



Voel je welkom

Emeraldia en Manfred Bijen

commole inusum hillore in nec-  
tus siuende que arceptemp el  
inullaturia volorias extrum quo  
dolunisque pu volut officio bla-  
cosect vellorum es aspelia ut te valoret-  
us, cum in postum qui dia sam,  
ulloreis pra nest, untar? Qulan-  
dinto nocae illi qui ipaperibus  
ventendele, ma ximus est, aligend  
anditem quidacel et atem veleniet

vitas est res audis quatimtet volam,  
voluptatur aperfero etum ressimia  
ximus, [ Pagina 2 ]

mill maio. Nam quist et am que dolam  
vodo conserovit ligatet doleciis presti  
apicidit et ex et ut alkrem invelles  
apic nonocab incia alteti enimsum  
et maximartire quo vendiga apollo-  
stium, qui beranti oratem quam dolore  
parum qui nobis rem experte abor als  
volupta turatissum oia non core etur?  
Evemperurus faces magnitia gnimus  
anda se perum re sant faeces que  
dolapis mo cupate audicidit conser-  
ovidit ea peratem restant? Noctiam,  
vobeni valente labo. Et vendatio et et  
magnatio dolapticia iderum, utemper-  
rum a volokempore sam volut endunt  
apic et a dolenia oia rectis conqit alti  
liqui sendias ad quam hicipitum alio  
nobis quam nime sit officia tendas  
truptat sociatque omnoht volenis  
quie, quis resindia vellet eum endigp.

Proest!

Bier gebrouwen in onze eigen  
brouwerij, waar het Othmar ge-  
brouwen wordt. Lees alles  
hierover op pagina #1  
van deze couranti!



Romantiek en twentse gastvrijheid  
vitas est res audis quatimtet volam,  
voluptatur aperfero etum ressimia  
ximus, [ Pagina 2 ]

Paasgebruiken en folklore  
vitas est res audis quatimtet volam,  
voluptatur aperfero etum ressimia  
ximus, [ Pagina 3 ]

Paasgebruiken en folklore  
vitas est res audis quatimtet volam,  
voluptatur aperfero etum ressimia  
ximus, [ Pagina 3 ]

## Nieuws

Onze eigen Oatmössche Courant, vol met nieuws en wetenswaardigheden in en om onze Gasterij en Brouwerij. Regelmatig brengen wij een nieuwe editie uit!

**VRAAG OM EEN EXEMPLAAR EN NEEM MEE NAAR HUIS!**

Gasterij Oatmössche biedt u uitgebreide mogelijkheden om uw huwelijksdag tot de mooiste dag van uw leven te maken. De bijzondere omgeving met eindeloze mogelijkheden maken het voor u en uw gasten onvergetelijk. Zomer of winter, voorjaar of najaar. Elk jaargetijdje straalt haar charme uit.

## VOORGERECHTEN

### Toet'n met stoet

Wit en bruin bierbrood geserveerd met kruidenboter en salsa dip

*Biersuggestie: Othmar Pilsner*

### Aspergesoep

goed gevulde asperge met twente ham

geserveerd in een weckpot

*Biersuggestie: Othmar Weizen*

### Othmar Champignons

Champignons gebakken in Othmar bierbeslag, geserveerd met een warme knoflooksaus

*Biersuggestie: Othmar Tripel*

### Rundercarpaccio

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

*Biersuggestie: Othmar Dunkel Weizen*

## HOOFDGERECHTEN

### Gemarineerde varkenshaaspuntjes

Kies uit:

- Satésaus, kroepoek en gedroogde uitjes
- Champignonsaus

*Biersuggestie: Othmar Goud*

### Runderburger & Ribs

runderburger op een bierbostelbrood met sla, tomaat, siepelcompote en salsadip

*Biersuggestie: Othmar Rauch*

### Varkensschnitzel

Varkensschnitzel in roomboter gebakken met Jägersaus of Champignonsaus

*Biersuggestie: Othmar Stout*

### Runder Bavette (250 gr)

geserveerd met kruidenboter

Meerprijs € 1,75 p.p.

*Biersuggestie: Othmar Winterrood*

### Pasta Tagliatelle

Verse tagliatelle met zalm, gamba's, blad spinazie en romige kruidensaus

*Biersuggestie: Othmar Dunkel Weizen*

### Papillotte Zalm

Verse zalm met romige zuurkool, weizenbier en kruidenboter

*Biersuggestie: Othmar IPA*

## NAGERECHTEN

### Dame blanche

Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom

### Pecan toffe meringue

Opgebouwd uit wisselende lagen toffee Merinqueschuim, slagroom en huisgemaakte Toffee, afgewerkt met stukjes gehakte pacannoot

### Dessert van de chef

Arretjescake-ijs met arretjescake, slagroom en caramelsaus

### Koffie Oatmossche

Keuze uit koffie, thee, cappuccino of espresso met 3 kleine lekkernijen