



DINERKAART

www.restaurantzk86.nl

RESTAURANT ZK86

OM MEE TE BEGINNEN

Brioche uit de oven 7.50

Brioche uit de oven gevuld met kruidenboter, kaas en geserveerd met aioli.



SOEPEN

Mosterdsoep 7.50

Geserveerd met lente-ui, met of zonder spekjes en een plakje brood.

Vissoep 8.95

Rijkgevulde soep met rouille en toast.

Aardappel – truffelsoep 7.50

Perfekte combinatie voor dit najaar

Slagerij De Koude Keuken

Sinds januari '24 hebben wij onze eigen slagerij, gevestigd in Zoutkamp. Het vlees wat wij serveren komt uiteraard ook uit onze eigen winkel. Met zorg wordt het vlees bereid in onze slagerij.

VOORGERECHTEN

Carpaccio 13.50

Dungesneden ossenhaas met truffelmayonaise, Parmezaan en rucola.

Zoutkamper spek 12.95

Lauwwarme bruschetta met BBQ saus en dungesneden Zoutkamper spek.

Charcuterie 13.50

Diverse soorten vleeswaren met olijven, noten en vijgen.

Hollandse garnalen dagprijs

Noordzee garnalen met huisgemaakte cocktailsaus en toast.

Gamba's al ajillo 9.40

Gamba's gebakken in olijfolie met knoflook en harissa, geserveerd met toast.

Baba ganoush 12.75

Gegrilde courgette, vegan feta en gegrilde paprika.

MAALTIJDSALADE

ZK86 salade 18.50

Rijkgevulde salade met gerookte makreel, zalm en Hollandse garnalen.

Pulled pork salade 14.50

Langzaam gegaarde procureur met tomaat, rode ui, komkommer en coleslaw.



3 gangen wijn arrangement
3 gangen bob arrangement

RESTAURANT ZK86

VISGERECHTEN

Vangst van de dag 25.50

Van de afslag op Lauwersoog

Sliptongen 23.00

In roomboter gebakken sliptongen geserveerd met gratin en romanesco. Keuze uit: 2 of 3 stuks (€5,- meerprijs)

Snoekbaarsfilet 25.50

Zoetwater vis, Geserveerd met een aardappeltaartje, knolselderij crème en paddenstoelen.

Rode poon 25.50

Gevulde hele vis diverse kruiden, dillesaus en pastinaak crème.



VEGA GERECHTEN

No chicken burger 21.50

Met jalapeño-mayonaise, augurk, cheddar zoete zure rode kool en verse friet.

Dry aged rode biet 24.50

Rode biet van de grill, met gegrilde paprika, groene kruiden olie en aardappeltaartje.

VLEESGERECHTEN

Vlees van de week 24.50

Van de slagerij De Koude Keuken

Boneless ribs 24.50

Langzaam gegaarde ribfingers met schuim van eekhoorntjesbrood, gratin en blauwe bessen.

Mixed grill 28.95

Sous vide gegaarde kip, runderhaas van de grill, varkensspies. Geserveerd met gratin, gegrilde paprika en chimichurri.

Wild zwijn 26.50

Met linzen, rode biet, gebakken bloemkool en jus.

Tournedos 32.50

Mals gebakken rundvlees met gratin, oesterzwammen en rode wijnsaus.

ZK86 burger 22.50

Dubbele hamburger met augurk, tomaat, gebakken ui, kaas, spek en huisgemaakte burgersaus en verse friet.

BIJGERECHTEN

Salade 3.50

Frisse salade

Verse friet 3.50

Met mayonaise

Zoete aardappelfriet 3.50

Met truffel-mayonaise en Parmezaan

Aardappelgarnituur 3.50

Met mayonaise

Warme groente 3.50

Seizoensgebonden

RESTAURANT ZK86

NAGERECHTEN

Crème brûlée 8.50

Geserveerd met vanille-ijs en slagroom.

Speculaas trifle 9.50

Parfait van speculaas, hazelnoot crumble en sinaasappelijis.

Koffie deluxe 9.50

Drie kleine lekkernijen en daarbij keuze uit; koffie, thee of cappuccino.

Citroen in een glas 9.50

Met citroen ijs, lemon curd, limoncello schuim en crumble.

Blondie 9.50

Voor de echte chocoladeliefhebber!
Geserveerd met chocolade mousse en frambozen crème.

Bordalou 9.50

Een klein taartje geserveerd met karamel crème en yoghurt ijs.

Proeverij van kazen 12.50

Een proeverij van drie kazen met passend digestief.



OVER ONS

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."

Sinds januari 2024 hebben wij ook de slagerij in Zoutkamp overgenomen. Met behulp van onze eigen slagerij, kunnen wij u voorzien van de beste vleesgerechten.