



RESTAURANT

ZK86

www.restaurantzk86.nl

“Moi, Mooi dat joe d’r binn’.”

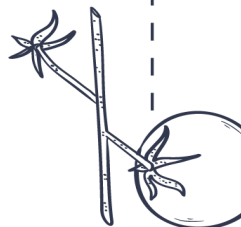
Hartelijk welkom in het mooie Zoutkamp. Tot in de jaren 60 was Zoutkamp een vissershaven. Nadat de Lauwerzee werd afgesloten, werd de haven in 1969 verplaatst naar Lauwersoog. Daar vonden enkele tientallen garnalenkotters met de lettercode ZK een nieuwe ligplaats. Tegenwoordig is Zoutkamp een toeristische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

Het restaurant werd geopend in 1986. Voorheen werd dit historische pand gebruikt voor het onderhouden van de voormalige sluisdeuren. Achter ons pand is 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.

“Veul plezaair en eetze lekker”





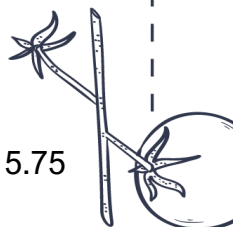
RESTAURANT

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
Wijntip: Sauvignon Blanc

dagprijs

Carpaccio
met truffelmayonaise, pesto en parmezaanse kaas
Wijntip: Spätburgunder

11.50

Maaltijd salades

ZK86 salade
met gerookte zalm, Zoutkamper garnalen en makreel
Wijntip: Weisser burgunder / Chardonnay

14.75



Salade rauwe ham
met vijgencompôte, kappertjes, rode ui en parmezaanse kaas
Wijntip: Cabernet sauvignon rosé / Sauvignon Blanc

14.75



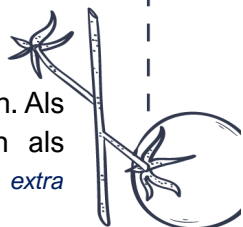


RESTAURANT

ZK86

Streetfood

Stel uw eigen proeverij samen met onderstaande gerechten. Als voorgerecht kunt u denken aan 2 à 3 gerechten en als hoofdgerecht 4 à 5 gerechten. *Tip: bestel één van onze extra bijgerechten bij.*



Mini mosterdsoep 3.95
met spekjes en lente-ui (2 stuks à 80 ml)

Mini garnalencocktail dagprijs
met salade en cocktailsaus (2 stuks à 30 gr)

Mini carpaccio 6.50
met truffelmayonaise, pesto en parmezaanse kaas (2 stuks à 30 gr)

Mini caprese (2 stuks) 4.50
met cherrytomaat, mozzarella en balsamico

Bruschetta ham 5.25
met rauwe ham en parmezaan krullen (2 stuks)

Bruschetta zalm 5.25
met gerookte zalm, rode ui en mosterd-dille dressing (2 stuks)

Vegetarische empanada (3 stuks) 3.50

Sardientjes van de grill 4.50
met limoen, zeezout en aioli (2 stuks)

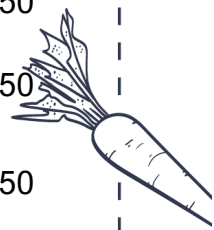
Krokante gamba's 4.50
met chilisaus (2 stuks á 30 gr)

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

Garnalenkroketten 7.75
met cocktailsaus (6 stuks à 30 gr)

Calamaris 6.75
met aioli (6 stuks)

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





RESTAURANT

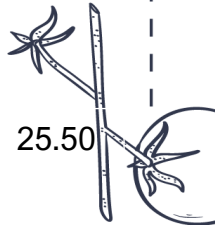
ZK86

Visgerechten

Sliptongen

met seizoengroenten en remouladesaus

Wijntip: Sauvignon Blanc



25.50

Kabeljauwfilet

met wilde spinazie en hollandaisesaus

Wijntip: Chardonnay

25.50

Vangst van de dag

vers van de afslag

dagprijs

Vleesgerechten

Mixed grill

met gegrilde groente en aioli

Wijntip: Cabernet/Carmenère

25.00

Tournedos (200 gr)

met gebakken paddenstoelen en Jus De Veau

Wijntip: Primitivo

28.00

Vegetarische gerechten

Green veggie satay

met kroepoek, atjar en rijst

Wijntip: Vivere Rosso

18.50

Vegan curry

met geroosterde bloemkool, sous-vide
gegaarde tempeh en rijst

Wijntip: Vivere Bianco

18.50

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met friet en een frisse salade.





RESTAURANT

ZK86

Lekker zomers

Pasta seafood 17.50
met zeevruchten en romige vissaus

Pasta estate 17.50
met rode pesto, kip, cherrytomaten en roomsaus

XL American burger* 19.00
met bacon, barbecuesaus, ui, tomaat, komkommer en augurk

Crunchy chicken burger* 19.00
met cheddar, bacon en harissa-mayonaise, tomaat, komkommer en augurk

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

Extra bij te bestellen

Friet 2.75
met mayonaise

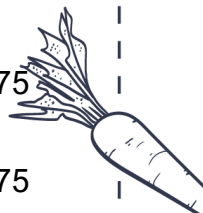
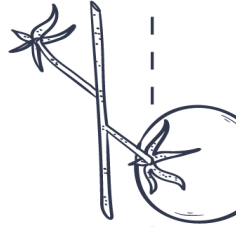
Patatas bravas 2.75

Pommes duchesse 2.75

Frisse salade 2.75

Warme seizoensgroenten 2.95

Zoete aardappelfriet 2.95
met kerrie-mayonaise





RESTAURANT

ZK86

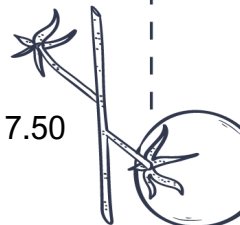
Dessert

Crème brûlée

met vanille-ijs en slagroom

Wijn tip: Domaine de Maubet

7.50



Torta di limone

Citroentaart met citroen-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

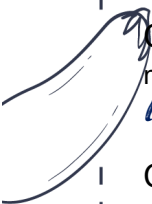


Coupe Amarenen

met vanille-ijs en slagroom

Wijn tip: Domaine de Maubet

7.50



Chocolate cake

met chocolade soufflé, chocolademousse en salted caramel-ijs

Wijn tip: PX Pedro

8.50

Scropino

met limoncello, prosecco en citroen-ijs

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

