

DINERKAART

Vanaf 17:00 uur

SOEPEN

Mosterdsoep 5,50
Spek / gerookte zalm

Seizoenssoep 5,50

VOORGERECHTEN

Broodplankje 4,50
Diverse smearsels

Twee garnalenkroketten 9,50
Toast – cocktailsaus



1 & 5

ZK86 salade 13,50
Gerookte zalm – gerookte makreel -
Hollandse garnalen



1 & 5

Carpaccio 9,50
Pesto – truffelmayonaise –Parmezaan



1 & 5

Loempia pulled pork 9,50
Cole slaw – augurk – lente ui



1 & 5

Zoutkamper garnalen 9,50
Toast – cocktailsaus



1 & 5

Antipasti 11,50p.p.
Proeverij (minimaal 2 personen)



1 & 5

VEGATARISCHE GERECHTEN

Zoete aardappel quiche 19,50
Spinazie – zoete aardappel – geitenkaas



1 & 5

Courgette lasagne 19,50
Courgette – mozzarella – tomaat



1 & 5

DINERKAART

Vanaf 17:00 uur

VISGERECHTEN

Sliptongen 22,50

Parijse worteltjes - Broccoli -
saffraan mayonaise



Kabeljauwfilet 22,50

Parelcouscous - Romeinse bloemkool -
limoenmayonaise



Zalmfilet 22,50

Erwten broccoli pesto - zoetzure komkommer -
wasabi mayonaise



VLEESGERECHTEN

Mixed grill 23,50

Runderhaas - krabbetje - kalfsmedaillon -
kipfilet - Aioli



Surf & turf 23,50

Ossenhaas - ovenaardappelen -
ovengroente - aiol



Ribroast 24,50

Jus de Veau - krieltjes - ovengroente



Maïs kipfilet 22,50

Brie - honing - cashewnoten



Bijgerechten

6. Verse frietjes met mayonaise
7. Frisse salade
8. Ovenaardappeltjes
9. Groente spies
10. Quiche

Kies bij je hoofdgerecht gratis één bijgerecht!

Tip: Deel je bijgerechten.

DINERKAART

Vanaf 17:00 uur

NAGERECHTEN

Crème brûlée

Vanille ijs



6,90

Limoen frambozen taartje

Frambozen ijs - slagroom



6,90

Eton Mess

Meringue – aardbei – mascarpone



6,90

Scroppino

Citroen ijs - Wodka – prosecco



6,90

Ijssandwiches van chocalate cookies

Mokka ijs – slagroom



6,90

Koffie deluxe

Heerlijke lekkernijen



6,90

. Speisekarte

Ab 17:00 Uhr



SUPPE

- Senfsuppe** 5,50
Speck / geräucherter Lachs
- Saisonalesuppe 5,50

VORSPEISEN

- Brotbrett** 4,50
Mit Aufstrichen
- Zwei Garnelen Kroketten** 9,50
Toast – Cocktailsoße  1 & 5
- ZK86 Salat** 13,50
Geräucherter Lachs – geräucherter Makrele –
Holländische Garnelen  2 & 6
- Carpaccio** 9,50
Pesto – Trüffelmayonnaise – Parmesankäse  5 & 10
- Holländische Garnelen** 9,50
Toast – Cocktailsoße  3 & 5
- Antipasti** 3  11,50p.p.
Verkostung von kleinen Gerichten (Min. 2 Personen)

VEGETARISCH

- Süßkartoffel quiche** 19,50
Spinat – Süßkartoffel – Ziegenkäse 
- Zucchini Lasagne** 19,50
Zucchini – Mozzarella – Tomate 

