



# Zee-Karte



## Warme Getränke

Kaffee	3.0
Doppelter Kaffee	5.5
Espresso	3.0
Doppelter Espresso	5.5
Espresso-Macchiato	3.0
Cappuccino	3.2
Flat white	3.7
Milchkaffee	3.2
Latte Macchiato (mit Karamell +0.6)	4.0
Eiskaffee   Sahne   Karamell-Sauce	6.0

Irish Coffee   Jamesson	8.1
Italian Coffee   Amaretto	8.1
Spanish Coffee   Tia Maria	8.1
French Coffee   Grand Marnier	8.1
Kahlua Coffee   Kahlua	8.1

Tee	2.9
Frischer Pfefferminz tee	4.1
Frischer Ingwer tee	4.1
Tee aus frischer Minze und Ingwer	4.4

Heiße Schokolade (mit Sahne +0.8)	3.3
Heiße Schokolade mit Rum (mit Sahne +0.8)	6.9

## Eis Kaffee

Eiskaffee   Sahne   Karamell-Sauce	6.0
------------------------------------	-----

## Kalte Getränke

	<b>Groß</b>	
Pepsi	3.0	5.5
Pepsi Max	3.0	5.5
Sisi Orange	3.0	5.5
7-up	3.0	5.5
Lipton Ice Tea	3.4	5.9
Lipton Ice Tea Green	3.4	5.9

Sourcy Rot	3.0
Sourcy Blue	3.0
Quellwasser still 0,75 l	6.5
Quellwasser Sprudelndes 0,75 l.	6.5

Almdudler	3.0
Royal Club Bitter Lemon	3.0
Royal Club Cassis	3.0
Royal Club-Tonic	3.0
Royal Club Ginger Ale	3.0
Rivella Regular	3.3

Frischer Orangensaft	4.5	8.0
Zeeuwse Apfelsaft	3.3	
Zeeuwse Apfelschorle	3.0	
Tomatensaft	3.3	
Fristi	3.3	
Chocomel	3.3	

## Fever Tree

Indian Tonic Water	4.5
Mediterranean Tonic Water	4.5
Sweet Rhubarb Raspberry Tonic Water	4.5
Clementine Tonic Water	4.5
Eldenflower Tonic Water	4.5
Ginger Beer	4.5
Grapefruit Soda	4.5



## Smoothies (bis 16:00 Uhr)

Pretty Purple   Heidelbeere   Banane   schwarze Johannisbeere   Brombeeren   Erdbeere   Hanfprotein   Baobab	7.0
Mellow Yellow   maracuja   Kokosnuss   mango   Ananas   Acerolakirschen	7.0
Pink Passion   Pitaya   Kokosnuss   Cashew   Banane	7.0
Green Power   Spinat   Avocado   Apfel   Brokkoli   mango   Weizengras   Gerstengras   Spirulina	7.0

## Bier vom Fass

Heineken	25 cl - 35 cl - 50 cl	3.5	4.5	6.5
Brand	25 cl - 50 cl		4.0	7.5
Brand Weizen	30 cl - 50 cl		5.0	7.5

Fragen Sie nach unserem saisonalen Bier vom Fass

## Bier in der Flasche

Affligem Blond	5.3
Affligem Doppel	5.3
Affligem Tripel	5.5
Affligem belgisch Weiß	5.5
Duvel	5.8
Paulaner	7.1
Liefmans	5.3
Amstel Radler	4.2
Amstel Bright	5.5
Desperados	5.3

## Biere alkoholfrei in der Flasche

Heineken 0,0 %	3.8
Affligem Belgisch Weiß 0,0%	4.1
Amstel Radler 0,0%	4.1
Liefmans 0,0 %	5.3

## Cocktails

Clover Club   Einsiedler-Gin   Zitrone   Himbeersaft   Himbeere	13.0
Zee-Star-Martini   Vanille Wodka   Passoã   Passionsfrucht   Passionsfruchtsirup   weißer Schokoladensirup   Alkoholfrei	13.0
Piña Colada   Malibu   Ananassaft   Kokosmilch   Milch   Ananas   Himbeere   Alkoholfrei	9.5
Diosa Del Mar   Apéro   Wodka   Sekt   Passionsfruchtsirup   Limettensaft   Grapefruit   Basilikum   Grapefruitsaft	13.0
Amaretto Sour   Amaretto   Zitronensaft   Rosmarin   orange	11.5
Paloma   Tequilas   Limettensaft   Grapefruitsoda   Kalk   Minze	9.5
Mimosa   Sekt   frischer Orangensaft	8.5
Pretty Pink   Monin Rose   Vodka   Kalk   Himbeere   7-up   Minze   Alkoholfrei	8.5
Espresso-Martini   Khalua   Vanille Wodka   Zuckersirup   Espresso	6.5
	13.0



