



"Moi, Mooi dat joe d'r binn'."

Willkommen im schönen Zoutkamp. Bis in die 1960er Jahre war Zoutkamp ein Fischereihafen. Nach der Sperrung der Lauwerszee wurde der Hafen 1969 nach Lauwersoog verlegt. Mehrere Dutzend Krabbenkutter mit dem Buchstabencode ZK fanden dort einen neuen Liegeplatz. Heute ist Zoutkamp eine Touristenattraktion.

Das Restaurant wurde 1986 eröffnet. Zuvor diente dieses historische Gebäude der Instandhaltung der ehemaligen Schleusentore. Ein kleines Stück Geschichte ist hinter unserem Gebäude noch zu bestaunen.

2017 übernahm Malou Claassen dieses Unternehmen. Ihr Ziel: „Mit modernen Gerichten und zeitgemäßem Stil einen gemütlichen Ort schaffen.“

Seit Januar 2024 haben wir auch die Metzgerei in Zoutkamp übernommen. Mit Hilfe unserer eigenen Metzgerei können wir Sie mit den besten Fleischgerichten versorgen.

Möchten Sie weitere Informationen über Gruppen oder Partys erhalten? Sie können uns jederzeit unter 0595-402742 oder info@restaurantzk86.nl kontaktieren.

"Veul plezaair en eetze"



Mittagskarte

Moi, Mooi dat joe d'r binn."

Suppen

Senf suppe (v) 6,80

Frühlingszwiebel | gebratener Speck

Fischsuppe 8,50

Rouille | Toast

Sandwiches

Wahlweise Weiss- oder Schwarzbrot

Tosti (v) 6,50

Schinken und / oder Käse

Carpaccio 12,50

Trüffelmayonnaise | Parmezaan

Zoutkamper 12 stunden 12,50

Senfsuppe | Strammer Max | Fleischkrokette oder

Garnelenkrokette (Aufpreis €1,-)

Zwei Kroketten 11,50

Senf

Zwei Garnelenkroketten 14,50

Cocktailsoße

(v) vegetarier | Mittagskarte ist von 12:00 - 16:30

Specials

Serviert auf einem leckeren Brötchen

Ziegenkäse (v)

11,50

Honing | Apfel | walnoten | Walnüse

Holländische Garnelen

14,50

Cocktailsoße

Clubsandwich

13,50

Cheddar | Speck | harissa-mayonnaise | Gurke |

Boneless spareribs

Chefs keuze

Serviert auf einer Pita

Räucherlachs

13,50

Frischkäse | rote Zwiebel | Kapern

Lauwarmer schweinebauch

11,50

BBQ sauce | salat – rote zwiebel



Mittagskarte

Moi, Mooi dat joe d'r binn."

Salat

Zu Geniessen

Salad Ziegenkäse (v) 14,50

Honing | Apfel | walnoten | Walnüse

ZK86 salat 16,50

Räucherlachs | Makrele | Garnelen

Plates

Liebevolles Ziechen

Kleines Seetonge 23,00

Pommes | Mayonnaise | Salat

Boneless Spareribs 22,00

Pommes | Mayonnaise | salat

ZK86 burger 22,00

Bacon | Salat | Cheddar | Pommes |

BBQ sauce

Chichen burger 20,00

Bacon | Salat | tomate | cheddar | harissa-mayonnaise |

Pommes

Crispy no chicken burger (v) 20,00

Jalapeño – Mayonnaise | Gurke | Cheddar |

Süs-saurer Rotkohl

(v) vegetarier | Mittagskarte ist von 12:00 - 16:30



"Moi, Mooi dat joe d'r binn'."

Willkommen im schönen Zoutkamp. Bis in die 1960er Jahre war Zoutkamp ein Fischereihafen. Nach der Sperrung der Lauwerszee wurde der Hafen 1969 nach Lauwersoog verlegt. Mehrere Dutzend Krabbenkutter mit dem Buchstabencode ZK fanden dort einen neuen Liegeplatz. Heute ist Zoutkamp eine Touristenattraktion.

Das Restaurant wurde 1986 eröffnet. Zuvor diente dieses historische Gebäude der Instandhaltung der ehemaligen Schleusentore. Ein kleines Stück Geschichte ist hinter unserem Gebäude noch zu bestaunen.

2017 übernahm Malou Claassen dieses Unternehmen. Ihr Ziel: „Mit modernen Gerichten und zeitgemäßem Stil einen gemütlichen Ort schaffen.“

Seit Januar 2024 haben wir auch die Metzgerei in Zoutkamp übernommen. Mit Hilfe unserer eigenen Metzgerei können wir Sie mit den besten Fleischgerichten versorgen.

