



RESTAURANT
ZK86

www.restaurantzk86.nl

“Moi, Mooi dat joe d’r binn’.”

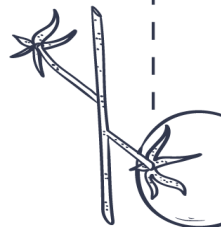
Hartelijk welkom in het mooie Zoutkamp. Tot in de jaren 60 was Zoutkamp een vissershaven. Nadat de Lauwerzee werd afgesloten, werd de haven in 1969 verplaatst naar Lauwersoog. Daar vonden enkele tientallen garnalenkotters met de lettercode ZK een nieuwe ligplaats. Tegenwoordig is Zoutkamp een toeristische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

6

Mosterdsoep

met lente-ui en spekjes

6

Bospaddenstoelensoep

met knoflook croutons

6

Zoutkamper garnalen

met toast en cocktailsaus

Wijn tip: Sauvignon Blanc

dagprijs

Carpaccio

met truffelmayonaise, pesto en parmezaanse kaas

Wijn tip: Spätburgunder

12

Maaltijd salades

ZK86 salade

met gerookte zalm, Zoutkamper garnalen en makreel

Wijn tip: Weisser burgunder / Chardonnay

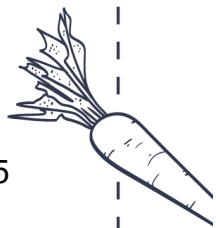
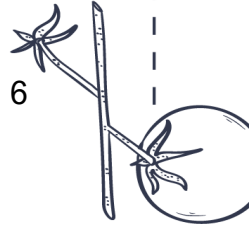
15

Halloumi salade

met gegrilde halloumi, vijgen, honing en radijs

Wijn tip: Grechetto / Pinot Grigio

15





RESTAURANT

ZK86

Streetfood

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

Falafel macaron met labneh (4 stuks) 7

Gegrilde zoete aardappel met Mexicaanse salsa (2 stuks) 7

Sardientjes van de grill met limoen, zeezout en aioli (2 stuks) 7

Gamba's al ajilo In knoflookolie (6 stuks) 8

Crushi sushi rol met wasabi en sojasaus (1 rol) 8

Sousvide gegaarde spareribs een krabbetje, met barbecuesaus (2 stuks) 8

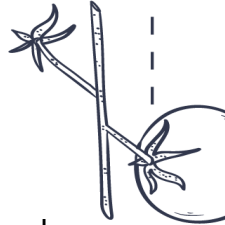
Buikspek met hoisin saus 8

Springroll eend met hoisin saus (4 stuks) 8

Friet met mayonaise 3

Aardappeltjes 3

Frisse salade 3





RESTAURANT

ZK86

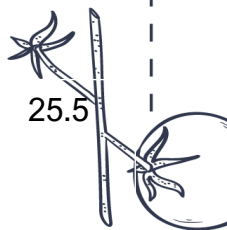
Visgerechten

Trio van vis

met pastinaak crème, doperwten en wortel

Wijn tip: Sauvignon Blanc

25.5



Teriyaki van zalmfilet

met oosterse groente en glasnoedels

Wijn tip: Weisserburgunder

25.5

Heilbotfilet

met beurre blanc, bosui en zeevruchten

Wijn tip: Chardonnay

25.5



Vleesgerechten

Mixed grill

met gegrilde groente en aioli

Wijn tip: Cabernet/Carmenère

25.5

Ribroast

met zoete aardappelpuree, gepofte knoflook en rode wijnsaus

Wijn tip: Shiraz

26

Tournedos (200 gr)

met gebakken paddenstoelen en Jus De Veau

Wijn tip: Primitivo

29



Vegetarische gerechten

Green veggie satay

met kroepoek, atjar en rijst

Wijn tip: Vierello Rosso

19.5



Ravioli met bospaddenstoelen

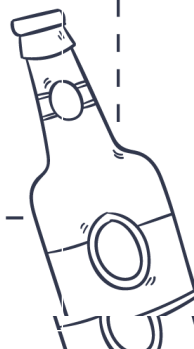
met truffelroomsaus en parmezaanse kaas

Wijn tip: Grechetto

19.5



Bovenstaande gerechten worden geserveerd met friet, aardappelpgarnituur en een frisse salade.



Onze hoofdgerechte zijn berekend op voor, hoofd en na.
Als u extra wenst, kunt u altijd extra bestellen.

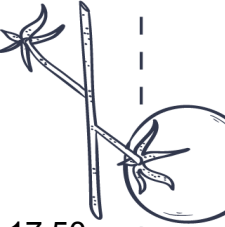


RESTAURANT

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

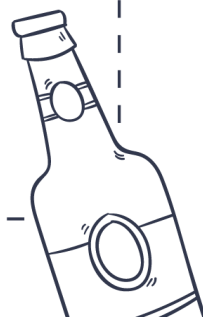


19.00

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



Onze hoofdgerechte zijn berekend op voor, hoofd en na.
Als u extra wenst, kunt u altijd extra bestellen.



RESTAURANT

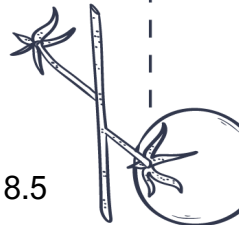
ZK86

Dessert

Chocolademousse
met speculoos crème en karamel-ijs

Wijn tip: Domaine de Maubet

8.5



Crème brûlée
met vanille-ijs en slagroom

Wijn tip: Domaine de Maubet

8.5



Eton mess
met seizoen fruit, mascarpone en meringue

Wijn tip: Domaine de Maubet

8.5



Scropino
huisgemaakte limoncello, prosecco en citroen-ijs

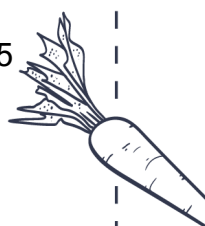
Wijn tip: Domaine de Maubet

8.5

Koffie deluxe
3 lekkernijen, keuze uit koffie, cappuccino of thee

Wijn tip: Domaine de Maubet

8.5



Kaasplankje
5 Franse kaassoorten

Wijn tip: PX Pedro

10.5