## Wein | Weiß | Trocken

Verdejo   Kamina   La Mancha   Spanien	Glas	Flasche	4.9	24.0
Chardonnay   Le Guignard   Zahlt D'oc   Frankreich			5.5	27.0
Sauvignon Blanc   Le Guignard   Zahlt D'oc   Frankreich			5.5	27.0
Pinot Grigio   Gregoris   Delle Venezie   Italien			5.7	29.0
Sauvignon Blanc   Ponga   Marlborough   Neuseeland			7.5	45.0
Sancerre   Roblin   Loire   Frankreich			7.5	45.0
Chardonnay Premium-Barrigue   Le Guignard   Zahlt D'oc   Frankreich				45.0

Fragen Sie nach unseren Weißweinen außerhalb der Speisekarte

## Wein | Weiß | Süß

Toltraum   Reinhard Fuchs   Rheinhessen   Deutschland	Glas	Flasche	4.9	24.0
---	------	---------	-----	------

## Wein | Rose

Grenache   Le Guignard   Pay-D'oc   Frankreich	Glas	Flasche	5.1	25.0
Calalenta   Fantini   Abruzzo   Italien			6.2	33.0
Pigoudet Première   Aix-en-Provence   Frankreich			6.5	35.0

## Wein | Rot

Tempranillo   Camina   La Mancha   Spanien	Glas	Flasche	4.9	24.0
Merlot   Guillaume   Pay-D'oc   Frankreich			5.5	26.0
Pinot Noir   Manoir Grignon   Pay-D'oc   Frankreich			6.5	32.0
Valpolicella   Cantina Valpanten   Verona   Italien			6.5	32.0
Amarone   Cantina Valpanten   Verona   Italien				49.0

Fragen Sie nach unseren Rotweinen außerhalb der Speisekarte

## Bubbles

Cava Mas Bigas   Katalonien   Spanien	Glas	Flasche	6.5	31.0
Champagner Victor & Charles Brut   Champagner   Frankreich			10.0	50.0
Champagner Veuve Clicquot Brut   Champagner   Frankreich				75.0

## Sangria

Hausgemachte Sangria pro Krug mit Flasche Cava			39.0	
--	--	--	------	--

## Gin Tonic

Hermit Gin   Grapefruit   Meerfenchel   Fever-Tree Mediterranes Tonic-Water			12.7	
Hermit Gin Pink   Himbeere   Rosmarin   Fever-Tree Tonic Water mit süßem Rhabarber und Himbeere			12.7	
Hermit Gin Herbal   Gurke   Basilikum   Fever-Tree Indisches Tonikum			12.7	
Monkey 47 Gin   Orange   Kardamom Fieberbaum   Clementine Tonic Water			12.7	
Copperhead 0.0 Gin   Ananas   Basilikum   Fever-Tree Eldenflower Tonic-Water			9.7	



## Aperitifs

Aperol Spritz	7.5
Hugo	6.0
Campari	4.7
Pernod	4.7
Martini Bianco	4.7
Martini Rosso	4.7

## Whiskey

Jack Daniels   Tennessee Mash	6.0
Jameson   Blended Irish	6.0
Johnnie Walker Black Label   Blended Scotch	6.5
Macallan Triple Cask 12yo   Single Malt	9.5

## Cognac

Hennessy cognac   VSOP	7.5
------------------------	-----

## Portwein

Fine Ruby   Quinta da Romaneira   der Douro   Portugal	5.0
Tawny 10 yo   Quinta da Romaneira   der Douro   Portugal	6.0

## Liköre

Amaretto	5.2
Tia Maria	5.2
Grand Marnier	5.2
Baileys	5.2
Licor 43	5.2
Sambuca	5.2
Limoncello	5.2
Malibu	5.2
Cointreau	5.2

## Destilliertes Ausland

Bacardi	5.0
Bacardi Limon	5.0
Brauner Rum	5.0
Vodka	5.0
Tequila	5.0

## Destilliertes Inland

Jonge Jenever	4.0
Oude Jenever	4.0
Bessenjenever	4.0
Vieux	4.0
Schrobbèler	4.0
Corenwijn	4.0
Jägermeister	4.0
Ramazotti	4.0





