

BY TATER

Welkom By Tater !

By Tater is in 2018 opgericht. Gelegen aan de Oosterhoutseweg in Teteringen, van oudsher één van de belangrijkste verkeersaders tussen Breda en Oosterhout.

Teteringen stond vroeger in de boeken als Tateringhen, wellicht gebaseerd op de familienaam Tater. Door deze naam te gebruiken denken wij een mooi eerbetoon te geven aan de geschiedenis van het prachtige Teteringen.

Heeft u dieetwensen / allergieën ? Vertel het ons!

OM MEE TE BEGINNEN

Brood met huisgemaakte smeersels 7.00

SOEPEN

Tomatensoep | huisgemaakt | basilicumolie 8.00 ✓
Bospaddenstoelen truffelsoep | huisgemaakt | truffel | room 8.00
Vissoep | rijkelijk gevuld | diverse soorten vis | schaal- en schelpdieren 13.50
Soep van de dag 8.00

SALADES

	KLEIN	GROOT
Salade By Tater	11.50	18.75
Kip oude kaas spekjes paprika komkommer tomaat rode ui pittenmix honing-mosterddressing		
Salade vis	12.50	19.95
Gerookte zalm scampi garnalen krab kruiden crème		
Salade geitenkaas	11.50	18.75 ✓
Lauwwarm Serranoham gemarineerde appel walnoten frambozendressing		

VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio | gemarineerde paddenstoelen | truffelmayonaise | Parmezaanse kaas 14.50
Optioneel : met eendenleverkrullen + € 6.50

Gerookte Rib Eye | noodles | chimichurrie mayonaise | rucola | Parmezaanse kaas 14.50

Tonijntartaar | teriyaki dressing | papadum | wakame | crumb van wasabinoten 13.50

Krab loempia en scampi | couscous | paprikadrups | piri pirisaus 13.75

Scampi's in look | 6st scampi in knoflookolie 13.50

Vitello Tonato | kalfsvlees | tonijnmayonaise | kappertjes | rode ui 14.00

Oosterse tofu loempia | tofu | koriander | prei | wortel | teriyakisaus | taugé | noodles salade 12.75 ✓

Carpaccio rode biet | truffelmayonaise | pittenmix | blue wolvega kaas | paprika 12.50 ✓

✓ = vegetarisch of vegetarisch mogelijk

BY TATER

HOOFDGERECHTEN

Vistrio zalm kabeljauw scampi kruidenroomsaus tagliatelle	24.50
Kabeljauwfilet serranoham groene asperges gerookte paprika roomsaus	25.50
Zalmfilet Oosterse wijze noedels bimi teriyakisaus	24.50
Tournedos spinazie rösti seizoensgroenten paddenstoelen truffeljus	37.50
<i>Optie : met eendenleverkrullen + 6.50</i>	
Biefstuk seizoensgroenten groene pepersaus	24.50
Eendenborst knolselderijpuree seizoensgroenten rozemarijn jus	24.50
Stoofpotje By Tater rundvlees groenten	23.50
Tagliatelle paddenstoelen Parmezaan quorn rucola kruidenroomsaus	21.75 ✓

De hoofdgerechten worden met frietjes geserveerd.

DESSERTS

American pancake gemarineerde ananas kokos ijs pina colada saus	8.50
Crème brûlée bosvruchten ijs	8.00
Kaas trio 3 verschillende speciaal kazen	12.50
Dame Blanche vanille ijs chocolade saus slagroom	8.00
Moelleux warm chocolade taartje witte chocolade mousse	8.50
Verrassingsdessert diverse zoetigheden	12.50

MENU'S

3-gangen keuzemenu	34,50
3-gangen menu van de Chef	42,50
4-gangen menu van de Chef	45,50

EET SMAKELIJK

✓ = vegetarisch of vegetarisch mogelijk.



3-GANGEN KEUZEMENU

VOORGERECHTEN

PASTINAAKSOEP | licht gebonden | uitgebakken spekjes | huisgemaakt ✓

ROULEAU VAN ZALM EN KRAB | crostini | kruiden crème

CARPACCIO HANGING RIPP | kogelbiefstuk | truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | pittenmix | gepofte kappertjes

GEBAKKEN MOSSELTJES | kruiden crème

HOOFDGERECHTEN

ZEEBAARSFILET | remouladesaus

GEGRILDE BIEFSTUK | seizoensgroenten | rode wijnsaus

PORTOBELLO | quorn | spinazie | paprika | cheddarkaas | tomaten-basilicum saus ✓

DESSERT

VERRASSINGSDESSERT | diverse zoetigheden

CRÈME BRULÉE | chocolade – pecan roomijs

TIRAMISU | huisgemaakt | vanille ijs

KARAMELPARFAIT | huisgemaakt

✓ = vegetarisch of vegetarisch mogelijk

EET SMAKELIJK

Wist U dat:

U By Tater terecht kunt voor: koffie (met gebak) , Lunch, Borrel, Diner, Vergaderingen, Feesten en nog veel meer !