

ZOO
Food
CH
ER

BAR &
KITCHEN

BREAKFAST

& eggs

Wentelteeffe ✓

van Fries suikerbrood, boter & kaneel

€ 7,00

Vers gebakken croissants ✓

2 stuks, met huisgemaakte jam & boter

€ 5,00

Boerenyoghurt ✓

met vers fruit van het seizoen, huisgemaakte granola en honing

€ 6,50

Eat it your way!

KIES JE EI

Omelet

Het eigerecht wordt geserveerd met wit of bruin brood

Uitsmijter

Extra's naar keuze

Roerei

kaas, ham, spek, spinazie, avocado, tomaat, gerookte zalm, champignons

Gepocheerd ei

met Hollandaisesaus

€ 9,00

SWEETS & Treats

Appeltaart € 4,75
met slagroom

Lemon Cheesecake € 4,75
met roze peper-hangop en dragon meringue

Zocher's Chocoladetaartje € 6,50
framboos, chocolade en kardemom

Zocher's Tompouce € 5,25
gevuld met wortel-gembercrème

Bon bon's € 1,75
kies je bon bon, prijs per stuk - vraag naar het bon bon menu



Celebrate life, eat cake!

SANDWICHES

Club Sandwich

€ 11,00

classic met kip, bacon, ei en tomaat

Makreel Rilette

€ 8,50

kappertjes, mierikswortel en tuinkers

Gerookte Bieten crème ✓

€ 8,50

avocado, feta en geroosterde amandel

BBQ Tosti

€ 6,50

*van de grill, wit of bruin brood,
met ham en kaas*

Geroosterde

Runderstaartstuk

€ 8,50

met gepofte biet en mierikswortelcrème

Broodje Bal

€ 8,50

met huisgemaakte Piccalilly

Worteltartaar ✓

€ 8,50

met geitenkaas en kamille-mayonaise

Lamspastrami

€ 8,50

met venkelsalade en savoramosterd

Pompoenspread ✓ van de BBQ

€ 8,50

*met komijn, gebrokkelde Zeeuwse
schapenkaas en mosterdblاد*

Sandwich Special

€ 8,50

vraag naar de sandwich van het moment



WIT OF
DONKER
BROOD

ZOCHER'S

Bites

Charcuterie

€ 12.00

coppa di Parma, venkelworst van Brandt & Levie en huisgemaakte paté geserveerd met mosterd en uiencompote

