



RESTAURANT

# ZK86

[www.restaurantzk86.nl](http://www.restaurantzk86.nl)

## ***“Moi, Mooi dat joe d’r binn’.”***

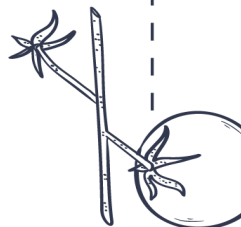
Hartelijk welkom in het mooie Zoutkamp. Tot in de jaren 60 was Zoutkamp een vissershaven. Nadat de Lauwerzee werd afgesloten, werd de haven in 1969 verplaatst naar Lauwersoog. Daar vonden enkele tientallen garnalenkotters met de lettercode ZK een nieuwe ligplaats. Tegenwoordig is Zoutkamp een toeristische trekpleister.

Het restaurant werd geopend in 1986. Voorheen werd dit historische pand gebruikt voor het onderhouden van de voormalige sluisdeuren. Achter ons pand is er nog een klein stukje historie te bewonderen.

In 2017 heeft Malou Claassen dit bedrijf overgenomen. Haar doel: “Een gezellige plek creëren met moderne gerechten en een eigentijdse stijl.”

Wilt u meer informatie ontvangen over groepen of partijen? U mag altijd contact met ons opnemen via 0595-402742 of [info@restaurantzk86.nl](mailto:info@restaurantzk86.nl).

## ***“Veul plezaair en eetze lekker”***



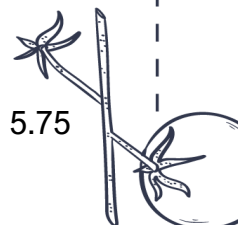


RESTAURANT

# ZK86

## Voorgerechten

Broodplank  
met diverse smeersels



5.75

Mosterdsoep  
met lente-ui en spekjes

5.95

Soep van het seizoen

5.95

Zoutkamper garnalen  
met toast en cocktailsaus  
*Wijn tip: Sauvignon Blanc*

dagprijs

Carpaccio  
met truffelmayonaise, pesto en parmezaanse kaas  
*Wijn tip: Spätburgunder*

11.50

Vitello tonnato  
met kappertjes, citroen en parmezaanse kaas  
*Wijn tip: Pinot Grigio*

11.50

## Maaltijd salades

ZK86 salade  
met gerookte zalm, Zoutkamper garnalen en makreel  
*Wijn tip: Weisser burgunder / Chardonnay*

14.75

Halloumi salade  
met gegrilde halloumi, vijgen, honing en radijs  
*Wijn tip: Grechetto / Pinot Grigio*

14.75

Pastrami salade  
met groene asperges, parmezaan en balsamico-crème  
*Wijn tip: Cabernet sauvignon rosé / Sauvignon Blanc*

14.75



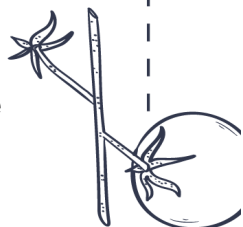


RESTAURANT

# ZK86

## Streetfood

Stel uw eigen proeverij samen met onderstaande gerechten.



Bruschetta 3.50  
met rauwe ham en parmezaan krullen (2 stuks)

Bruschetta 3.50  
met gerookte zalm, rode ui en mosterd-dille dressing (2 stuks)

Kip popper 3.50  
met cheddar en jalapeño (4 stuks à 25 gr)

Vegetarische empanada 3.50

Sardientjes van de grill 3.50  
met limoen, zeezout en aioli (2 stuks)

Krokante gamba's 4.50  
met chilisaus (2 stuks à 30 gr)

Crushi sushi rol 8.50  
met wasabi en sojasaus (5 stuks)

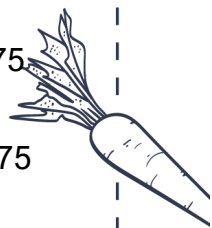
Gamba's all ajillo 7.75  
met aioli

Garnalenkroketten 7.75  
met cocktailsaus (6 stuks à 30 gr)

Calamaris 7.75  
met aioli (10 stuks)

Risottini 6.00  
van mozzarella en tomaat (6 stuks à 30 gr)

Lamskebab 7.00  
met chimichurri (2 stuks à 100 gr)





