



# Agenda en arrangementen

In en om de gasterij

## September "BIERFEST WEKEN"

In de maand september organiseren wij Bierfest weken

Info: jaaragenda

## Wildavonden

Kijk u tegen die tijd of vraag ons voor het volledige assortiment

Vanaf 27 oktober t/m eind nov 2018

## Sinterklaas brunch

Zondag 2 december  
info: jaaragenda

Van 11:30 t/m 15:00 uur

## Kerstdagen

1E kerstdag  
Kerstbrunch 11.30 t/m 15.00 uur  
Kerst dinerbuffet vanaf 17.00 uur  
Kerst a la carte vanaf 16.00 uur

2E kerstdag  
Kerstbrunch 11.30 t/m 15.00 uur  
Kerst a la carte vanaf 16.00 uur  
Openstelling vanaf 11.00 uur

## Specials

Voor u en uw gasten serveren wij extra speciale gerechten.

Geheel in het teken van elk seizoen!!!

Vraag:  
Naar ons specials kaart

## Sinterklaas

Arrangement **€27,50 p.p.**  
VOL=VOL

Sinterklaas pakje diner  
(3-gangen keuze menu)  
27,28,29 en 30 november 2018

Sinterklaas surprise diner  
(3-gangen keuze menu)  
4 en 5 december 2018

## BOCKBIER ARRANGEMENT

In de maand Oktober organiseren wij bockbier weken

Info: jaaragenda

## UITERAARD KUNT U BIJ ONS OOK TERECHT VOOR:

- Bierproeverij met rondleiding
  - Barbeque
- Warme en koude buffetten
  - Live cooking
  - Feesten en partijen
  - Vergaderingen en teambuilding

# GASTERIJ OATMÖSSCHE Menukaart

2e Jaargang / 2018



## Gasterij Oatmössche

Door de unieke ligging op het commanderieplein, waar bierbrouwerij Heupink & Co haar othmarbier brouwt, en de combinatie met het openluchtmuseum, leent gasterij Oatmössche zich uitstekend voor à la carte diner, lunch, borrelen, rondleidingen, huwelijksdag en feestelijke partijen en met eindeloze mogelijkheden.

Bij Gasterij Oatmössche is de Twentse gastvrijheid en genieten het allerbelangrijkst. Natuurlijk willen wij u en uw gasten laten genieten in een ongedwongen sfeer. Heeft u nog vragen en / of wilt u meer informatie over de mogelijkheden bij Gasterij Oatmössche, spreek ons of één van onze medewerkers aan.



Bier gebrouwen in onze eigen brouwerij, waar het Othmar gebrouwen wordt. U vindt ze op onze Othmar bierkaart!

## Esmaralda en Manfred Bijen

## Proost!

### ☞ BIJ DE KOFFIE OF THEE

Appelgebak zonder slagroom	€ 2,25
Appelgebak met slagroom	€ 2,75
Krentenwegge	€ 2,25
Krentenwegge met kaas en roggebrood	€ 3,00
Krentenwegge met Twents gedroogde ham	€ 3,00

Gebak seizoen (indien voorradig)

### Gratis Wifi

Bij al onze gerechten wordt gratis WIFI geserveerd!

Netwerk: Oatmossche  
Code: vraaghetmanfred





### DIET / ALLERGIEËN

Laat het ons even weten of de keuken rekening moet houden met dieetwensen of allergieën. Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten.

### PANINI (Warm geserveerd)

- Ham en kaas € 4,25
- Brie met honing € 6,25

### BROODJES (keuze uit wit of bruin brood)

- Gezond Oatmössche € 6,75

Kaas, sla, tomaatjes, komkommer, gekookt ei, ham en remouladesaus

- Carpaccio € 8,25

Rundercarpaccio met Parmenzaanse kaas, zongedroogde tomaatjes, en rode pestodressing

- Tonijn € 6,95

Huisgemaakte tonijnsalade met rode ui en rucola sla

- Procureur € 6,75

Warme gemarineerde procureur

- Zalm € 8,95

Gerookte zalm met tomatentapenade en tuinkruidendressing

- Runderburger € 9,75

met sla, tomaat, siepelcompote en salsadip

- Gasterij Oatmössche platte € 9,50

Diverse soorten beleg, boter, mosterd, tomaat en een toet'n met stoet

### Uitsmijter

- Met ham en kaas € 6,95
- Met Twents gedroogde ham € 7,95

- Gehaktbal € 6,95

Eigengemaakte gehaktbal met brood

- Kroket € 5,95

2 Kroketten met brood

- Othmar kroket (indien voorradig) € 6,95

2 Huisgemaakte kroketten met brood

### SOEP (12:00 tot 20:00 uur)

- Siepelsoep € 5,00

Uiensoep met huisgemaakte krokante kaasstengel

- Tomatensoep € 6,50

Goed gevulde tomatensoep geserveerd in een weckpot

### MAALTIJDSALADE (12:00 tot 20:00 uur)

- Salade van geitenkaas € 14,95

Warme geitenkaas, quiche, walnootjes, honing, tomaatjes en dressing

- Salade van vis € 14,95

Warme licht gerookte zalm met gebakken gamba's, tomaatjes en dressing



Onze hoofdgerechten worden geserveerd met gebakken aardappelen, frietjes, warme groenten en rauwkost.

# Menu

van 17:00 tot 20:00 uur

## VOORGERECHT

- Toet'n met stoet € 4,95

Wit en bruin bierbrood geserveerd met kruidenboter en salsa dip

- Trio van vis € 10,75

Lauw warm gerookte zalm, forel en gebakken gamba's

- Rundercarpaccio € 9,95

Carpaccio met parmenzaanse kaas, zongedroogde tomaatjes, olijfolie en rode pesto dressing

- Othmar Champignons € 7,95

Champignons gebakken in Othmar bierbeslag, geserveerd met een warme knoflooksaus

- Proeverijtje geserveerd op een plank (vanaf 2 personen) € 11,50

Verassingen van verschillende voorgerechten

- Quiche geitenkaas € 8,95

Lauw warme geitenkaas met rucola sla, walnootjes en honing

- Siepelsoep € 5,00

Uiensoep met huisgemaakte krokante kaasstengel

- Tomatensoep € 6,50

Goed gevulde tomatensoep geserveerd in een weckpot

## HOOFDGERECHT

- Gemarineerde varkenshaaspuntjes € 16,50

Kies uit:

- Satésaus, kroepoek en gedroogde uitjes
- Champignonsaus

- Tournedos 'Gasterij Oatmössche' € 25,95

Tournedos met siepelcompôte, gegrilde spekspies en rode portsaus

- Varkensschnitzel € 16,75

Varkensschnitzel in roomboter gebakken met Jägersaus of Champignonsaus

- Kalfsribeye (250 gr) € 20,75

Rosé gebakken kalfsribeye met pepersaus

- Runder Bavette (250 gr) € 19,95

geserveerd met kruidenboter

- Pastaschotel € 19,25

Verse pastaschotel met gamba's, groente en romige kruidensaus

- Pastaschotel € 16,25

Verse pastaschotel met verse groente, romige kruidensaus, parmenzaanse kaas en rucola sla

- Papillotte zalm € 18,95

Papillotte van verse zalmfilet met romige zuurkool, weizenbier en kruidenboter

- Huisgemarineerde Spare-ribs € 17,95

met sojasaus

- Spies Oatmössche € 23,95

5 soorten vlees, allen op een eigen wijze bereid en gekruid. Voor de grote eter (+/- 450 gr)