



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 / Vorspeisen

Toet'n met stoet / Brotvoration

Weib und vollkorn brot, serviert mit knoblauchsauce, krauterbutter, pfeffer/meer salz und olivenöl

Oatmössche Plukbrood (warm) Kraeuterbrot

Knoblauchsauce, krauterbutter, pfeffer /meer salz und olivenöl

Beef Tataki / kalt Rinderlende

Kurz angebratene rinderlende, Japans zabereitet
Biersuggestion: Othmar Blond 6,5%

Carpaccio / marmorierte Rinderlende

Rinderlenden mit Parmesan kase, rucola,
serviert mit gruner pesto dressing und truffelmayonnaise.
Biersuggestion: Othmar Dunkel Weizen 5,5%

Othmar Champignons / frische Champignons

Champignons im bierteig gebacken
serviert mit Knoblauchsauce
Biersuggestion: Othmar Tripel 8,9%

Proeverijtje (vanaf 2 personen) / geteille vorspeisenplatte

verschiedene kleine vorspeisen.

(ab 2 personen)

€ p.p.

Biersuggestion: Bierprosecco

Crispy Rice / Crispg reis

Trio frittierten sushi nigiris mit beef tataki, hausgeraucherter lachs,
marinierten gamba serviert mit passender toppingssause
oaza ein verkostungsglas bierprosecco

Soepen / Suppen

Seizoenssoep / Saisonale suppe

Hausgemacht von unseren kochen. bitte fragen sie unser personal

Tomatensoep / Tomatensuppe

Reichhaltige tomatensuppe

Maaltijdsalades / Hauptesalate

Salade van geitenkaas / Ziegen salat

Warme ziegenkase-quiche, walnusse, honig,
tomaten, Parmesan kase, zwiebeln und dressing.
Biersuggestion: Oatmössche Zwarte Bes 2,0%

Salade verse warme zalm en gamba's/ Fisch salat

Warmem lachs und gamba's, tomaten,
gerken, zwiebeln und dressing.
Biersuggestion: Othmar Blond 6,5%

Hoofdgerechten / Hauptgerichte

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met

Pommes frites fun den tisch, nicht pro person

Varkenshaasspies (rosa gegrillt) / Schweine filet spieb

Wahl zwischen: erdnusssauce, champignonsauce, pfeffersauce.
Biersuggestion: Othmar Weizen 5,8%

Ossenhaas / Rinder steak

Rinderfilet (200 gr / gegrillt)

Wahl zwischen : pfeffer- , champignon-, knoblauchsauce
oder krauterbutter

Biersuggestion: Othmar Rauch 6,2%

Zalmfilet / lachsfilet

auf der haut gebratener frischer lachsfilet mit cremigen risotto,
Parmeson kase, rucola und sonnengetrockneten tomaten
Biersuggestion: Aperol Spritz bier

Bavette (250 gr / gegrillt)/ Rinder steak

voller, kraftiger geschmak und etwas festere grobere
strukter als rindersteak.

Keuze uit: pfeffer-, champignon-, knoblauchsauce, krauterbutter

Biersuggestion: Othmar Rauch 6,2%

Burger Oet Weersel (±225 gr / medium gegrillt)

Rinderburger van rindersteak knuspriges brotehen, salat, gurke
speck, champignons, zwiebeln und kase.

Biersuggestion: Othmar Dunkel Weizen 5,5%

Seafood Symphonie / Fisch

Lachs, kabeljau, rotbarsch und gamba's
serviert mit Hollandaise sauce.

Biersuggestion: Oatmössche Radler 2,0%

Risotto met burrata / risotto burrata

cremige risotto mit burrata, rucola,
tomaten

Biersuggestion: Bierprosecco

Beef Short ribs / Rinder ribs

langsam gegarte rinder ribs mit intensivem geschmack und beson-
ders zartem Fleisch

Biersuggestion: Othmar Limited Editions

Kalfssukade met gamba's / Kalbsschulter mit gamba,s

Kalbssukade (langsam bei niedriger temperatur gegart)
gambaspieb garniert mit met een hausgemachter rosemarinjus
Biersuggestion: Othmar Tripel 8,9%

Spies van ossenhaas en varkenshaas(±300 gr/medium)

Spieb vaon rindersteak und schweinefilet mit verschiedene
gemusesarten

Keuze uit: pfeffer-, champignon-, knoblauchsauce
ober krauterbutter

Biersuggestion: Othmar Limited Editions

Extra Bijgerechten

Champignons mit zwiebeln

Champignonsauce / Hollandaisesauce

Erdnusssauce / Pfeffersauce / Knoblauchsauce

QR-code scannen

Scan de QR-code voor de Engelse en Duitse menkaart.

Gasterij Oatmössche

Commanderieplein 3, Ootmarsum

T +31(0)541 - 29 13 30

E info@oatmossche.nl

I www.oatmossche.nl

f Gasterij oatmossche

@ Oatmossche