### Bites

<b>Brot</b>   Meersalz-Butter   Olivenöl	V	8.5
<b>Burgundische Bitterballen</b>   Senf   8		8.0
<b>Austern</b>   Wild Atlantic   6		20.0
12		36.0
+ ein Schuss Hermit Gin über den Austern		2.5
<b>Marinierte Oliven</b>   entsteint	V+	5.5
<b>Portion Kibbeling</b>   Remoulade		15.0
<b>Le frique</b>   selbstgemachte Mini-Frikandellen   Mayo   8		8.0
<b>Holländische Garnelenkroketten</b>   Cocktailsauce   5		10.0
<b>Calamari</b>   Aioli   Zitrone		17.5
<b>Frittierte Käsestreifen</b>   Chilisauce   6	V	8.0
<b>Nachos</b>   Jalapeños   Chilisauce   Cheddar   Guacamole   Crème fraîche	V	15.5
<b>Bruschetta mit Tomaten</b>	V+	15.5
<b>Chickentenders</b>   Chilisauce   4		8.5
<b>Gemüsechips</b>	V+	5.5
<b>Süßkartoffelpommes</b>   Parmesan   Trüffelmayo	V	8.5
<b>Zee pommes</b>   Mayo	V+	5.5
<b>Seegraskroketten</b>   Chilisauce   5	V+	8.0
<b>Gambas</b>   Knoblauchöl   5		10.0
<b>Gemüse</b>   Rote-Beete-Hummus	V+	8.5
<b>Tacos mit Lachs- und Thunfischtatar</b>   Zitronenmayo   Avocado		18.5
Furikake (japanische Gewürzmischung)		
<b>Marinierte frische Artischocken</b>   Aioli	V+	6.5
<b>Platte des Küchenchefs</b>   ausgewählte Häppchen vom Küchenchef		28.5
<b>Healthy Platte des Küchenchefs</b>   ausgewählte gesunde Häppchen vom Küchenchef	V	26.5
<b>Iberico-Schinken</b>   Wassermelone   Nüsse		15.5
<b>Frischer Flammkuchen</b>   Pochierter Lachs   Guacamole   Queller (Alge)   Zitronenmayo		16.5



### Süßwaren

<b>Apfelkuchen</b> (mit Sahne + 0.8)	V	5.2
<b>Brownie</b>	V	4.5
<b>Möhrenkuchen</b>	V	5.0
<b>SUE's Limonentörtchen</b>   ohne Zucker   vegan   glutenfrei	V+	6.0
<b>SUE's Beerentörtchen</b>   ohne Zucker   vegan   glutenfrei	V+	6.0
<b>Poffertjes (Minipfannkuchlein)</b>   Butter   Puderzucker	V	7.0
<b>Stroopwafel klassisch</b>   groß	V	4.0
<b>Stroopwafel Zee shoko-salzig</b>   groß	V	4.0

### Frühstück (bis 12:00 Uhr)

<b>Croissant</b>   Marmelade	V	3.5
<b>Getoastetes Brot Avocado</b>   pochiertes Ei   Spinat	V	14.5
<b>Herzhaftes Bagel</b>   Rahmkäse   Lauchzwiebeln   ausgebackene Speckwürfel   rote Zwiebel		9.5
<b>Açaí Bowl</b>   Açaí Beeren   Banane   gemischtes frisches Obst   Granola	V	12.0
<b>Joghurt Bowl</b>   gemischtes frisches Obst   Granola   Ahorn Sirup	V	7.0
<b>Pancakes</b>   gemischtes frisches Obst   Ahorn Sirup   3	V	9.0
<b>Zee Mannschaftsfrühstück</b>   weiße Schnittbrötchen   dunkles Brot   Croissant   Ei   herzhafter Aufschnitt und süßer Brotaufstrich   frisch gepresster Orangensaft		16.0
<b>Zee Frühstück</b>   weißes Schnittbrötchen   dunkles Brot   Croissant   Waffel mit Schokoladensauce   Rührei   herzhafter Aufschnitt und süßer Brotaufstrich   Räucherlachs   kleiner Joghurt mit Granola   frisch gepresster Orangensaft		19.5