SPEISEKARTE

Ab 17:00 Uhr

FISHGERICHTE

Kleine Seezungen 22,50

Pariser Möhren – Brokkoli –
Safran Mayonnaise



Kabeljaufilet 22,50

Parelcouscous – Römischer Blumenkoh I -
Limetten mayonnaise



Lachsfilet 22,50

Erbsenbrokkopesto - Süss und Sauer Gurke
–Wasabi Mayonnaise



FLEISCHGERICHTE

Mixed grill 23,50

Rinderfilet – Kalbsmedaillon – Spare rib
Hähnchenfilet – Aioli



Surf & Turf 23,50

Rindfilet – Kartoffeln im Ofen gebacken
– Gemüse im Ofen gebacken – Aioli



Mais Hänchenfilet 22,50

Brie – Honig – Cashewnüsse



Beilagen

1. Frische Pommes mit Mayonnaise
2. Frischer Salat
3. Ofenkartoffeln
4. Gemüsespieß
5. Quiche

Wählen Sie kostenlos eine Beilage für Ihr Hauptgericht!

Tipp: Teilen Sie Ihre Beilagen.

SPEISEKARTE

Ab 17:00 Uhr

NACHSPEISEN

Crème brûlée Vanille Eis		08	6,90
Limetten Himbeer Tarte Limetten Sorbert Eis – Schlag sahne		08	6,90
Eton Mess Meringue – Erbneere – Mascarpone		08	6,90
Bananen Toffee Tompouse Karamel Eis – Schlag sahne		08	6,90
Eissandwiched Aus Schokoladen Plätzchen – Mokka Eis		08	6,90
Kaffee de Luxe Kleine süsse Versuchungen		08	6,90

DINNER

Starting from 5 p.m.


SOUPS


Mustardsoup 5,50
Smoked Bacon / Smoked Salmon

Seasonal soup 5,50

APPETIZER

Bread board 4,50
With spread


Two shrimp croquettes 9,50
Toast – cocktailsauce  1 & 5

ZK86 salad 13,50
Smoked Salmon – Smoked Mackerel –
Dutch Shrimps  2 & 6


Carpaccio 9,50
Pesto – Truffle mayonnaise – Parmesan  5 & 10


Spring roll pulled pork 9,50
Cole slaw – Pickle – Spring onion 

Dutch Shrimps 9,50
Toast – Cocktailsauce  3 & 5

Antipasti 11,50p.p.
Tasting of small dishes (min.2 persons)  3

VEGETARIAN




Sweet potato quiche 19,50
Spinach – Sweet potato – Goatcheese  1

Zucchini Lasagne 19,50
Zucchini – Mozzarella – Tomato  2





DINNER

Starting from 5 p.m

FISH DISHES

Lemon Sole		22,50
Parisian carrots – Broccoli – Saffron mayonnaise	 05	
Codfillet		22,50
Pearl couscous – Roman Cauliflower – Lime mayonnaise	 04	
Salmon filet		22,50
Peas Broccoli pesto – Sweet and sour Cucumber- Wasabi mayonnaise	 01	

MEAT DISHES

Mixed grill		23,50
Tenderloin – Sparerib – Veal medaillion – Chickenbreast	 11	
Surf en turf		23,50
Tenderloin – Prawns – Jacket potato – Aioli	 13	
Ribroast		24,50
Jus de Veau – Little Potatoes – Oven vegetable	 14	
Corn chicken breast		22,50
Brie – Honey – Cashew nuts	 12	

Bijgerechten

1. Fresh Fries with Mayonnaise
2. Fresh Salad
3. Ovenvegetable
4. Vegetable Skewer
5. Quiche







Choose one side dish for your main course for free!

Tip: Share your side dishes

DINNER

Starting from 5 p.m.

DESSERTS

Crème brûlée Vanilla ice cream	 8	6,90
Eton Mess Meringue –Strawberry– Mascarpone	 8	6,90
Lime Raspberry pie Raspberry ice cream – Whipped cream	 8	6,90
Bananas Toffee tompouce Caramel ice cream – whipped cream	 8	6,90
Ice cream sandwiched From chocolate cookies – mocha ice	 8	6,90
Coffee Deluxe Delicious treats	 8	6,90