



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 Wit en bruin brood geserveerd met knoflooksaus, kruidenboter, la Baleine peper/zeezout en olijfolie.	€ 7,25
Oatmössche Plukbrood (warm) Knoflooksaus, kruidenboter, la Baleine peper/zeezout en olijfolie.	€ 10,95
Beef Tataki Dicht geschroeide ossenhaas op z'n Japans bereid Biersuggestie: Othmar Blond 6,5%	€ 17,50
Carpaccio (doorregen ossenhaas) Carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaas, rucola sla, apart geserveerd met groene pesto dressing en truffelmayonaise. Biersuggestie: Othmar Dunkel Weizen 5,5%	€ 14,95
Othmar Champignons Champignons gebakken in Othmar bierbeslag, geserveerd met een koude knoflooksaus. Biersuggestie: Othmar Tripel 8,9%	€ 10,50
Proeverijtje (vanaf 2 personen) Geserveerd op een plank. Verrassing van verschillende voorgerechten. Biersuggestie: Bierprosecco	€ 14,95 prijs p.p.
Crispy Rice wij zijn er dol op! Trio van gefrituurde sushi nigiris met beef tataki, huisgerookte zalm, gemarineerde gamba en een bijpassende toppingsaus. geserveerd met een tasting glas bierprosecco	€ 14,95

Soepen

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

Maaltijdsalades

Salade van geitenkaas Warme geitenkaasquiche, walnootjes, honing, tomaatjes, Parmezaanse kaas, ui en dressing. Biersuggestie: Oatmössche Zwarte Bes 2,0%	€ 19,75
Salade verse warme zalm en gamba's Verse zalm gebakken in de oven, gamba's, tomaatjes, komkommer, ui en dressing. Biersuggestie: Othmar Blond 6,5%	€ 19,95

Hoofdgerechten

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes en rauwkost.

Varkenshaasspies (rosé gegrild) Keuze uit: pindasaus, champignonsaus of pepersaus. Biersuggestie: Othmar Weizen 5,8%	€ 22,95
Ossenhaas 'Gasterij Oatmössche' Ossenhaas (200 gr / gegrild) Keuze uit: peper-, champignon-, knoflooksaus of kruidenboter Biersuggestie: Othmar Rauch 6,2%	€ 32,50
Zalmfilet met risotto Op de huid gebakken verse zalmfilet met romige risotto, Parmezaanse kaas, rucola sla en zongedroogde tomaatjes. Biersuggestie: Aperol Spritz bier	€ 25,95
Bavette (250 gr / gegrild) 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%	€ 28,50
Burger Oet Twente (±200 gr / medium gegrild) Runderburger van biefstuk, krokante maisbol, sla, augurk spek, champignons, uien en kaas. Biersuggestie: Othmar Dunkel Weizen 5,5%	€ 21,95

Seafood Symphonie Zalm, kabeljauw, roodbaars en gamba's geserveerd met klassieke Hollandaisesaus. Biersuggestie: Oatmössche Radler 2,0%	€ 24,95
Risotto met burrata Romige risotto met burrata (warme risotto en fris gekoelde burrata), rucola sla, tomaatjes Biersuggestie: Bierprosecco	€ 22,95
Beef Short ribs Malse runderribs, deze zijn langzaam gegaard voor een rijke smaak Biersuggestie: Othmar Limited Editions	€ 25,25
Kalfssukade met gamba's Kalfssukade (gedurende langere tijd op laag vuur gegaard) gambaspies en afgearneerd met een huisgemaakte rozemarijnjus Biersuggestie: Othmar Tripel 8,9%	€ 25,75
Spies van ossenhaas en varkenshaas (medium gegrild) Gegrilde ossenhaas, varkenshaas met diverse soorten groenten. Keuze uit: pepersaus, champignonsaus, knoflooksaus of kruidenboter. Biersuggestie: Othmar Limited Editions	€ 27,95

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

