

De Toeter

Est. 1987

GOOD FOOD • GREAT BEER • EXCELLENT WHISKY

GOOD FOOD

DISH OF THE MONTH

Karma Shoarma*




Kapsalon met vers gesneden Gronings friet, oesterzwam, paprika en rode ui   12.5

APPETIZER



Geroosterde paprikasoep*

Huisgemaakte paprika soep   6.5

Caeser Salad

Klassieke caeser salad met kip van de grill    11.5


Bierbrood met homemade dips (2p/4p)

Bierbrood met gruyere dip uit de oven, groene pesto en kruidige aioli    5.5/9.-




MAINS

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met vers gesneden friet van het Groningse land, saus en salade (m.u.v. de Zalm met risotto)


Toeter Burger

Biologische runderburger 160 gram. Met liefde gekruid en gegrild. Geserveerd op een flaguette met cheddar, uiencompote, tomaat, Romaine sla en basilicum-mayo    13.5



Imam bayildi*

Aubergine steak. Een Turkse specialiteit met een Griekse twist. Gepekeld gegrild en afgebakken in de oven met onze kruidige tomatensaus, rode ui, gekarameliseerde bospeen, bladpeterselie, walnoten en feta    13.5

Een Net-Niet kipburger*

Bloemkool gefrituurd met panku, in een beslag met Japanse miso. Crispy van buiten, sappig van binnen. Bijna kip, maar net niet! Rijkelijk belegd met ingemaakte rode uien, mierikswortelmayonaise, tomaat, komkommer en Romaine sla   13.5

Varkenshaas Saté

Oosters gemarineerde biologische varkenshaas. Geserveerd met kroepoek, atjar en pindasaus   13.5

Spareribs




Langzaam gegaarde, biologische varkensribbetjes. Gelakt met onze Chocolate Stout BBQ marinade. Geserveerd met een aantal sausjes om te dippen. Tel je vingers even na..   Kl. 12.5 Gr. 17.5

Zalm met bloemkoolrisotto

Gegrilde zalm met romige risotto van bloemkoolrijst met bospaddenstoelen. Geserveerd met side salad en brood    17.5

DESSERT

Appeltaart met ijs

Huisgemaakte appeltaart, geserveerd met vanille-ijs en een knipoog    6.5

New York-Style cheesecake met fruit   6.5

Hazelnootmousse

met gekarameliseerde vijg en stroop van Pinot Sour    6.5



Bij De Toeter streven we ernaar om zoveel mogelijk biologische- en streekproducten te gebruiken in combinatie met Ludina bieren en kwaliteits whisky's.

* Deze gerechten kunnen ook vegan worden bereid.

 Vis  Gluten  Lactose  Noten  Vegetarisch