



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 € 6,25

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

Oatmössche Plukbrood (warm) € 8,75

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

Trio van vis met toast (indien voorradig) € 17,95

Gerookte zalm, mini garnalen croquet, warme witvis ('t onbekende zusje van de kabeljauw) met een krokante kruidenkorst.

Biersuggestie: Othmar Blond 6,5%

Carpaccio € 11,95

Carpaccio met Parmezaanse kaas, apart geserveerd met rode pesto dressing en truffelmayonaise.

Biersuggestie: Othmar Rood 5,0%

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

Hemel op aarde € 9,75

Lauwarme Hausmacher met gebakken appeltjes en siepelringen geserveerd met een appelstroop sausje.

Biersuggestie: Othmar Dunkel Weizen 5,5%

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

Mosterdsoep € 7,50

Mosterdsoep met een gekruid Twents worstje.

Tomatensoep € 7,50

Goed gevulde tomatensoep geserveerd in een weckpotje.

Maaltijdsalades

Salade van geitenkaas € 15,50

Warme geitenkaasquiche, walnootjes, honing, tomaatjes en dressing.

Biersuggestie: Oatmössche Kers 2,0%

Salade verse warme zalm en gamba's € 16,25

Verse zalm gebakken in de oven, gamba's, tomaatjes, komkommer en dressing.

Biersuggestie: Othmar Goud 5,3%

Hoofdgerechten

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

Gemarineerde Varkenshaasspies € 19,25

Met satésaus, kroepoek en gedroogde uitjes.

Biersuggestie: Othmar IPA 6,0%

Met champignonsaus en gedroogde uitjes.

Biersuggestie: Othmar Weizen 5,8%

Biefstuk 'Gasterij Oatmössche' € 25,50

Kogelbiefstuk (200 gr) met siepelcompôte, reepje buikspek en rode portsaus.

Biersuggestie: Othmar Tripel 8,9%

Varkensschnitzel € 19,95

Varkensschnitzel in roomboter gebakken met Jägersaus of Champignonsaus.

Biersuggestie: Othmar Dunkel Weizen 5,5%

Runder Bavette (250 gr) € 23,75

Geserveerd met kruidenboter.

Biersuggestie: Othmar Rood 5,0%

Burger Oet Weersel (rosé gebakken ±250 gr) € 18,95

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

Meerprijs:

- Extra huisgemarineerde Spareribs € 5,50

Biersuggestie: Othmar Dunkel Weizen 5,5%

Seafood Symphonie € 23,50

Zalm, kabeljauw, roodbaars en gamba's geserveerd met huisgemaakte kreeftensaus.

Meerprijs:

- Extra verse tagliatelle € 1,25

Biersuggestie: Oatmössche Radler 2,0%

Risotto met Othmar Champignons € 18,95

Romige risotto met champignons gebakken

in Othmar bierbeslag geserveerd in een tajine schaal

Biersuggestie: Othmar Goud 5,3%

Papillotte van verse zalm € 21,50

Papillotte van verse zalmfilet met romige zuurkool, weizenbier en kruidenboter.

Biersuggestie: Othmar Hopfen Weizen 3,9%

Huisgemarineerde Spareribs € 20,25

Met sojasaus.

Biersuggestie: Othmar Tripel 8,9%

Mixed Grill (±400 gr) € 24,95

Bief, Varkenshaas, Spareribs en Kippendij allen op

eigen wijze bereid en apart gekruid. Geserveerd met kruidenboter en Jägersaus. Voor de grote eter!

Biersuggestie: Othmar Rauch 6,2%

Extra Bijgerechten

Champignons met uien € 2,75

Siepelcompôte € 1,95

Champignonsaus / Kreeftensaus € 1,95

Satésaus / Portsaus € 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

