



RESTAURANT

ZK86

www.restaurantzk86.nl

“Moi, Mooi dat joe d’r binn’.”

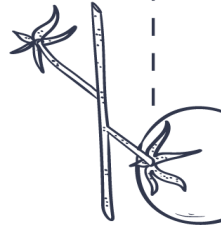
Hartelijk welkom in het mooie Zoutkamp. Tot in de jaren 60 was Zoutkamp een vissershaven. Nadat de Lauwerzee werd afgesloten, werd de haven in 1969 verplaatst naar Lauwersoog. Daar vonden enkele tientallen garnalenkotters met de lettercode ZK een nieuwe ligplaats. Tegenwoordig is Zoutkamp een toeristische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

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

“Veul plezaair en eetze lekker”





RESTAURANT

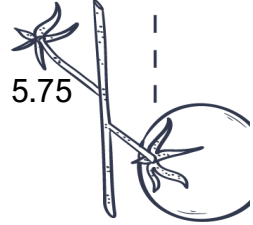
ZK86

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

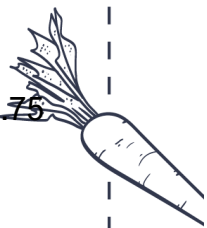
Maaltijd salades

ZK86 salade

met gerookte zalm, Zoutkamper garnalen en makreel

Wijn tip: Weisser burgunder / Chardonnay

14.75



Pastrami salade

met groene asperges, parmezaan en balsamico-crème

Wijn tip: Cabernet sauvignon rosé / Sauvignon Blanc

14.75



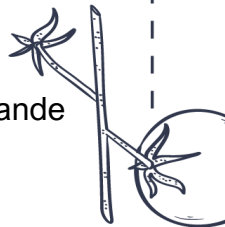


RESTAURANT

ZK86

Streetfood

Stel uw eigen proeverij samen met onderstaande gerechten. *Tip: u kunt altijd nog extra bij bestellen.*



Falafel macaron 7.00
met labneh (4 stuks) **V**

Gazpacho 6.00
met peterselieolie (2stuks) **VG**

Courgette koekjes 7.00
met sirrachadip (2 stuks) **V**

Gegrilde zoete aardappel 7.00
met Mexicaanse salsa (2 stuks) **V**

Sardientjes van de grill 7.00
met limoen, zeezout en aioli (2 stuks)

Schelpdieren 9.00
gewokt in knoflookolie

Gamba's 8.00
gegrild in knoflookolie (2stuks)

Crushi sushi rol 8.50
met wasabi en sojasaus (1 rol)

Albondigas 8.00
met tomatensaus

Sousvide gegaarde spareribs 8.00
een krabbetje, met barbecuesaus (2 stuks)

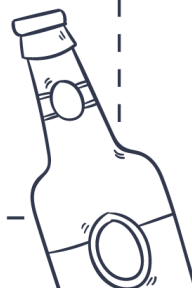
Fried chicken 8.00
met harrissa-mayonaise

Buikspek 8.00
met hoisin saus

Oesters 7.00
met rode ui vinaigrette (2 stuks)

V = vegetarische

VG = vegan





RESTAURANT

ZK86

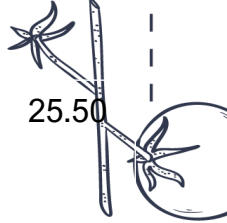
Visgerechten

Sliptongen

met seizoengroenten en remouladesaus

Wijn tip: Sauvignon Blanc

25.50



Kabeljauw

met wilde spinazie en hollandaisesaus

Wijn tip: Chardonnay

25.50

Vangst van de dag

Vers van de afslag

dagprijs



Vleesgerechten

Mixed grill

met gegrilde groente en aioli

Wijn tip: Cabernet/Carmenère

25.50

Tournedos (200 gr)

met gebakken paddenstoelen en Jus De Veau

Wijn tip: Primitivo

28.00

Vegetarische gerechten

Green veggie satay

met kroepoek, atjar en rijst

Wijn tip: Viverello Rosso

19.50



Vegan curry

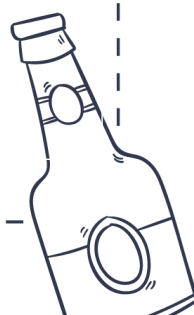
met geroosterde bloemkool, sous-vide gegaarde tempeh en rijst

Wijn tip: Viverello bianco

19.50



Bovenstaande gerechten worden geserveerd met friet, aardappलगarnituur en een frisse salade



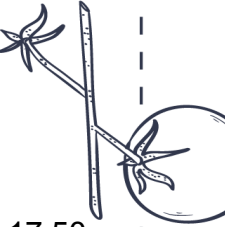


RESTAURANT

ZK86

Lekker zomers

Pasta seafood
met zeevruchten en romige vissaus



17.50

Pasta estate
met rode pesto, kip, cherrytomaten en roomsaus



17.50

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



19.00

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

19.00

*Bovenstaande gerechten worden geserveerd met friet,
aardappelgarnituur en een frisse salade





RESTAURANT

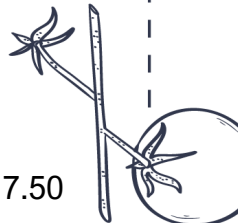
ZK86

Dessert

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



Crème brûlée
met vanille-ijs en slagroom

Wijn tip: Domaine de Maubet

8.50



Cheesecake vanille gold

Wijn tip: Domaine de Maubet

8.50

Bastogne karamel

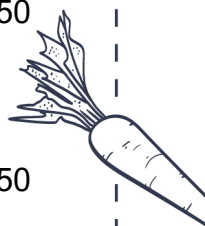
Wijn tip: Domaine de Maubet

8.50

Dame blanche deluxe

Wijn tip: Domaine de Maubet

8.50



Macaron mango passievrucht

Wijn tip: Domaine de Maubet

8.50

