



Menukaart

Gasterij Oatmössche De échte Twentse gastvrijheid!

Dieet/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.

Voorgerechten

Toet'n met stoet € 6,95

Wit, bruin en bierbostelbrood geserveerd met knoflooksaus, kruidenboter, la Baleine peper/zeezout en olijfolie.

Oatmössche Plukbrood (warm) € 8,95

Knoflooksaus, kruidenboter, la Baleine peper/zeezout en olijfolie.

Beef Tataki € 15,25

Dicht geschroeide ossenhaas op z'n Japans bereid
Biersuggestie: Othmar Blond 6,5%

Carpaccio € 11,95

Carpaccio met Parmezaanse kaas, apart geserveerd met groene pesto dressing en truffelmayonaise.
Biersuggestie: Othmar Bio Goud 6,3%

Othmar Champignons € 9,50

Champignons gebakken in Othmar bierbeslag, geserveerd met een koude knoflooksaus.
Biersuggestie: Othmar Tripel 8,9%

Proeverijtje (vanaf 2 personen) € 14,95

Geserveerd op een plank. Verrassing van verschillende voorgerechten.
Biersuggestie: Bierprosecco

Gamba's in chili olie € 11,25

Gepelde gamba's in chili olie gegratineerd met kaas
Biersuggestie: Othmar Weizen 6,2%

Nacho's met gegratineerde kaas (1 persoon) € 6,95

Nacho's met ui, paprika, bosui, gegratineerde kaas en crème fraiche apart geserveerd met Guacamole.

Soepen

Bospaddenstoelensoep € 7,50

Romige bospaddenstoelensoep met gebakken champignons

Tomatensoep € 7,50

Goed gevulde tomatensoep geserveerd in een weckpotje.

Maaltijdsalades

Salade van geitenkaas € 17,50

Warme geitenkaasquiche, walnootjes, honing, tomaatjes en dressing.
Biersuggestie: Oatmössche Zwarte Bes 2,0%

Salade verse warme zalm en gamba's € 18,25

Verse zalm gebakken in de oven, gamba's, tomaatjes, komkommer en dressing.
Biersuggestie: Othmar Bio Goud 5,3%

Hoofdgerechten

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes, fruitcompôte en rauwkost.

Varkenshaasspies (rosé gegrild) € 21,75

Keuze uit: satésaus, champignonsaus of pepersaus.
Biersuggestie: Othmar Weizen 5,8%

Biefstuk 'Gasterij Oatmössche' € 25,50

Kogelbiefstuk (200 gr / gegrild) met siepelcompôte
Keuze uit: pepersaus, champignonsaus, knoflook of kruidenboter
Biersuggestie: Othmar Rauch 6,2%

Varkensschnitzel € 21,75

Varkensschnitzel in roomboter gebakken
Keuze uit: Pepersaus of Champignonsaus.
Biersuggestie: Othmar Dunkel Weizen 5,5%

Runder Bavette (250 gr / gegrild) € 23,95

Keuze uit: pepersaus, champignonsaus, knoflook of kruidenboter
Biersuggestie: Othmar Rauch 6,2%

Burger Oet Weersel (±250 gr / medium gegrild) € 19,95

Runderburger van biefstuk, bierbostelbroodje, sla, augurk spek, siepelcompôte en kaas.

Meerprijs:

- Extra huisgemarineerde Spareribs € 5,95

Biersuggestie: Othmar Dunkel Weizen 5,5%

Seafood Symphonie € 23,95

Zalm, kabeljauw, roodbaars en gamba's geserveerd met huisgemaakte kreeftensaus.
Biersuggestie: Oatmössche Radler 2,0%

Risotto met Othmar Champignons € 19,75

Romige risotto met champignons gebakken in Othmar bierbeslag geserveerd in een tajine schaal.
Biersuggestie: Bierprosecco

Papillotte van verse zalm € 22,25

Papillotte van verse zalmfilet met romige zuurkool, Weizenbier en kruidenboter.
Biersuggestie: Othmar Blond 6,5%

Huisgemarineerde Spareribs (700 gr/dunne) € 23,75

Met sojasaus.
Biersuggestie: Othmar Pilsner 5,0%

Kalfssukade met gamba's € 23,95

Kalfssukade (gedurende langere tijd op laag vuur gegaard) gambaspies en afgearneerd met een huisgemaakte rozemarijnus
Biersuggestie: Othmar Tripel 8,9%

Spies van ossenhaas en varkenshaas(±300 gr/medium) €24,95

Gegrilde ossenhaas, varkenshaas met diverse soorten groenten.
Keuze uit: pepersaus, champignonsaus, knoflooksaus of kruidenboter.
Biersuggestie: Othmar Black IPA 6,0%

Extra Bijgerechten

Champignons met uien € 2,75

Siepelcompôte / Pepersaus € 1,95

Champignonsaus / Kreeftensaus € 1,95

Satésaus € 1,75

Nieuwsbrief

Op de hoogte blijven van de Gasterij? Schrijft u zich dan in op onze website en ontvang onze nieuwsbrief.

Gasterij Oatmössche

Commanderieplein 3, Ootmarsum

T +31(0)541 - 29 13 30

E info@oatmossche.nl

I www.oatmossche.nl

f Gasterij oatmossche

@ Oatmossche

