



## BIENVENUE

*Welkom bij Zocher, een intieme brasserie waar we houden van lekkere bistrogerechten, een mooi glas wijn en het goede Bourgondische leven.*

*Ik heb liefde voor mooie stukken eerlijk vlees, lekkere vis, schaal en schelpdieren en groenten van het seizoen. Met deze producten kook ik graag herkenbare gerechten, klassiek of in een nieuw jasje, vaak met een knipoog naar la douce France*

*Harrie en Elisabeth bezorgen u met liefde een onbezorgde avond en staan u graag met raad en daad bij over wijn en spijs.*

*Heeft u een allergie? Meld het ons!*

*Gaat u naar de schouwburg? Wij vertellen u graag wat mogelijk is.*

*Ik hoop dat u geniet van een culinair avondje uit!*

*Joost Esser  
Chef-eigenaar*

## ENTRÉES

**SALADE VAN GEROOSTERDE BIETEN**  
*Met kastanjes, tahinyoghurt, kruidenolie en feta*  
9,50

**GEROOKTE ZALM & HEILBOT**  
*Met limoen- dillecrème*  
13,50

**STEAK TARTARE**  
*A la minute gehakte, gemarineerde ossenhaas met de klassieke garnituren, kwarteleitje, Pata Negra en sorbet van piccalilly*  
12,50

**TACO TONIJN**  
*Krokante tacobrood met gemarineerde rauwe tonijn, Yuzucrème en guacamole*  
12,50

**ESCARGOTS**  
*Half of heel dozijn Franse wijngaardslakken in kruidenroomsaus met tomaat en amandel*  
9,50 /17,00

**TERRINE VAN EENDENLEVER**  
*Met Fries suikerbrood en vijgen*  
14,50

---

## MENU DU CHEF

**GA JE MEE OP AVONTUUR MET ONZE CHEF?**

*3 gangen 37,50*

*4 gangen 44,50*

*5 gangen 49,50*

---



## POISSONS

**GEBAKKEN ZALMFILET**  
*Met avocado, venkel en witte wijnsaus.*  
21,50

**GEBAKKEN HEILBOTFILET**  
*Met knolselderij, linzen en kreeften Hollandaise*  
24,50

**HELE GEBAKKEN ZEETONG**  
*dagprijs*

---



## VIANDES

**RIBEYE**  
*Van Het Salentein rund met Chimmichurri , gepofte ui,  
jus van gepofte knoflook*  
23,50

**TAMME EENDENBORST**  
*Gemarineerd op Aziatische wijze met jus van steranijs,  
pompoen en venkel*  
21,50


**LOMO IBÈRICO**  
*Rugfilet van het Iberisch zwarthoefvarken  
met jus van truffel*  
22,50

## CÔTE DE BOEUF

*De allermooiste ribsteak van het Salentein rund voor 2  
personen.*

*Met verschillende sauzen en garnituren*  
35,50 per persoon

---



## VEGÉTARIEN

**GEPOCHEERDE PORTOBELLO**  
*Gevuld met pompoen en pecannoten  
met een salade van linzen en dressing van karnemelk*  
18,50

**FLAN VAN SPINAZIE**  
*Met tomaat en geitenkaas, pompoen en wortel*  
18,50

---



## DESSERTS

**CRÈME BRÛLÉE**  
7,50

**CHOCOLADEMOUSSE**  
*Met sorbet van chocolade en coulis van cassis*  
8,50

**DESSERT VAN DE DAG**  
8,50

**KAASPLANKJE**  
*5 soorten met bijpassende garnituren*  
12,50

**IRISH OF FRENCH COFFEE**  
8,50

---

