



“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

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Brioche uit de oven Kruidenboter – gegratineerde kaas | 6 |
| Mosterdsoep Gebakken spekjes – lente-ui | 6 |
| Zoutkamper vissoep Zeevruchten – rouille – brioche | 8 |
| Hollandse garnalen Garnalen van de wadden – cocktailsaus – brioche toast <i>Wijn tip: Chardonnay</i> | 14.5 |
| ZK-special Combinatie van gerookte vis en garnalen - toast <i>Wijn tip: Murganheira branco – seco</i> | 10.5 |
| Carpaccio Dungesneden ossenhaas – truffelmayonaise – Parmezaanse kaas <i>Wijn tip: Viverello Rosso</i> | 12.5 |
| Maftoul Schuim van burrata – sousvide gegaarde tomaat <i>Wijn tip: Chardonnay</i> | 9 |



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

Wijn tip: Grüner veltliner

13

Salade ZK86

Gerookte zalm – gerookte makreel – hollandse garnalen

Wijn tip: Chardonnay

16.5

Carpaccio salade

Dungesneden carpaccio – parmezaan- truffelmayonaise

Wijn tip: Murganheira tinto

14



Hoofdgerechten

Klassiekers

| | |
|-----------------------------------------------------------------------|----|
| Vangst van de afslag | 24 |
| <i>Wijn tip: Vraag de bediening voor advies</i> | |
| Drie sliptongen | 25 |
| Zomergroente – gratin | |
| <i>Wijn tip: Chardonnay</i> | |
| ZK86 burger | 17 |
| Dirk's BBQ-saus – gebakken uien – augurk – cheddar – bacon – friet | |
| <i>Wijn tip: Malbec</i> | |
| Mixed grill | 26 |
| Varken, rund en kip van de grill - bospeen – rösti | |
| <i>Wijn tip: Cabernet carmenère</i> | |
| Runderhaas van de grill | 26 |
| Oesterzwam – rozemarijnjus – gratin – romanesco | |
| <i>Wijn tip: Primitivo</i> | |
| Shaksuka | 18 |
| Tomatensaus – paprika – ei – naanbrood | |
| <i>Wijn tip: Murganheira rosé</i> | |

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



Hoofdgerechten

seizoen specials

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Zalmfilet | 24 |
| Groene asperge – hollandaise saus – gepocheerd ei <i>Wijn tip: pinot grigio</i> | |
| Boneless spareribs | 22 |
| Jus de veau – gratin – pani puri – blauwe bessen <i>Wijn tip: Cabernet carmenère</i> | |
| Rundersteak | 24 |
| Gepofte aardappel – chimichurri – gegrilde punt paprika <i>Wijn tip: Cantina Chiorri</i> | |
| Pasta seafood | 18 |
| Zeevruchten – schaal en schelpdieren saus <i>Wijn tip: Titus</i> | |

Bij gerechten

Voor bij je hoofdgerecht, hoeveelheid is voor 2 personen

| | |
|---------------------------|------|
| Warme groenten | 1.50 |
| Salade | 1.50 |
| Aardappelgarnituur | 1.50 |
| Friet | 1.50 |

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 appeltaart 8.5
Vanille-ijs – kaneel-ijs – appelcompôte - rozijnen
Wijn tip: Maubet

Coupe bananen split 8.5
Vanille-ijs – banaan – chocoladesaus
Wijn tip: Maubet

Desserts

Seizoen specials

Pavlova karamel 9
Merengue – karamel – vanille-ijs
Wijn tip: Maubet

Chocolade trifle 9
Dulce de leche – chocolademousse – schuim
van crème brûlée
Wijn tip: Maubet

Scroppino 9
Huisgemaakte limoncello – bubbels - citroenijs
Wijn tip: Maubet



— Wijnkaart —

| | Glas | Fles |
|--------------------------------------------------------------------|------|-------|
| Witte wijnen | | |
| 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 |