



“Moi, Mooi dat joe d’r binn’.”

Hartelijk welkom in het mooie Zoutkamp. Tot in de jaren 60 was Zoutkamp een vissershaven. Nadat de Lauwerszee 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”



Voorgerechten

De klassiekers

- | | |
|--|------|
| Broodplank | 6 |
| Gezouten roomboter – olijfolie | |
| Mosterdsoep | 6 |
| Gebakken spekjes – lente-ui | |
| Zoutkamper vissoep | 8 |
| Visfilet – schelpdieren – rouille | |
| <i>Wijn tip: Grechetto</i> | |
| Hollandse garnalen | 14.5 |
| Garnalen van de wadden – cocktailsaus – brioche toast | |
| <i>Wijn tip: Chardonnay</i> | |
| Carpaccio | 12.5 |
| Dungesneden ossenhaas – truffelmayonaise –
Parmezaanse kaas | |
| <i>Wijn tip: Viverello Rosso</i> | |

Voorgerechten

seizoen specials

- Lente-ui soep** 6
Lente-ui – schelpdieren – bruschetta
Wijn tip: Chardonnay
- Wilde zalm** 11
Gerookte Sockeye zalm – blini – hollandaisesaus
Wijn tip: Chardonnay
- Filet Americain** 9.5
Groningszuur – piccalilly-mayonaise – gepocheerd ei – toast
Wijn tip: Rosé

Salades

De klassiekers

- Salade geitenkaas** 12
Lauwarme geitenkaas – walnoten – honing – appel
Wijn tip: Weisser burgunder
- Salade ZK86** 16.5
Gerookte zalm – gerookte makreel – Hollandse garnalen
Wijn tip: Chardonnay

Hoofdgerechten

Klassiekers

Vangst van de wadden 24

Vers van de afslag

Wijn tip: Vraag de bediening voor advies

Twee sliptongen 24

Citroenvinaigrette – doperwten – tuinbonen

Wijn tip: Chardonnay

ZK86 burger 15

Dirk's BBQ-saus – gebakken uien – augurk -
huisgemaakte friet van boer Claassen

Wijn tip: Malbec

Mixed grill 26

Diverse vleessoorten – aardappelpuree – jus de veau –
dopwerten

Wijn tip: Cabernet carmenère

Runderhaas van de grill 26

Oesterzwam – rozemarijnjus – gratin – pani puri

Wijn tip: Primitivo

Vega fish & chips 15

Vega kibbeling – huisgemaakte friet van boer Claassen –
piccalilly-mayonaise

Wijn tip: Pinot grigio

*Vanaf heden serveren wij geen standaard garnituur bij onze
hoofdgerechten, dit om voedselverspilling tegen te gaan*

Hoofdgerechten

seizoen specials

- | | |
|---|------|
| Skreifilet | 24 |
| Aardappelsalade – doperwtten – spinazieolie
<i>Wijn tip:</i> Weisser burgunder | |
| Boneless spareribs | 22 |
| Jus de veau – gratin – pani puri – blauwe bessen
<i>Wijn tip:</i> Cabernet carmenère | |
| Eendenborstfilet | 26 |
| Puree – veenbessenjus – ratatouille
<i>Wijn tip:</i> Spätburgunder | |
| Ravioli spinazie ricotta | 19.5 |
| Argentijnse gamba's- hollandaisesaus – walnootcrumble
<i>Wijn tip:</i> Weisser burgunder | |
| Ravioli spinazie ricotta | 15 |
| Hollandaise – walnootcrumble – spinazieolie
<i>Wijn tip:</i> Weisser burgunder | |

Bij gerechten

Voor bij je hoofdgerecht, hoeveelheid is voor 2 personen

- | | |
|------------------------------|-----|
| Huisgemaakte frietjes | 2.5 |
| Mayonaise | |
| Frisse salade | 2.5 |
| Verrassing van de keuken | |
| Aardappeltjes | 2.5 |
| Mayonaise | |

Vanaf heden serveren wij geen standaard garnituur bij onze hoofdgerechten, dit om voedselverspilling tegen te gaan.

Desserts

Klassiekers

Cremé brûlée 8.5

Vanille-ijs – slagroom

Wijn tip: Maubet

Coupe ZK86 8.5

Vanille-ijs – seizoen fruit – amarerensiroop

Wijn tip: Maubet

Torta di Limoncello 8.5

Huisgemaakte limoncello – bloedsinaasappel-ijs – slagroom

Wijn tip: Maubet

Desserts

Seizoen specials

Pastel de Nata 9

Yoghurt – amarenen-ijs – slagroom

Wijn tip: Maubet

Chocolade trifle 9

Dulce de leche – chocolademousse – hazelnootcrumble

Wijn tip: Maubet

Irish koffie 6.8

Jameson whisky - koffie – ongezoete room

Wijnkaart

	Glas	Fles
Witte wijnen		
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