



*"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"*



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

gamba's | toast

Hollandse garnalen 14,50

garnalen van de wadden | cocktailsaus | 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

Pittige tomatensoep (v) 6,50

Gegrilde paprika | Croutons

Gamba's all ajillo 8,50

Tijgergarnalen | knoflook | olijfolie

Wijn tip: Grechetto

Lauwe warme zeeusws spek 11,50

Bruschetta | BBQ saus

Wijn tip: Viverello 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 23,00

3 stuks seizoensgroente | gratin 28,00

Wijn tip: Chardonnay

ZK86 burger 20,00

Bacon | sla | tomaat | cheddar | BBQ saus |
huisgemaakte friet

Wijn tip: Malbec

Mixed grill 26,00

varken, rund en kip | zoetzure courgette | gratin

Wijn tip: Cabernet carmenère

Runderhaas van de grill 26,00

oesterzwam | rozemarijnjus | kriel

Wijn tip: Primitivo

Crispy no chicken burger (v) 20,00

jalapeño mayonaise | augurk | cheddar |
zoetzure rode kool | huisgemaakte friet

Wijn tip: Viverello Rosso

(v) vegetarisch |

diner is vanaf 17:00 uur



Dinerkaart

Moi, Mooi dat joe d'r binn."

Hoofdgerechten

seizoen specials

Roodbaarfilet 20,00

Risotto | Peultjes | groene kruidenolie

Wijn tip: Pinot Grigio

Boneless spareribs 22,00

gratin | pani puri | jus | blauwe bessen

Wijn tip: Carbernet Carmenère

Chicken burger 18,00

Bacon | sla | tomaat | Cheddar | harissa-mayonaise

Huisgemaakte friet

Wijn tip: Malbec

Gegrilde kipsspies 20,00

Mango salsa | Hasselback | geroosterde paprika

Wijn tip: Carbernet Carmenère

Dry Aged rode biet (v) 22,00

Gegrilde paprika | groene kruidenolie | Hasselback

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