



Menukaart

Gasterij Oatmössche

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** € 7,25
Wit en bruin brood geserveerd met knoflooksaus, kruidenboter, la Baleine peper/zeezout en olijfolie.
- Oatmössche Plukbrood** (warm) € 10,95
Knoflooksaus, kruidenboter, la Baleine peper/zeezout en olijfolie.
- Beef Tataki** € 17,50
Dicht geschroeide ossenhaas op z'n Japans bereid
Biersuggestie: Othmar Blond 6,5%
- Carpaccio (doorregen ossenhaas)** € 14,95
Carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaas, rucola sla, apart geserveerd met groene pesto dressing en truffelmayonaise.
Biersuggestie: Othmar Dunkel Weizen 5,5%
- Othmar Champignons** € 10,50
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
- Crispy Rice** *wij zijn er dol op!* € 14,95
Trio van gefrituurde sushi nigiris met beef tataki, huisgerookte zalm, gemarineerde gamba en een bijpassende toppingsaus.
geserveerd met een tasting glas bierprosecco

Soepen

- Seizoenssoep** € 7,95
Huisgemaakt door onze chef's, vraag de bediening!
- Tomatensoep** € 7,50
Goed gevulde tomatensoep geserveerd in een weckpotje.

Maaltijdsalades

- Salade van geitenkaas** € 19,50
Warme geitenkaasquiche, walnootjes, honing, tomaatjes, Parmezaanse kaas, ui en dressing.
Biersuggestie: Oatmössche Zwarte Bes 2,0%
- Salade verse warme zalm en gamba's** € 19,95
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) € 22,95
Keuze uit: pindasaus, champignonsaus of pepersaus.
Biersuggestie: Othmar Weizen 5,8%
- Ossenhaas 'Gasterij Oatmössche'** € 31,50
Ossenhaas (200 gr / gegrild)
Keuze uit: peper-, champignon-, knoflooksaus of kruidenboter
Biersuggestie: Othmar Rauch 6,2%
- Zalmfilet met risotto** € 25,95
Op de huid gebakken verse zalmfilet met romige risotto, Parmezaanse kaas, rucola sla en zongedroogde tomaatjes.
Biersuggestie: Aperol Spritz bier
- Bavette** (250 gr / gegrild) € 28,25
Heeft een volle, krachtige smaak en een stevigere, wat grovere structuur dan bijvoorbeeld biefstuk.
Keuze uit: peper-, champignon-, knoflooksaus of kruidenboter
Biersuggestie: Othmar Rauch 6,2%
- Burger Oet Weersel** (±225 gr / medium gegrild) € 21,95
Runderburger van biefstuk, krokante maisbol, sla, augurk spek, champignons, uien en kaas.
Biersuggestie: Othmar Dunkel Weizen 5,5%

- Seafood Symphonie** € 24,95
Zalm, kabeljauw, roodbaars en gamba's geserveerd met klassieke Hollandaisesaus.
Biersuggestie: Oatmössche Radler 2,0%

- Risotto met burrata** € 22,95
Romige risotto met burrata (warme risotto en fris gekoelde burrata), rucola sla, tomaatjes
Biersuggestie: Bierprosecco

- Spareribs** € 25,25
Muisgemarineerde spareribs (+/- 700 gr / sojasaus) geserveerd met knoflooksaus
Biersuggestie: Othmar Limited Editions

- Kalfssukade met gamba's** € 25,75
Kalfssukade (gedurende langere tijd op laag vuur gegaard) gambaspies en afgegarneerd met een huisgemaakte rozemarijnjus
Biersuggestie: Othmar Tripel 8,9%

- Spies van ossenhaas en varkenshaas** (medium gegrild) € 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
Champignonsaus / Hollandaisesaus € 1,95
Pindasaus / Pepersaus / Knoflooksaus € 1,75

QR-Code

Scan de QR-code voor English menu / Deutsche spiesekarte

Gasterij Oatmössche

Commanderieplein 3, Ootmarsum

T +31(0)541 - 29 13 30

E info@oatmossche.nl

I www.oatmossche.nl

f Gasterij oatmossche

@ Oatmossche