Möchten Sie weitere Informationen über Gruppen oder Partys erhalten? Sie können uns jederzeit unter 0595-402742 oder info@restaurantzk86.nl kontaktieren.

"Veul plezaair en eetze"



Abendessen

Moi, Mooi dat joe d'r binn."

Vorspeise

Die klassieker

Brot 6,50

Kräuterbutter | Käse | Aioli

Senf suppe (v) 6,80

Frühlingszwiebel | gebratener Speck

Fischsuppe 8,75

Rouille | Toast

Holländische Garnelen 14,50

Garnelen aud den Wattenmeer | Cocktailsoße | Toast

Weine tipp: Chardonnay

ZK-special 13,50

Garnelen | Räucherlachs | Makrele | Toast

Wein tipp: Murganheira branco – seco

Carpaccio 13,50

Trüffel-mayonnaise | Parmesan Käse | Kapern

Wein tipp: Viverello Rosso

(v) vegetarisch |

Abendessen ist von 17:00

Vorspeise

Seizoen special

- | | |
|---|-------|
| Tomatensuppe (v) | 6,50 |
| Gegrillte Paprika I Croutons | |
| Gamba's all ajillo | 8,50 |
| Garnelen I knoblauch I olivenöl | |
| <i>Wein tipp: Grechetto</i> | |
| Lauwarmer Schweinbauch | 11,50 |
| Bruschetta I BBQ sauce | |
| <i>Wein tipp: Tinto rosso</i> | |
| Ziegenkäse crème brûlée (v) | 11,50 |
| Birnenkompott I gelbe Rübe I walnusscrumble | |
| <i>Wein tipp: Murganheira Bianco</i> | |

Salat

Zu genießen

- | | |
|-------------------------------------|-------|
| Salad Ziegenkäse (v) | 14,50 |
| Honing I Apfel I walnoten I Walnüse | |
| ZK86 salat | 16,50 |
| Räucherlachs I Makrele I Garnelen | |

Hauptgang

Die Klassieker

Fang des Tages 24,00

Frisch aus dem Verkauf

Chefs steak Tagepreis

Variierend steak

Kleines Seetunge

2 Stücke gemüse der Saison | Gratin 23,00

3 Stücke gemüse er Saison | Gratin 28,00

Weinn tipp: Chardonnay

ZK86 burger 22,00

BBQ soße | Röstzwiebel | Gurke | Pommes |

Speck | Cheddar

Weinn tipp: Malbec

Mixed grill 26,00

Schweine-, Rund, und Hähnchenfleisch vom Grill | Rösti

Weinn tipp: Cabernet carmenère

Tournedos 28,00

Austern Pilz | Rosmarinsauce | Kartoffeln

Wein tipp: Primitivo

Crispy no chicken burger (v) 20,00

Jalapeño – Mayonnaise | Gurke | Cheddar |

Süs-saurer Rotkohl

Wein tipp: Viverello rosso

Hauptgang

seizoen special

Roter fisch 24,00

Spinat – Orzo | Süß-saurer Kürbis | Weißweinsauce

Wein tipp: Pinot grigio

Boneless spareribs 24,00

Gratin | Pani puri | Jus | Blaubeeren

Wein tipp: Carbernet carmenère

Chichen burger 20,00

Bacon | Salat | tomate | cheddar | harissa-mayonnaise |

Pommes

Gegrillte Hähnchenspiesse 22,00

Mangosalsa | Kartoffel | geröstete Paprika

Dry Aged Rote beete (v) 24,00

geröstete Paprika | Kartoffel | Grünes Kräuteröl

Weinn tipp: Cantina Chiorri

Beilagen

Für Ihre hauptgerichte, Für zwei personen.

Heise Gemüse 2,50

Salat 2,50

Kartoffeln 2,50

Haugemachte Pommes 2,50

Ab sofort servieren wir keine Standardbeilage mehr zu unseren

Hauptgerichten, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden

Nachtisch

Die Klassiekers

Cremé brûlée 8,50

Vanilleeis | Schlagsahne

Kirschkuchen 9,00

Kirschen | Joghurteis

Cheesecake 9,00

Joghurteis | obst

Nachtisch

Seizoen specials

Waldspaziergang 9,00

Schokoladenfondant | Merengue | Karamell

Air tiramisu 9,00

Tiramisu – Mousse | Lange Finger

Chefs special 9,00

Überraschung vom Küchenchef

Irish koffie 7,00

Whiskey | ungesüßte Sahne