

De Toeter

Est. 1987



GOOD FOOD • GREAT BEER • EXCELLENT WHISKY

GOOD FOOD

APPETIZERS

Brood met dips (2p/4p)

Brood met kruidenboter, tapenade en kruidige aioli

6.-/9.5

Tomatensoep*

Huisgemaakte tomatensoep met brood

7.-

MAINS

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met vers gesneden friet van het Groningse land, saus en salade.

Toeter Burger

Biologische runderburger 150 gram. Met liefde gekruid en gegrild. Geserveerd op een flaguette met cheddar, uiencompote, tomaat, Romaine sla en vegan basilicum-mayo

16.-

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

16.-

Een Net-Niet kipburger*

Vegan burger van bloemkool gefrituurd met panko, in een beslag van Japanse miso. Crispy van buiten, sappig van binnen. Bijna kip, maar net niet! Rijkelijk belegd met ingemaakte rode uien, vegan basilicum mayonaise, tomaat, komkommer en Romaine sla

16.-

Varkenshaas Saté

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

16.-

Spareribs

Langzaam gegaarde, biologische varkensribbetjes. Gelakt met onze Scotch Ale BBQ marinade. Geserveerd met een aantal sausjes om te dippen. Tel je vingers even na..

Kl. 16.- Gr. 20.-

Irish Stew

Traditioneel Iers stoofpotje van biologisch rundvlees gesudderd in een stoutbier

16.-

DESSERTS

Appeltaart met vanille-ijs

7.-

Kaasplankje

Vier kazen met huisgemaakte chutney

7.5

New York-Style cheesecake

7.-

Aardbeien Bavarois met slagroom

5.5



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