### Lunch (zwischen 12:00-16:30)

<b>Käsetoast</b>   Schinken   Ketchup		8.5
<b>Glutenfreier Käsetoast</b>   Schinken   Ketchup		8.5
<b>Club-Sandwich</b>   Hühnchen   Schinkenspeck   Senf-Mayo		14.5
<b>Club Sandwich Zee</b>   Räucherlachs   holländische Garnelen   Remoulade		17.5
<b>Philly Cheesesteak Sandwich</b>   Champignons   Zwiebel   Paprika   Cheddar		16.5
<b>Sandwich mit Rind Ragout-Kroketten</b>   Senf   Salat		10.0
<b>Avocado-Toast</b>   pochiertes Ei   Spinat   Hollandaise	V	14.5
<b>Hafercracker mit pochiertem Lachs</b>   Guacamole   Spinat   Tomate   Mango		15.5
<b>Sandwich mit Ziegenkäse</b>   Rote-Beete-Hummus   Grilltomate   marinierte Artischocke	V+	15.5
<b>Sandwich "fruit de mer"</b>   Krabsalat   Makrele   Gamba   Lachs   Kalamari		18.5



### Flammkuchen

<b>Schinkenspeck</b>   Frühlingszwiebel   Crème fraîche   geraspelter Käse		14.5
<b>Ziegenkäse</b>   Feige   Rucola   Honig   Samen und Kerne	V	15.5
<b>Frischer Flammkuchen</b>   pochiertes Lachs   Guacamole   Queller (Alge)   Zitronenmayo		16.5

### Salate

<b>Caesar-Salat</b>   Romanasalat   Parmesan   Hühnchen   Anchovis   Pochiertes Ei   Croutons		16.5
<b>Zee Salat</b>   Räucherlachs   Holländische Garnelen   Gambas   Zitronenmayo		22.5
<b>Spinat-Salat mit Ziegenkäse</b>   Feige   Honig   Kerne und Samen   Cranberry   Balsamico-Sirup	V	16.5
<b>Thai Beef Salat</b>   Steak   Mango   Cashew-Nüsse   Sesamdressing		18.5
<b>Salat mit gegrilltem Gemüse</b>   Grilltomaten   Croutons   Pinienkerne   Mango   Olivenöl	V+	16.5
<b>Salat Kalamari</b>   Guacamole   Aioli   Tomate   Zitrone		18.5

### Poké Bowls

<b>Lachstartar</b>   Sushireis   Wakame   Mango   Rettich   Edamame   Rotkohl   Avocado   Zitronenmayo   Furikake   Sojasauce		17.5
<b>Tonijntartaar</b>   Sushireis   Wakame   Mango   Rettich   Edamame   Rotkohl   Avocado   Miso-Mayo   Furikake   Sojasauce		19.5
<b>Knusper-Hühnchen</b>   Sushireis   Wakame   Mango   Rettich   Edamame   Rotkohl   Avocado   Sesammayo   Furikake   Sojasauce		16.5
<b>Vegan</b>   Sushireis   Wakame   Mango   Edamame   Rotkohl   Avocado   Rettich   Wassermelone   Rübe   Sojasauce	V+	16.5

V = Vegetarisch  
 V+ = Vegan  
 Haben Sie eine Allergie? Teilen Sie es uns mit.  
 Wir gehen sehr sorgfältig damit um.



### Suppen

<b>Ouddorper Fischsuppe</b>		12.5
<b>Pomodori-Suppe</b>   ein Schuss Sahne   Pflanzenöl	V	8.5
<b>Orientalische Kürbissuppe</b>   Kerne   Pflanzenöl	V+	9.5

### Vorspeisen

<b>Carpaccio</b>   Schinken   Parmesan   Schnittlauch   Pinienkerne   Trüffel Mayo   Rucola		16.5
<b>Austern</b>   Wild Atlantic   6		20.0
12		36.0
+ ein Schuss Hermit Gin über den Austern		2.5
<b>Geräucherter Oktopus</b>   Avocadocrème   Limonen   gebackene Paprika   Aioli		19.5
<b>Caprese</b>   Burrata   Tomate   Basilikum   Rucola   Pesto	V	16.5
<b>Rinder-Tataki</b>   Ponzu   Edamame   Rettich   Zwiebeln   Gurke   Wakame   Miso-Mayo		17.5
<b>Veganer Salat</b>   hauchdünner Fenchel   Mandarine   Cashew-Nüsse   Edamame   Zitronen-Passionsfrucht-Dressing	V+	15.5
<b>Ceviche Seebarsch</b>   Limone   Mango   Avocado   Rübe   Wassermelone   Meerfenchel		17.5
<b>Perlcouscous</b>   Feta   Rote-Beete-Hummus   Sesam   Dille   Petersilie	V	16.5

