



*"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.

o

(v) v

*"Veul plezaair en eetze
Lekker"*



Dinerkaart

Moi, Mooi dat joe d'r binn."

Voorgerechten

de klassiekers

Brioche uit de oven 6,50

kruidenboter | kaas | aioli

Mosterdsoep (v) 6,50

lente-ui | met of zonder spek

Vissoep 8,50

rouille | toast

Hollandse garnalen 14,50

garnalen van de wadden | cocktailsaus | brioche toast

Wijn tip: Chardonnay

ZK-special 12,50

garnalen | gerookte zalm | makreel | toast

Wijn tip: Murganheira branco – seco

Carpaccio 13,50

truffelmayonaise | parmezaanse kaas | kappertjes

Wijn tip: Viverello Rosso

(v) vegetarisch |

diner is vanaf 17:00 uur

Voorgerechten

Seizoen specials

- Pompoensoep (v)** 6,50
brioche toast
- Gamba's all ajillo** 13,50
Tijgergarnalen | knoflook | olijfolie
Wijn tip: Grechetto
- Krokante babi pangang spek** 9,50
mini pita | kimchi | BBQ saus
Wijn tip: Tinto rosso
- Geitenkaas crème brûlée (v)** 11,50
perencompôte | gele biet | walnootcrumble
Wijn tip: Murganheira Bianco

Salades

Om van te genieten

- Geitenkaas salade (v)** 13,50
geitenkaas | honing | appel | walnoten
Wijn tip: Grüner veltliner
- ZK86-salade** 16,50
gerookte zalm | gerookte makreel | garnalen
Wijn tip: Chardonnay



Dinerkaart

Moi, Mooi dat joe d'r binn."

Hoofdgerechten

klassiekers

Vangst van de afslag 24,00

wisselende vissoorten

Sliptongen

2 stuks seizoensgroente | gratin 24,00

3 stuks seizoensgroente | gratin 29,00

Wijn tip: Chardonnay

ZK86 burger 20,00

BBQ saus | gebakken ui | augurk | Cheddar | bacon |
huisgemaakte friet

Wijn tip: Malbec

Mixed grill 26,00

varken, rund en kip | zoetzure courgette | rösti

Wijn tip: Cabernet carmenère

Runderhaas van de grill 26,00

oesterzwam | rozemarijnjus | gratin | romanesco

Wijn tip: Primitivo

Crispy no chicken burger (v) 20,00

jalapeño mayonaise | augurk | cheddar |
zoetzure rode kool

Wijn tip: Viverello Rosso

(v) vegetarisch |

diner is vanaf 17:00 uur

Hoofdgerechten

seizoen specials

Zeebaarsfilet 24,00

orzo met spinazie | zoetzure pompoen |
witte wijnsaus

Wijn tip: Pinot Grigio

Boneless spareribs 22,00

gratin | pani puri | jus | blauwe bessen

Wijn tip: Carbernet Carmenère

Hoен filet 22,00

soubise | paddenstoelenschuim | zoetzure pompoen

Wijn tip: Cantina Chiorri

Taartje van bospaddenstoelen (v) 22,00

polenta | schuin van paddenstoelen | Parmezaan cracker

Wijn tip: Cantina Chiorri

Bijgerechten

Voor bij je hoofdgerecht, de hoeveelheid is voor twee personen

Warme groenten 2,50

Salade 2,50

Aardappelgarnituur 2,50

Huisgemaakte friet 2,50

Recent serveren wij geen standaard garnituur bij onze hoofdgerechten, om
voedselverspilling tegen te gaan



Dinerkaart

Moi, Mooi dat joe d'r binn."

Desserts

klassiekers

Cremé brûlée 8,50

vanille-ijs | slagroom

Kersen taartje 9,00

Amarena-kersen | yoghurt ijs

Cheesecake 9,00

yoghurt ijs | fruit

Desserts

seizoen specials

Boswandeling 9,00

chocolade fudge | meringue | karamel

Air tiramisu 9,00

lange vingers | tiramisu mousse | kaneel

Chefs special 9,00

verrassing van de chef

Irish koffie 7,00

Whiskey | ongezoete room

(v) vegetarisch |

diner is vanaf 17:00 uur