

# LUNCHKAART



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

van 12:00 uur tot 16:30 uur

# LUNCHGERECHTEN

## 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

## SPECIALS

---

**Broodje burrata (v)** **13.75**

Met gegrilde groente, burrata en pesto

**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.

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

# LUNCHGERECHTEN

## SANDWICHES

---

<b>Klassieke tosti (v)</b>	<b>6.50</b>
Belegd met ham en/of kaas en mosterdmayonaise.	
<b>Spaanse tosti</b>	<b>8.25</b>
Met chorizo, paprika en kaas.	
<b>Portugese tosti</b>	<b>8.95</b>
Met kip piri piri, kaas en rode pesto.	
<b>Zoutkamper 12 uurtje</b>	<b>12.50</b>
Proeverij met een mosterdsoepje, mini uitsmijter, huzarensalade en vleeskroket of garnalenkroket (+€2,-)	
<b>Carpaccio</b>	<b>13.50</b>
Dungesneden ossenhaas met truffel-mayonaise, Parmezaan en rucola.	
<b>Twee kroketten</b>	<b>11.75</b>
Met Marne's mosterd	
<b>Twee garnalenkroketten</b>	<b>14.95</b>
Van lokale afslag De rousant. Met huisgemaakte cocktailsaus.	

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

# HOOFDGERECHTEN

## MAALTIJDSALADE

---

**ZK86 salade** **18.50**

Rijkge vulde salade met gerookte makreel, zalm en Hollandse garnalen.

**Geitenkaas salade (v)** **16.50**

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

## PLATES

---

**Sliptong (2 stuks)** **24.00**

Met frisse salade, friet en mayonaise.

**ZK86 burger** **19.95**

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

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

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

**Verse friet** **4.25**

Met mayonaise

**Zoete aardappelfriet** **4.25**

Met truffel-mayonaise en Parmesan



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

# BORRELGARNITUUR

## VOOR BIJ DE BORREL

---

<b>Kaasstengels(v)</b>	<b>6.75</b>
Een portie van 6 stuks met chili saus.	
<b>Bitterballen</b>	<b>6.75</b>
In deze portie zitten 6 stuks, geserveerd met Marne's mosterd.	
<b>Party snacks</b>	<b>8.75</b>
Een mix van diverse snacks 6 stuks geserveerd met bijpassende sauzen.	
<b>Nacho's uit de oven (v)</b>	<b>12.50</b>
Een feest deze nacho's! Met crème fraîche, kaas, jalapeño en chilisaus.	
<b>Luxe borrelplank</b>	<b>17.50</b>
Met diverse soorten vlees uit eigen slagerij	

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**

Lauwarme appel met rozijnen, crumble en custard.

**Blondie** **9.50**

Voor de echte chocoladeliefhebber!

Geserveerd met chocolade mousse, chocolade ijs en witte brownie.

### 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.