### Pasta

<b>Trüffel</b>   Ravioli   Waldpilz-Trüffel-Sauce   Parmesan   Rucola   Tomate   Brot	V	21.5
<b>Oktopus und Gambas</b>   Orzo   Gegrilltes Gemüse   Knoblauch-Tomaten   Brot		26.5
<b>Arrabiata</b>   Tagliatelle   Aubergine   Burrata   Basilikum   Brot	V	21.5
<b>Gegrilltes Hähnchenfleisch</b>   Pasta   Pesto   Tomaten   Parmesan   Brot		22.5
<b>Ganzer Hummer</b>   Tagliatelle   Langustensauce   Gambas   Brot		39.5

### Für die Kleinen

<b>Chickentenders</b>   Zee Pommes   Apfelmus   3		11.0
<b>Kibbeling</b>   Zee Pommes   Apfelmus		12.5
<b>Spaghetti Bolognese</b>   Parmesan   Brot		10.5
<b>Poffertjes (Minipfannkuchlein)</b>   Butter   Puderzucker	V	7.0

### Beilagen

<b>Zee Pommes</b>   Mayo	V	5.5
<b>Kleiner Salat</b>	V+	5.5
<b>Süßkartoffelpommes</b>   Parmesan   Trüffelmayo	V	8.5
<b>Reis</b>	V+	4.5
<b>Gegrilltes Gemüse</b>	V+	8.5



### Hauptgerichte

<b>Black Angus Burger</b>   Cheddar   Speckstreifen   Tomaten   Zwiebel   Salat   Essiggurke   Zee sauce		22.5
<b>Tournedos</b>   Samba-Sauce   Weißbrot oder Zee Pommes		29.5
<b>Kalbs- Entrecôte</b>   Kürbiscrème   gegrilltes Gemüse   Sauce „Café de Paris“		26.5
<b>Hähnchen-Saté</b>   Cassave   Erdnusssauce   Seroendeng   Atjar Acar		21.5
<b>Tournedos halber Hummer</b>   Kürbiscrème   gegrilltes Gemüse		39.5
<b>Surf &amp; Turf</b>   Filetspitzen   Gambas   Sesam-Mayo   Pak Choi   Teriyaki-Sauce		26.5
<b>Ganzer Seebarsch</b>   Gewürzöl   Salat		27.5
<b>Lachsfilet</b>   Kürbiscrème   Hollandaise   gegrilltes Gemüse		24.5
<b>Thunfischsteak</b>   Antibois   gegrilltes Gemüse   Kürbiscrème   Aceto-Sirup		29.5
<b>Mexikanische Tacos</b>   Jackfruit   Guacamole   Crème Fraiche	V	21.5
<b>Veganes Curry</b>   Süßkartoffel   Blumenkohl   Kichererbsen   Cashew-Nüsse   Pak Choi	V+	21.5

Bei allen oben stehenden Hauptgerichten ist die Wahl zwischen Zee Pommes, Süßkartoffelpommes (+3.0) oder Reis

<b>Gegrilltes Hähnchenfilet</b>   Pasta Pesto   Tomaten   Parmesan   Brot		22.5
<b>Ganzer Hummer</b>   Langustensauce   Nudeln   Gambas		39.5
<b>Gegrillte Wassermelone</b>   Ziegenkäse   Perlcouscous   Feige   Kerne und Samen   Aceto-Sirup	V	21.5

### Muscheln (nur während der niederländischen Muschelsaison)

<b>Muscheln traditionell</b>   Zee pommes   Saucen		25.5
<b>Thailändische Muscheln</b>   Zee Pommes   Saucen + Süßkartoffelpommes statt Zee Pommes		26.5 3.0

### Dessert

<b>Zee Eton mess</b>   Vanilleeis   Erdbeeren   Baiser   Schlagsahne   Schokolade   Himbeersauce		11.5
<b>Zee Eton Schoko mess</b>   Brownie   Vanille-Eis   Schlagsahne   Schokolade		11.5
<b>Apfelkuchen in der Tasse</b>   Vanille-Eis   Schlagsahne   geröstete Mandel		9.5
<b>Käseplatte</b>   Feigenkompott   Rosinentoast   Nüsse   warme Schokoladensauce   Schlagsahne		16.5 9.5
<b>Dame Blanche</b>   Vanille-Eis		9.5
<b>SUE's Limonentörtchen</b>   rote Früchte   zuckerfrei   Vegan   glutenfrei	V+	9.0
+ einer Kugel Zitronen-Limonen-Sorbet-Eis (nicht zuckerfrei)		2.0
<b>SUE's Beerentörtchen</b>   frische Feige   zuckerfrei   Vegan   glutenfrei	V+	9.0
+ eine Kugel Blaubeeren-Sorbeteis (nicht zuckerfrei)		2.0