

DINERKAART



www.restaurantzk86.nl

VOORGERECHTEN

BROOD / SOEPEN

Breek brood (v) **5.95**

Uit de oven geserveerd met kruidenboter en aioli.

Mosterdsoep (v) **7.50**

Geserveerd met lente-ui, met of zonder spekjes.

Soep van de dag **7.50**

Wisselende soep

VOORGERECHTEN

Carpaccio **13.50**

Dungesneden ossenhaas met truffel-mayonaise, Parmezaan en rucola.

Zoutkamper spek **12.95**

Lauwwarme bruschetta met BBQ saus en dungesneden Zoutkamper spek.

Hollandse garnalen **dagprijs**

Noordzee garnalen met huisgemaakte cocktailsaus en toast.

Gamba's al ajillo **10.25**

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

Vegan tartaar (v) **10.25**

Van rode biet, kappertjes en vegan feta

Wilt u meer informatie over allergenen? Laat het ons weten!

HOOFDGERECHTEN

MAALTIJDSALADE

ZK86 salade **18.50**

Rijkgevulde salade met gerookte makreel, zalm en Hollandse garnalen.

Geitenkaas salade (v) **16.50**

Frisse salade met gegrilde groente, geitenkaas parels, honing en frambozen dressing.

VISGERECHTEN

Vangst van de dag **25.50**

Van de afslag op Lauwersoog

Sliptongen **23.00**

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

Heekfilet **25.50**

Met chorizo, wortel-aardappel puree, chili olie en amandelen.

VEGA GERECHTEN

No chicken burger (v) **21.50**

Met sriracha-mayonaise, augurk, kimchi, cheddar en verse friet.

Tarte tatin (v) **24.50**

Tarte tatin van cherry tomaten met burrata en pesto.

Wilt u meer informatie over allergenen? Laat het ons weten!

HOOFDGERECHTEN

VLEESGERECHTEN

Vlees van de week **24.50**

Van de slagerij De Koude Keuken

Maishoen **25.50**

Sousvide gegaarde hoen met gegrilde groente, limoen ravioli,

Mixed grill **28.95**

Sous vide gegaarde kip, runderhaas van de grill, varkensspies.

Geserveerd met gratin, gegrilde paprika en chimichurri.

Tournedos **34.50**

Mals gebakken rundvlees met gratin, oesterzwammen en rode wijnsaus.

ZK86 burger **19.95**

Geserveerd met augurk, tomaat, gebakken ui, kaas, spek en

huisgemaakte burgersaus en verse friet.

BIJGERECHTEN

Salade **4.25**

Frisse salade

Aardappelgarintuur **4.25**

Met mayonaise

Verse friet **4.25**

Met mayonaise

Warme groente **4.25**

Seizoensgebonden

Zoete aardappelfriet **4.25**

Met truffel-mayonaise en Parmezaan

Wilt u meer informatie over allergenen? Laat het ons weten!

NAGERECHTEN

DESSERTS

Crème brûlée

9.50

Geserveerd met mango-ijs en slagroom.

Citroen in een glas

9.50

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

Appel crumble

9.50

Lauwwarme appel met rozijnen, crumble en custard.

Blondie

9.50

Voor de echte chocoladeliefhebber!

Geserveerd met chocolade mousse, chocolade-ijs en witte brownie.



Wilt u meer informatie over allergenen? Laat het ons weten!

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.