Broodplank ✓

€ 6.00

biologisch breekbrood met gerookte tomatenboter en yoghurtdip

Bieterballen ✓

€ 7.50

6 stuks met kerrie yoghurt

Biologische bitterballen

€ 7.50

6 stuks met Zaanse mosterd

Plateau Zocher

€ 7.50

bitterbal, Bieterbal, breekboddje, venkelworst en boerenkaas met kletsenbrood

Kaasstengels Oude Kaas ✓ € 7.50

6 stuks met chili-mayonaise

Krokant gebakken kippendij € 7.50

6 stuks met hoisinsaus en bosui

Kibbeling van kabeljauw € 7.50

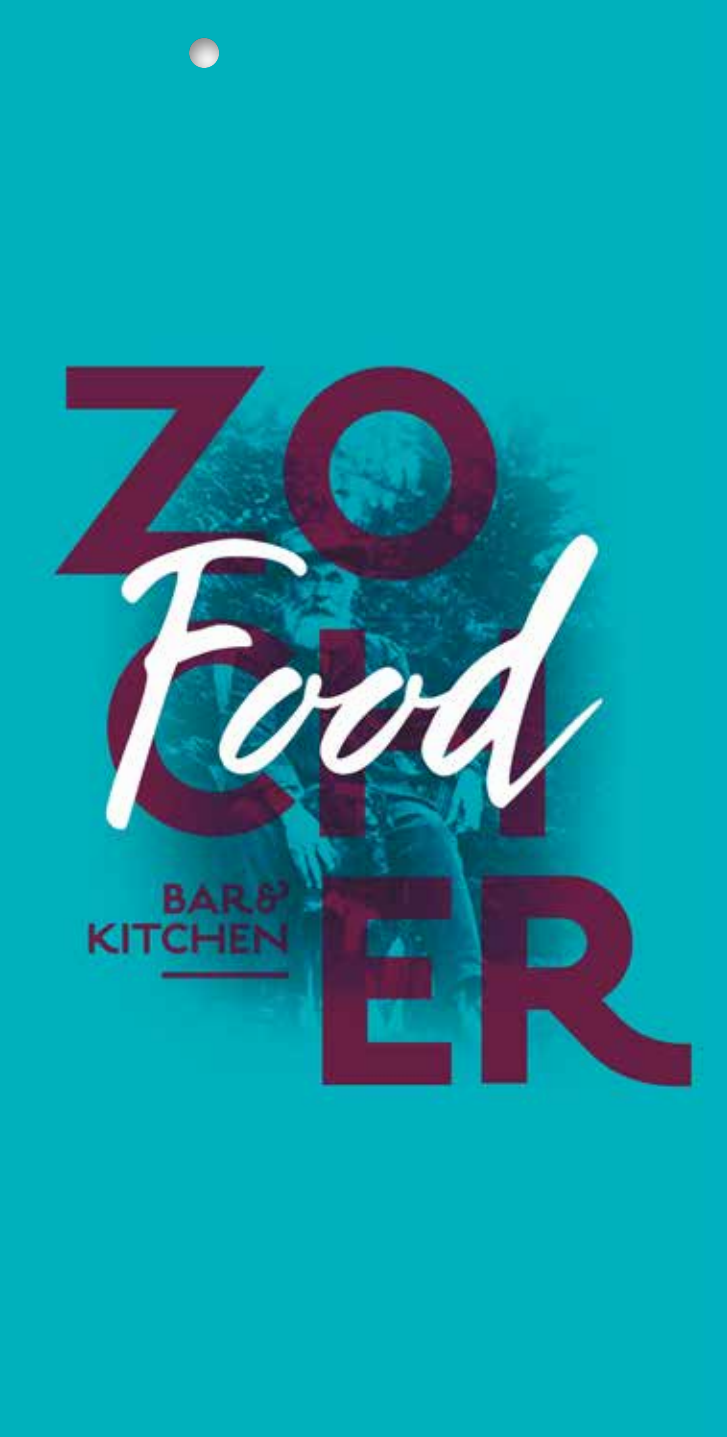
6 stuks met ravigot en met gemarineerde komkommer

Zocher's Bites proeverij € 11.00

2 bitterballen, 2 bieterballen, 2 kaasstengels, 2 kippendijen, 2 stuks kibbeling



It's Bites O'clock!



ZO Food CH ER

BAR &
KITCHEN

BELEEF ALS EEN ECHTE BOURGONDIËR HET ULTIEME *Zocher gevoel*

We hebben ons laten inspireren door de familie Zocher als beroemde Haarlemse tuinarchitecten van weleer en als echte Bourgondiërs. Ga volledig op in deze levendige ontmoetingsplek en ervaar wat Bar & Kitchen Zocher te bieden heeft.

Be Zocher Proof!

Chef Bastiaan Koenders heeft zijn focus op de Nederlandse seizoenen en de Haarlemse streek. De natuurlijke ingrediënten worden meer dan smakelijk bereid. Zijn passie voor koken en de voorliefde voor groenten proef je in ieder gerecht.

Dineer rondom de open keuken waar het verse Nederlandse natuurvlees en de vangst van de dag gegrild wordt op de Kamado BBQ. No-nonsense, verrassend en stoer met een voorliefde voor smaak, dit is hoe be Zocher Proof hoort te zijn.

BE ZOCHER

Proof

7 GANGEN MENU

Groenten met een grote G

*

Lokaal & Vers

*

Veggie-tastic

*

Ter land, ter zee of uit de lucht

*

In de hoofdrol: natuurvlees

*

Hollandse trots

*

Een zoete afsluiter

LAAT ONS
WETEN HOEVEEL
GANGEN JE WILT!

Toch ervaren, maar niet alle 7 de gangen? De chef maakt graag een gebalanceerde samenstelling van het menu om ook dan de ultieme Zoicher beleving te creëren.

Maak de avond compleet met een bijpassend wijnarrangement.

3 GANGEN	€32,00
5 GANGEN	€39,00
7 GANGEN	€48,50

SOUPS, STARTERS & *salads*

- Broodplank ✓** € 6.00 **Steak tartaar Zocher stijl** € 12.00
*biologisch breekbrood met gerookte
tomatenboter en yoghurt dip*
*met krokante kappertjes,
pikante ketchup en kruidenmayonaise*
- Pomodori Soep ✓** € 7.50 **Wortel tartaar ✓** € 10.00
*soep van tomaten, gegrilde courgette en
basilicumolie met een stuk breekbrood*
*met geraspte eidooier, aardappel-kerrie
chips en doperwtencrème*
- Zocher's Soep** € 8.00 **Gepekelde dungseden** € 12.00
vraag naar de soep van het moment
kabeljauw
*met bloemkool, prei van de BBQ
en selderijcrème*
- Paté van gevogelte** € 12.00 **Caprese Zocher stijl ✓** € 10.00
Oosterse stijl
*met zwarte knoflook-kroepoek,
zoetzure groenten en getoaste brioche*
*Hollandse mozzarella met
tomaten uit Osdorp*

