalzenes Karamell, Haferflocken-Crumble, Karamellsauce

## MESSY MESS

Aardbeien, bessen, bramen, merengue koekjes, slagroom  
Erdbeeren, Beeren, Brombeeren, Merengue-Kekse, Schlagsahne

## CHOCONOCHE

Nutella, Ferrero Rocher  
Nutella und Ferrero Rocher

## SNACKERS&BLONDIE

Pindakaas, Karamel, Melkchocolade, marshmallows en oatmeal cookie bodem  
Erdnussbutter, Karamell, Vollmilchschokolade, Marshmallows und Hafermehlkekbsoden

## LEMARSH

Citroen cheesecake met Italiaans schuim  
Zitronen-Käsekuchen mit italienischem Schaum

## CANE WITH A BANG

Caramel met chili bacon, kaneelsnoepjes, bolus bodem  
Karamell mit Chilispeck, Zimtbonbons, Bolusboden

## BUGS BUNNY

Carrotcake cheesecake  
Karottenkuchen Käsekuchen

## RAINFOREST

Oreo en bloemen  
Oreo und Blumen