RESTAURANT

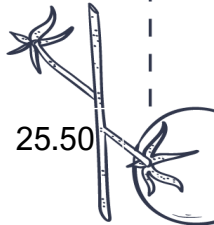
# ZK86

## Hoofdgerechten

### Sliptongen

met seizoengroenten en remouladesaus

*Wijn tip: Sauvignon Blanc*



25.50

### Zalmfilet

met groene asperges en hollandaisesaus

*Wijn tip: Chardonnay*

24.50

### Roodbaarsfilet

met wilde spinazie en groene-kruidensaus

*Wijn tip: Weisser Burgunder*

24.00

### Vangst van de dag

Vers van de afslag

dagprijs

### Mixed grill

met gegrilde groente en aioli

*Wijn tip: Cabernet/Carmenère*

25.00

### Ribeye steak

met gegrilde groente en chimichurri

*Wijn tip: Shiraz*

26.50

### Tournedos (200 gr)

met gebakken paddenstoelen en Jus De Veau

*Wijn tip: Primitivo*

28.00

### XL American burger

met bacon, barbecuesaus, ui, tomaat, komkommer en augurk

*Wijn tip: Viverello Rosso*

17.50

### Green veggie satay

met kroepoek, atjar en rijst

*Wijn tip: Viverello Rosso*

17.50

### Vegan curry

met geroosterde bloemkool, sous-vide gegaarde tempeh en rijst

*Wijn tip: Viverello Bianco*

17.50

*Bovenstaande gerechten worden geserveerd met huisgemaakte friet en een frisse salade.*





RESTAURANT

# ZK86

Extra bij te bestellen

Huisgemaakte friet  
met mayonaise

2.75

Patatas bravas

2.75

Frisse salade

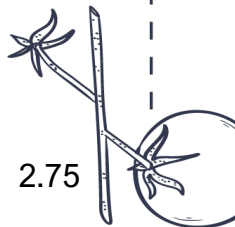
2.75

Warme seizoensgroenten

2.95

Zoete aardappelfriet  
met kerrie-mayonaise

2.95





RESTAURANT

# ZK86

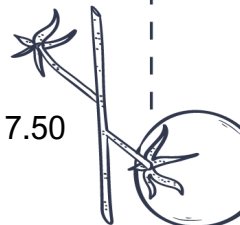
## Dessert

Crème brûlée

met vanille-ijs en slagroom

*Wijn tip: Domaine de Maubet*

7.50



Torta di limone

Citroentaart met bloedsinaasappel-ijs en slagroom

*Wijn tip: Domaine de Maubet*

7.50

Coupe aardbeien

met aardbeiensaus, vanille-ijs en slagroom

*Wijn tip: Domaine de Maubet*

7.50

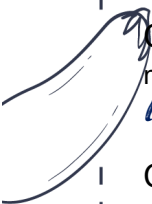


Coupe Amarenen

met vanille-ijs en slagroom

*Wijn tip: Domaine de Maubet*

7.50



Chocolate Desire

met chocolade soufflé, chocolademousse en salted caramel-ijs

*Wijn tip: PX Pedro*

8.50

Pornstar martini

van cocktail naar dessert

*Wijn tip: Frizzante chardonnay*

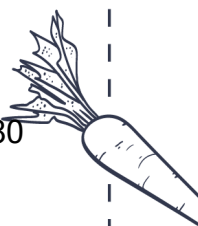
8.50

## Speciale koffies

Irish coffee

met Jameson whiskey en ongezoete room

6.80



Spanish coffee

met Tia Maria en slagroom

6.80



Dokkumer coffee

met Berenburg en slagroom

6.80



Italian coffee

met Amaretto en slagroom

6.80

French coffee

met Grand Marnier en slagroom

6.80





RESTAURANT

# ZK86

## Wijnkaart

### Witte wijnen

	Glas	Fles
Viverello Bianco uit Italië	4.50	22.50
Lamblin & Fils Chardonnay uit Frankrijk	5.00	25.00
La Cherubina Sauvignon Blanc uit Italië	5.50	27.50
Fabiano Pinot Grigio uit Italië	6.00	30.00
Titus Grechetto uit Italië	6.50	32.50
Gröhl Weisser Burgunder uit Duitsland	7.00	35.00
Corte Nova Chardonnay Frizzante uit Italië (prosecco)	4.50	22.50

### Zoete wijnen

Romanuskellerei Spätlese uit Duitsland	4.50	22.50
Domaine de Maubet uit Frankrijk (dessertwijn)	6.50	42.50
PX Pedro uit Spanje (sherry)	4.50	22.50

### Rose wijn

Casa Silva Cabernet Sauvignon rosé uit Chili	4.50	22.50
--	------	-------

### Rode wijnen

Viverello Rosso uit Italië	4.50	22.50
Bellingham Big oak Shiraz uit Zuid-Afrika	5.00	25.00
Casa Silva Cabernet/Carmenère uit Chili	5.50	27.50
De Feudis Primitivo uit Italië	6.00	30.00
Gröhl Spätburgunder uit Duitsland	7.00	35.00