SALADS

- Classic Caesar Salad** *Romeinse sla, ei, Parmezaan,
croutons, caesardressing & ansjovis*
- ✓ Zocher's Garden** *groene salade met seizoensgroenten
en honing-mosterddressing*

S € 9,75

L € 14,00

+ Gegrilde kip

€2,50

+ Gebakken gamba's

(4 st.) €5,50

MAIN *Courses*

Gegrilde zeebaars

€ 21,00

met geroosterde peengroenten, aardappel-mousseline en groene kruiden-beurre blanc

Catch of the moment

DAGPRIJS

verse vis van de markt. Vraag naar de specialiteit van het moment

Fish & Chips

€ 19,50

van kabeljauw met gemarineerde komkommer en ravigottesaus

Alkmaarse Parelgort

€ 21,00

*rissotostijl met kalfswang, spinazie, walnoten, salie en blauwe kaas
(vegetarisch mogelijk ✓)*

Kemper landhoen

€ 21,00

op twee manieren bereid, krokant gebakken en van de grill, met morille jus, seizoensgroenten en aardappelmousseline

Paddenstoelen- ✓ kikkererwten Burger

€ 16,50

met komijn, tomaten, Vadouvanmayonaise en ambachtelijke friet

Pappardelle ✓

€ 16,50

met gepofte ui, geroosterde peengroenten, gerookte amandel, tomaat en chili

Nog iets extra's op tafel?

Zie op de volgende pagina
de side dishes die je erbij kunt bestellen.

DUTCH BEEF

from nature

Inclusief 2 side dishes naar keuze

Zocher burger 175gr € 16.50

geserveerd op brioche met uienmarmelade van Zocher Blond en rucola

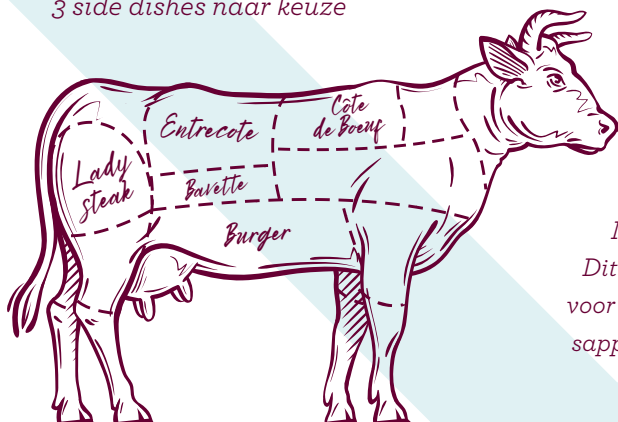
Lady steak 150gr € 21.00

Bavette 200 gr € 25.00

Entrecote 275gr € 32.50

Côte de Boeuf 750 gr € 75.00

voor 2 personen, inclusief 3 side dishes naar keuze



SIDE DISHES

Los te bestellen voor €4,75 per stuk

**Ambachtelijke friet & ✓
mayonaise**

friet van Haarlemse bekendste friethuis "Friethoes" met grove mosterdmayonaise

**Geroosterde zoete aardappel ✓
met cajun kruiden en yoghurt dip**

**Witlof uit de oven
met kaascrème en krokante ham**

**Bloemkool uit de oven ✓
met gebrande notenboter**

**Groene salade ✓
met boerencroutons en honing-
mosterddressing**

TROTS OP ONS VLEES

Met trots serveren wij Nederlands natuurvlees. Dit zijn 100% Nederlandse runderen die zijn ingezet voor het beheer van de natuur. Het resultaat is mals en sappig rundvlees met een volle, karakteristieke smaak uit de Nederlandse natuurgebieden.

DESSERTS

- | | |
|---|---------------|
| Gepocheerde peer met amandelparfait
<i>met witte chocolademousse en amandekletsjes</i> | € 8,50 |
| Klassieke vanille crème brûlée
<i>romige crème brûlée met een krokant laagje van gebrande suiker</i> | € 7,50 |
| Lemon cheesecake
<i>met frambozen sorbet, roze peper-hangop en dragon meringue</i> | € 8,50 |
| Sorbet & Gelato
<i>vraag naar de smaken van ons huisgedraaide ijs, prijs per bol</i> | € 2,50 |
| Zocher's chocoladetaartje
<i>framboos, chocolade en kardemom,
geserveerd met hazelnotensabayon en met vanille ijs</i> | € 9,00 |
| Haarlemse Fromagerie
<i>"De KaasKampanje" proeverij van 5 soorten kaas
met kletzenbrood en appelstroop</i> | €13,50 |
| Bon bon's
<i>kies je bon bon, prijs per stuk. Vraag naar het bon bon menu</i> | € 1,75 |

There's always room for dessert