RESTAURANT

ZK86

SPEISEKARTE

AB 17:00

RESTAURANT ZK86

UBER UNS

GESCHICHTE

Zoutkamp ist ein altes Fischerdorf in Groningen, bekannt für den Krabbenfang. Im 16. Jahrhundert war es eine spanische Festung. Nach dem Abschluss des Lauwersmeers im Jahr 1969 verlor es seinen Seehafen, behielt jedoch seinen maritimen Charme. Früher wurde dieses historische Gebäude zur Instandhaltung der ehemaligen Schleusentore genutzt. Hinter unserem Gebäude ist noch ein kleines Stück Geschichte zu bewundern.



RESTAURANT ZK86

Im Jahr 1986 wurde das Gebäude in ein Restaurant umgewandelt. Heutzutage ist Zoutkamp, am Lauwersmeergebiet gelegen, ein beliebtes Touristenziel.

Das Restaurant ist letztes Jahr von Daniël Veenstra übernommen, einem gebürtigen Zoutkamper, mit der Vision:

„ZK86 ist für alle da – jung, alt, bunt oder klassisch – Gastronomie soll verbinden."



VORSPEISE

Ofenfrisches Brot 7,25

Serviert mit verschiedenen Aufstrichen

Groninger Senfsuppe 7,95

Mit Frühlingszwiebeln und Speckwürfeln

Saisonale Suppe 7,95

Tagesabhängige Suppe

Carpaccio vom Rib-Eye 13,95

Dünn geschnittenes geräuchertes Rib-Eye mit Labneh aus rosa Pfeffer & Balsamico

Brioche Speck & Aal 14,25

Lokal geräucherter Aal auf Brioche mit Speck aus Zoutkamp, Sirup und Frischkäse

Gravad Lachs 12,85

Gravad Lachs mit Frischkäse, Sojabohnen, Dill-Buttermilch, Nori und Apfel

Sous-vide Schweinebauch 13,75

Gebratener, zarter Schweinebauch mit Rotkohlcreme, süß-saurer Birne und knuspriger Mandel

Holländische Garnelen Tagpreis

Nordseegarnelen mit hausgemachter Cocktailsauce und Toast (nach Verfügbarkeit)

Antipasti 16,50 p.p

Verschiedener Vorspeisen (mind. 2 Personen)

Sie hätten gerne eine andere vegetarische Vorspeise? Fragen Sie gerne unser Servicepersonal!!



FISCHGERICHTE

Fang des Tages 25,75

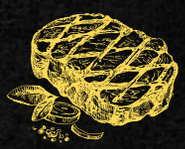
Frisch von der Fischauktion in Lauwersoog

Seezungen 25,50

Nach Zoutkamper Art gebratene Seezungen, wahlweise 2 oder 3 Stück (+5,50). Serviert mit Saisongemüse.

Seewolf 26,25

Serviert mit Risotto, Pilzen und einem Topping aus Kimchi-Mayonnaise & knusprigem Reis



FLEISCHGERICHTE

Fleisch der Woche 25,75

Fragen Sie uns nach unserem Fleisch der Woche

Hirschsteak 28,75

Serviert mit einer Gulasch-Krokette, Süßkartoffel, Wildjus und Pilzschaum

Bavette 26.50

Serviert mit Chimichurri, einer Ofenkartoffel mit geräucherter Knoblauchbutter & gegrilltem Gemüse

Herbstbock-Burger 22,75

Doppelter Burger mit Bockbier-Zwiebeln, Tomate, Salat, Cheddar, Burger-Relish & 2 Zwiebelringen

VEGA GERECHTEN

Gefüllter Portobello 21,50

Gegrilltes Gemüse, Ziegenkäse, Walnüsse & Honig

Crispy No-Chicken-Burger 22.25

Serviert mit Sriracha-Mayonnaise, Gewürzgurke, Kimchi und Cheddar

SHARED DINING
(MINDESTENS 2 PERSONEN)

Fischplatte 32 p.p

Frisch vom Fischmarkt, serviert mit passenden Beilagen

Fleischplatte 32 p.p

Fleischvariation, serviert mit passenden Beilagen

SALAT ALS HAUPTGERICHT

ZK86-Salat 20,75

Reichhaltiger Salat mit geräucherter Makrele, Lachs und holländischen Garnelen

Carpaccio-Salat 20,75

Carpaccio mit roten Zwiebeln, Trüffelmayonnaise, getrockneten Tomaten, Oliven und Rucola.

Blauschimmelkäse-Salat mit Birne 20,75

Mit Blauschimmelkäse, gerösteten Mandeln, Birne, Balsamico-Dressing & blauen Trauben

BEILAGEN

Zu jedem Hauptgericht wählen Sie Pommes frites oder Salat

Oma's pommes ***Salat***

Alle Beilagen extra € 3,75

Oma's pommes ***Salat***

Kartoffelbeilage ***Warmes gemüse***

Haben Sie Allergien oder besondere Wünsche?
Sprechen Sie bitte unser Personal darauf an

Kids

Hähnchenschnitzel 12,75

Mit pommes, Möhren und Erbsen

Pasta Bolognese 13,75

Pasta mit roter Sauce, optional mit Hackfleischbällchen

Pommes mit Snack 7,85

Pommes mit einem Snack nach Wahl: Frikandel, Kroket oder Chicken Nuggets



Haben Sie Allergien oder besondere Wünsche?
Sprechen Sie bitte unser Personal darauf an

DESSERTKARTE



Affogato 5,75

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Crème brûlée 9,75

Serviert mit Fruchtsauce, Schlagsahne und Vanilleeis

Oreo-Cheesecake 10,25

Vanille-Cheesecake mit Oreo-Crumble und Karamellsauce

Orange Scroppino 9,75

Mit Orancello, Cava und Blutorangeneis

Die goldene Lotusblüte 9,75

Karamellsauce mit weißem Schokoladeneis, Kastanienschaum, einem Lotus-Keks und einem goldenen Gefühl

Haben Sie Allergien oder besondere Wünsche?
Sprechen Sie bitte unser Personal darauf an