

a zeetra



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

Dikke van Dale

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.

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 kindermenu's.

Goed om te weten

- Wij serveren geen friet, maar bieden lekkere alternatieven aan
- Kom je met een groep of wil je de rekening graag delen?
Wij verstrekken één rekening per tafel... You do the math ;-)
- Afhankelijk van de grootte van het gezelschap worden de gerechten al dan niet verspreid geserveerd
- Allergie of intolerantie? Meld het ons!

Gemeinsames Essen

Shared Dining ist eine Form des 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.

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.

Gut zu wissen

- Wir servieren keine Pommes Frites, sondern bieten eine schmackhafte Alternative
- Kommen Sie mit einer Gruppe oder möchten Sie die Rechnung teilen?
Wir bieten eine Rechnung pro Tisch... You do the math ;-)
- Je nach Größe Ihrer Gruppe werden die Gerichte verstreut serviert
- 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
- 
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, kousenband of kowsbanti is een lange peul, lijkend op een uitgerekte sperzieboon.
Eine gute Kousenband pasta braucht nicht viel extra, kousenband oder Kowsbanti ist eine lange Schote, die einer gestreckten Spargelbohne ähnelt.
- 
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

26,95

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

26,95

Ein italienisches Überraschungsbrett mit 6 verschiedenen italienischen Überraschungen

Mit zum Beispiel:

Olijven
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 marinierter Speck)

G R E E K

-  **GREEK SALAD VEGA, VEGAN MOGELIJK** **12,95**
Feta, tomaat, 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

26,95

Verrassings Plank met 6 variërende
Griekse gerechtjes

Waaronder bijvoorbeeld:

Tzaziki
Dolmades
Keftedakia van lam
Dronken druiven
Oktapodi
Griekse salade
Calamares

MEZZE FÜR ZWEI

26,95

Überraschungsplatte mit 6
verschiedenen griechischen Gerichten

Mit zum Beispiel:

Tzaziki
Dolmades
Lammfleisch-Keftedakia
betrunzene 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)
- **BIMI VEGAN****12,95**

"Japanse 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 gegrillter Zobelfisch mit Miso und einer Sauce aus Königsasternpilzen
- **CHINESE FRIED FISH****24,95**

Hele rode poon zeer heet gegrild met zwarte bonen chili saus , limoen en gember
Ganzer roter Knurrhahn sehr warm gegrillt 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 gegrillt 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
Gebrutzelttes 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
- **JAPANESE 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 buikspek 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, tofu 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

OMAKASE VOOR TWEE 28,95

Verrassings Plank met 6 variërende Oosterse gerechtjes

Waaronder bijvoorbeeld:

Miso saba (in miso en sake gemarineerde 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)

OMAKASE FÜR ZWEI 28,95

Überraschungsplatte mit 6 verschiedenen Orientalische Gerichte

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 gegrillte 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 KIPSATÉ (VEGA MOGELIJK)

16,95



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 pikanter Sauce



BISTECCA ESCABECHE

24,95

Mooi stuk rundvlees met escabeche saus (paprika, vodka, peper, rode wijn azijn)
Gegrilltes Lendensteak mit Escabeche-Sauce (Paprika, Wodka, Pfeffer, Rotweinessig)



MAR Y TIERRA

28,95



Gegrilde roggeveugel 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

ANTOJITOS VOOR TWEE

26,95

ANTOJITOS FÜR ZWEI

26,95

Verrassings Plank met 6 variërende
Zuid-Amerikaanse gerechtjes

Überraschungsplatte mit 6
verschiedenen Südamerikanische
Gerichte

Waaronder bijvoorbeeld:

Mit zum Beispiel:

Calamares
Jalapeno chorizo
Empanada
Taco
Albondiga
Ceviche
Guacamole

Calamares
Jalapeno chorizo
Empanada
Taco
Albondiga
Ceviche
Guacamole

DESSERT

Heb je na ons uitgebreide shared dining kaart nog ruimte over voor een toetje?
Vraag naar onze dessertkaart met heerlijke huisgemaakte desserts.

De reizende kok

Hallo en hartelijk welkom bij @zeetra (voorheen Brasserie de Molenhoek). Wij zijn Micha en Kim, 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 chef-kok 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 (ehemals Brasserie de Molenhoek). Wir sind Micha und Kim, 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.



www.atzeetra.com