



# LUNCHKAART

[www.restaurantzk86.nl](http://www.restaurantzk86.nl)

12:00-16:30 uur

# RESTAURANT ZK86

## SOEPEN

### Mosterdsoep (v) 7.50

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

### Vissoep 8.95

Rijkgevlude soep met rouille en toast.

### Aardappel – truffelsoep (v) 7.50

Perfekte combinatie voor dit najaar



## SPECIALS

### Broodje burrata (v) 13.50

Met tomaat-basillium spread, balsamico en walnoten.

### Hollandse garnalen Dagprijs

Van de noordzee, geserveerd met huisgemaakte cocktailsaus

### Gerookte zalm 13.75

Met roomkaas, rode ui en kappertjes.

### Zoutkamper spek 12.50

Dungesneden lauwwarme Zoutkamper spek en BBQ saus.

## SANDWICHES

### Pan tosti (v) 6.50

Belegd met ham en/of kaas en mosterdmayonaise.

### Carpaccio 13.50

Dungesneden ossenhaas met truffel-mayonaise, Parmezaan en rucola.

### Zoutkamper 12 uurtje 12.50

Proeverij met een mosterdsoepje, mini uitsmijter, huzarensalade en vleeskroket met Marne's mosterd.

### Vis 12 uurtje 14.95

Proeverij met een vissoepje, broodje gerookte zalm, huzarensalade en garnalenkroket met huisgemaakte cocktailsaus.

### Twee kroketten 11.75

Met Marne's mosterd.

### Twee garnalenkroketten 14.95

Van lokale afslag De Rousant. Met huisgemaakte cocktailsaus



**ALLERGENEN?  
VRAAG ONS.**

**VOLG ONS**



# RESTAURANT ZK86

## CHEF'S CHOICE

**Sandwich fish fingers 12.50**

Geserveerd met krokante schol, tomaat, rucola en dille-saus.

**Clubsandwich 14.25**

Onze topper van een broodje met bacon, harissa-mayonaise, augurk, pulled pork, kip en kaas.

**Broodje pulled pork 12.50**

Heerlijke broodje met tomaat, rode ui, komkommer en coleslaw.

### 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.

## 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.

**Verse friet 3.50**

Met mayonaise

**Zoete aardappelfriet 3.50**

Met truffel-mayonaise en Parmesan

## PLATES

**Sliptong (2 stuks) 24.00**

Met frisse salade, friet en mayonaise.

**Boneless spareribs 22.50**

Met frisse salade, friet en mayonaise.

**ZK86 burger 22.50**

Dubbele hamburger met augurk, tomaat, gebakken ui, kaas, spek en een huisgemaakte burgersaus.  
Met friet en mayonaise

**Chicken burger 21.50**

Met bacon, sla, tomaat, Cheddar harissamayonaise. Met friet en mayonaise.

**Crispy no chicken burger (v) 21.50**

Met jalapeñomayonaise, augurk, Cheddar, zoetzure rode kool. Met friet en mayonaise.



# RESTAURANT ZK86

## VOOR BIJ DE BORREL

### Portie droge worst 5.50

Van slagerij de koude keuken.  
Geserveerd met Marne's mosterd

### Mini kaassoufflé's (v) 6.75

Deze kleine kaassoufflé passen perfect bij een lekker biertje. Een portie van 6 stuks met chili saus.

### Bitterballen 6.75

In deze portie zitten 6 stuks geserveerd met Marne's mosterd.

### Party snacks 8.75

Een mix van diverse snacks 6 stuks geserveerd met bijpassende sauzen.

### Garnalenkroketjes 9.75

Gemaakt bij visser bedrijf Rousant te Zoutkamp in deze portie zitten 6 stuks van ongeveer 30 gr.

### Nacho's uit de oven (v) 12.50

Een feest deze nacho's! Met crème fraîche, kaas, jalapeño en chilisaus.

### Luxe borrelplank 16.95

Met diverse soorten vlees uit eigen slagerij

## COUPES

### Coupe chocolade blondie 8.50

voor de echte chocolade liefhebber!  
Geserveerd met chocolade mousse en frambozen crème.

### Coupe salted caramel 8.50

Vanille-ijs, salted caramel en slagroom.

### Coupe amarenen 8.50

Vanille-ijs, amarenenkersen en slagroom.

### Coupe van de dag 8.50

Wisselende ijscoupe.



## 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.