



RESTAURANT
ZK86

www.restaurantzk86.nl

“Moi, Mooi dat joe d’r binn’.”

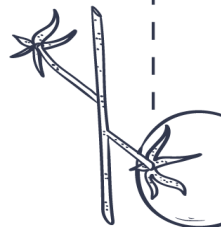
Hartelijk welkom in het mooie Zoutkamp. Tot in de jaren 60 was Zoutkamp een vissershaven. Nadat de Lauwerzee werd afgesloten, werd de haven in 1969 verplaatst naar Lauwersoog. Daar vonden enkele tientallen garnalenkotters met de lettercode ZK een nieuwe ligplaats. Tegenwoordig is Zoutkamp een toeristische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

6

Mosterdsoep
met lente-ui en spekjes

Seizoenssoep
met brood

6

Gamba's al ajilo
in knoflookolie met toast
Wijn tip: Sauvignon Blanc

9

Sardientjes van de grill
met limoen, zeezout en aioli (3 stuks)
Wijn tip: Pinot grigio

10.5

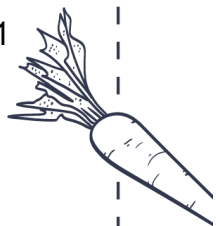
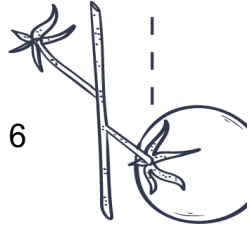
Twee licht gegaarde coquilles
met citroen-saus en parmezaan cracker
Wijn tip: grechetto

11

Zoutkamper garnalen
met toast en cocktailsaus
Wijn tip: Sauvignon Blanc

dagprijs

11





RESTAURANT

ZK86

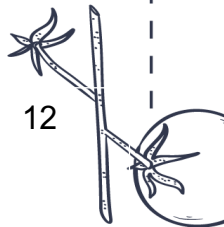
Voorgerechten

Carpaccio

met truffelmayonaise, pesto en parmezaanse kaas

Wijn tip: Spätburgunder

12



Tagliata di manzo

rib-eye met zongedroogde tomaten en rucola

Wijn tip: Spätburgunder

12



Kalfskroket

met tonijn-mayonaise

Wijn tip: Spätburgunder

9.5



Avocado schuim

met gebakken paddenstoelen en toast

Wijn tip: Viverello rosso

8.5

Maaltijd salades

ZK86 salade

met gerookte zalm, Zoutkamper garnalen en makreel

Wijn tip: Weisser burgunder / Chardonnay

16.5

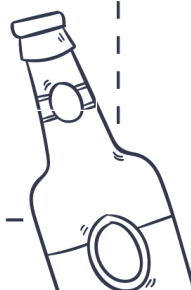


Halloumi salade

met gegrilde halloumi, vijgen, honing en radijs

Wijn tip: Grechetto / Pinot Grigio

15





RESTAURANT

ZK86

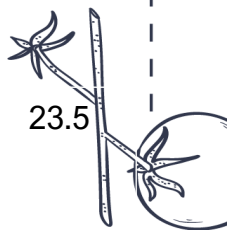
Visgerechten

Sarzuela

visstoof van diverse vissoorten

Wijn tip: Weisserburgunder

23.5



Makreelfilet

met rode bietensalade en crème fraîche

Wijn tip: Sauvignon blanc

25.5

Sliptongen

met krieltjes en lookboter

Wijn tip: Chardonnay

26.5

Vangst van de dag

Wijn tip: vraag de bediening!

dagprijs

Vegetarische gerechten

Egg tempura

met krieltjes, bloemkoolcrème en truffel-tapenade

Wijn tip:

19.5



Ravioli met bospaddenstoelen

met truffelroomsaus en parmezaanse kaas

Wijn tip: Grechetto

19.5



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

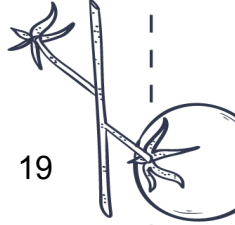
ZK86

Vleesgerechten

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

Wijn tip: Vivarello rosso

19



Pappardelle al Ragu di Cinghiale
lintpasta met stoof van wildzwijn

Wijn tip: Shiraz

19



Mixed grill

bestaande uit; kipfilet, biefstuk en varkenshaas

Wijn tip: Cabernet/Carmenère

25.5



Langzaam gegaarde Kalfswang

met hutspot en jus de veau

Wijn tip: Spätburgunder

25.5

Tournedos (200 gr)

met gebakken paddenstoelen en Jus De Veau

Wijn tip: Primitivo

29,5

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



Extra om bij te bestellen

Friet met mayonaise

3

Frisse salade

3

Gebakken aardappelen

3





RESTAURANT

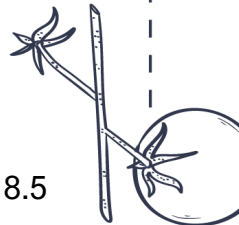
ZK86

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

MonChou taartje
met yoghurt bosvruchten-ijs

Wijn tip: Domaine de Maubet

8.5



Kaasplankje
5 Franse kaassoorten

Wijn tip: PX Pedro

10.5

