



# 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** € 17,25  
Dicht geschroeide ossenhaas op z'n Japans bereid  
Biersuggestie: Othmar Blond 6,5%

**Carpaccio (doorregen ossenhaas)** € 13,95  
Carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaas, rucola sla, apart geserveerd met groene pesto dressing en truffelmayonaise.  
Biersuggestie: Othmar Dunkel Weizen 5,5%

**Othmar Champignons** € 9,95  
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

**Duo van vis** € 13,95  
Huisgerookte verse zalm met wasabi mayonaise en krokante rock shrimps apart geserveerd met sriracha mayo  
Biersuggestie: Aperol Spritz bier

**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

**Seizoenssoep** € 7,75  
Huisgemaakt door onze chef's, vraag de bediening!

**Tomatensoep** € 7,50  
Goed gevulde tomatensoep geserveerd in een weckpotje.

## Maaltijdsalades

**Salade van geitenkaas** € 18,25  
Warme geitenkaasquiche, walnootjes, honing, tomaatjes, Parmezaanse kaas, ui en dressing.  
Biersuggestie: Oatmössche Zwarte Bes 2,0%

**Salade verse warme zalm en gamba's** € 19,25  
Verse zalm gebakken in de oven, gamba's, tomaatjes, komkommer, ui en dressing.  
Biersuggestie: Othmar Blond 6,5%

## Hoofdgerechten

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes en rauwkost.

**Varkenshaasspies** ( rosé gegrild) € 21,95  
Keuze uit: satésaus, champignonsaus of pepersaus.  
Biersuggestie: Othmar Weizen 5,8%

**Biefstuk 'Gasterij Oatmössche'** € 25,95  
Kogelbiefstuk (200 gr / gegrild) met siepelcompôte  
Keuze uit: peper-, champignon-, knoflooksaus of kruidenboter  
Biersuggestie: Othmar Rauch 6,2%

**Varkensschnitzel** € 21,95  
Varkensschnitzel (250 gr) in roomboter gebakken  
Keuze uit: Pepersaus of Champignonsaus.  
Biersuggestie: Othmar Dunkel Weizen 5,5%

**Entrecôte** (250 gr / gegrild ) € 27,95  
Keuze uit: peper-, champignon-, knoflooksaus of kruidenboter  
Biersuggestie: Othmar Rauch 6,2%

**Burger Oet Weersel** ( ±225 gr / medium gegrild) € 20,95  
Runderburger van biefstuk, krokante maisbol, sla, augurk spek, siepelcompôte en kaas.  
Biersuggestie: Othmar Dunkel Weizen 5,5%

**Seafood Symphonie** € 24,75  
Zalm, kabeljauw, roodbaars en gamba's geserveerd met klassieke Hollandaisesaus.  
Biersuggestie: Oatmössche Radler 2,0%

**Risotto met burrata** € 20,95

Romige risotto met burrata (gemaakt van mozzarella en room), rucola sla, tomaatjes geserveerd in een tajine schaal.  
Biersuggestie: Bierprosecco

**Papillotte van verse zalm** € 24,50

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

**Beef Short ribs** € 24,75

Malse runderribs, deze zijn langzaam gegaard voor een rijke smaak  
Biersuggestie: Othmar Limited Editions

**Kalfssukade met gamba's** € 24,95

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

**Spies van ossenhaas en varkenshaas**(±300 gr/medium) €27,95

Gegrilde ossenhaas, varkenshaas met diverse soorten groenten.  
Keuze uit: pepersaus, champignonsaus, knoflooksaus of kruidenboter.  
Biersuggestie: Othmar Limited Editions

## Extra Bijgerechten

Champignons met uien € 2,75

Siepelcompôte / Pepersaus € 1,95

Champignonsaus / Hollandaisesaus € 1,95

Satésaus / Knoflooksaus € 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

