



RESTAURANT

ZK86

“Moi, Mooi dat joe d'r binn’.”

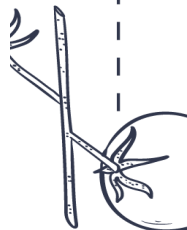
Hartelijk welkom in het mooie Zoutkamp. Tot in de jaren 60 was Zoutkamp een vissershaven. Nadat de Lauwerszee werd afgesloten, werd de haven in 1969 verplaatst naar Lauwersoog. Daar vonden enkele tientallen garnalenkotters met de lettercode ZK een nieuwe ligplaats. Tegenwoordig is Zoutkamp een toeristische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





RESTAURANT

ZK86

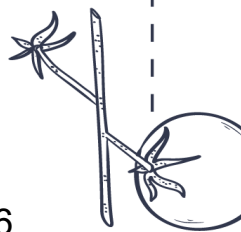
Voorgerechten

De klassiekers

Broodmandje

Gezouten roomboter – olijfolie

6



Mosterdsoep

Gebakken spekjes – lente-ui

6



Zoutkamper vissoep

Visfilet – schelpdieren – rouille

8



Hollandse garnalen

Garnalen van de wadden – cocktailsaus – brioche toast

14.5

Wijn tip: Chardonnay

ZK-special

Combinatie van gerookte vis en garnalen - toast

Wijn tip: Murganheira branco – seco

10.5



Carpaccio

Dungesneden ossenhaas – truffelmayonaise –

Parmezaanse kaas

Wijn tip: Viverello Rosso

12.5



Maftoul

Schuim van burrata – sousvide gegaarde tomaat

Wijn tip: Chardonnay

9





RESTAURANT

ZK86

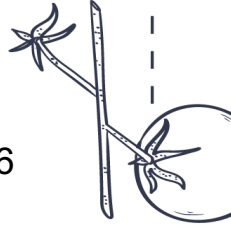
Voorgerechten

seizoen specials

Aardappel-truffelsoep

Spekjes

6



Sardientjes van de grill

Drie filetjes - zeezout – aioli

Wijn tip: Pinot grigio

11.5



Rosbief

Gebraden rosbeef - remouladesaus - cornichon

Wijn tip: Carbenet Camenère

11.5



Maaltijd salades

De klassiekers

Salade geitenkaas

Lauwarme geitenkaas – walnoten – honing – bulgur

Wijn tip: Grüner veltliner

14



Salade ZK86

Gerookte zalm – gerookte makreel – hollandse
garnalen – parelcouscous

Wijn tip: Chardonnay

18.5

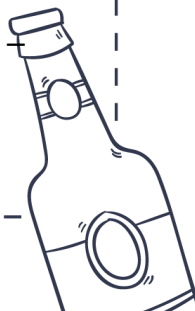


Carpaccio salade

Dungesneden carpaccio – parmezaan- truffelmayonaise –
aardappelsalade

Wijn tip: Murganheira tinto

15





RESTAURANT

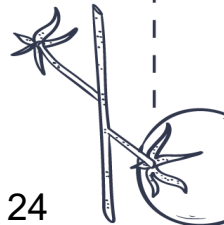
ZK86

Hoofdgerechten

Klassiekers

Vangst van de afslag

Wijn tip: Vraag de bediening voor advies



24

Twee sliptongen

Zomergroente – gratin

Wijn tip: Chardonnay



24

ZK86 burger

Dirk's BBQ-saus – gebakken uien – augurk – cheddar - bacon

Wijn tip: Malbec



17

Mixed grill

Iberico burger – runderhaas spies – spareribs

Wijn tip: Cabernet carmenère

26

Runderhaas van de grill

Oesterzwam – rozemarijnjus – gratin – pani puri

Wijn tip: Primitivo

26



Shaksuka

Tomatensaus – paprika – ei – naanbrood

Wijn tip: Murganheira rosé



18



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





RESTAURANT

ZK86

Hoofdgerechten

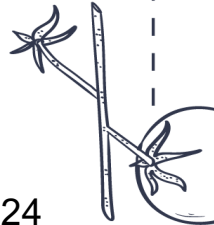
seizoen specials

Rode mulfilet

Filodeeg – doperwten – sucade – aardappeltjes

Wijn tip: pinot grigio

24



Boneless spareribs

Jus de veau – gratin – pani puri – blauwe bessen

Wijn tip: Cabernet carmenère

22



Lamsrump

Honing-sinaasappel jus – gegrilde groente - puree

Wijn tip: Cantina Chiorri

24



Pasta alle vongole

Spaghetti – peterselie – knoflook – chilipeper

Wijn tip: Titus

18

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



Bij gerechten

Voor bij je hoofdgerecht, hoeveelheid is voor 2 personen

Warme groenten

2.5

Salade

2.5

Aardappelgarnituur

2.5

Friet

2.5





RESTAURANT

ZK86

Desserts

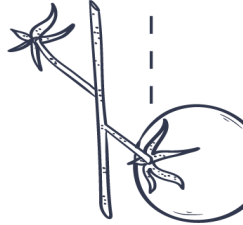
Klassiekers

Cremé brûlée

Vanille-ijs – slagroom

Wijn tip: Maubet

8.5



Coupe appeltaart

Vanille-ijs – kaneel-ijs – appelcompôte - rozijnen

Wijn tip: Maubet

8.5



Coupe bananen split

Vanille-ijs – banaan – chocoladesaus

Wijn tip: Maubet

8.5



Desserts

Seizoen specials

Pavlova karamel

Merengue – karamel – vanille-ijs

Wijn tip: Maubet

9



Chocolade trifle

Dulce de leche – chocolademousse – schuim van crème brûlée

Wijn tip: Maubet

9



Scroppino

Huisgemaakte limoncello – bubbels - citroenijs

Wijn tip: Maubet

9





RESTAURANT

ZK86

Wijnkaart

Witte wijnen

	Glas	Fles
Viverello Bianco uit Italië	4.50	22.50
De Murganheira branco – seco uit Portugal	5.50	27.50
Lamblin & Fils Chardonnay uit Frankrijk	5.50	27.50
Grüner veltliner Terrassen uit Oostenrijk	6.00	30.00
Fabiano Pinot Grigio uit Italië	6.00	30.00
Titus Grechetto uit Italië	7.00	35.00
De super reserve, blanc de noirs (raposeira) uit Portugal (bubbel)	7.00	42.00

Zoete wijnen

Romanuskellerei Spätlese uit Duitsland	4.50	22.50
Domaine de Maubet uit Frankrijk (dessertwijn)	6.50	42.50

Rose wijn

Casa Silva Cabernet Sauvignon rosé uit Chili	5.50	27.50
De Murganheira rosé uit portugal	5.50	27.50
Super reserve, Rose bruto uit portugal (bubbel)	6.50	40.00

Rode wijnen

Viverello Rosso uit Italië	4.50	22.50
Bellingham Big oak Shiraz uit Zuid-Afrika	5.50	27.50
De Murganheira Tinto uit Portugal	5.50	27.50
Casa Silva Cabernet/Carmenère uit Chili	5.50	27.50
Cantina Chiorri, Garbino Rosso uit italië	6.00	30,00
De Feudis Primitivo uit Italië	6.00	30.00