



Voel je welkom

Emeraldia en Manfred Bijen

*commulo musum hillore in nec-
 tus siavende que arceptemp el
 inallaturia volarias extrum quo
 dolimque pu volut officio bla-
 vellorum es aspidia ut te volutet-
 us, cum in postum qui dia sam,
 ulloreis pra nest, untur? Quln-
 disto necce uti qui ipaperibus
 ventedele, masimus ent, allgend
 andient quidaci et atem veleniet*

*vitas eat res audis quatimtet volum,
 volupatur aperfero etum resima
 ximus, [Pagina 2]*

*mill maio. Nam quat et am que dolim
 volo conserovit ligatet dolectis presti
 apicidit et ex et ut alkern emimem
 apie nonocab incia alteri enimsum
 et maxinartre quea vendiga apollo-
 stium, qui beranti oratem quam dolere
 parum quis nobis rem experte abor als
 volupta tuncosum om non core etur?
 Evemperumrums faces magnitia gnims
 anda se perum re sant faeced que
 dolapis mo cupate audicidit conser-
 vridit ea peratem restur? Noctum,
 veleni valente labo. Et vendatio et et
 maginto dolageticia idern, utemper-
 rum a volokempore sam volut endunt
 apie et a dolens con rectis conqit ali
 liqui sendas ad quam hieipsum alis
 nobis quam nime sit officia tendas
 truptat sociatqit omnoht volens
 quie, quis resindia vellet eum endig*



Proost!

*Bier gebrouwen in onze eigen
 brouwerij, waar het Othmar ge-
 brouwen wordt. Lees alles
 hierover op pagina #8
 van deze courant!*

*Romantiek en twentse gastvrijheid
 vitas eat res audis quatimtet volum,
 volupatur aperfero etum resima
 ximus, [Pagina 2]*

*Paasebruiken en folklore
 vitas eat res audis quatimtet volum,
 volupatur aperfero etum resima
 ximus, [Pagina 3]*

*Paasebruiken en folklore
 vitas eat res audis quatimtet volum,
 volupatur aperfero etum resima
 ximus, [Pagina 3]*

Nieuws

**JANUARI & FEBRUARI SERVEREN
 WIJ EEN 3-GANGEN KEUZE MENU**

€ 27,50 P.P.

**DI T/M VRIJDAG... PER GEHELE TAFEL
 UITSLUITEND OP RESERVERING**

Gasterij Oatmössche biedt u uitgebreide mogelijkheden om uw huwelijksdag tot de mooiste dag van uw leven te maken. De bijzondere omgeving met eindeloze mogelijkheden maken het voor u en uw gasten onvergetelijk. Zomer of winter, voorjaar of najaar. Elk jaargetijdje straalt haar charme uit.

VOORGERECHTEN

Toet'n met stoet

Wit en bruin bierbrood geserveerd met kruidenboter en salsa dip

Biersuggestie: Othmar Pilner

Tomatensoep

goed gevulde tomatensoep geserveerd in een weckpot

Biersuggestie: Othmar Weizen

Siepelsoep

uiensoep met huisgemaakte krokante kaasstengels

Biersuggestie: Othmar Blond

Othmar Champignons

Champignons gebakken in Othmar bierbeslag, geserveerd met een warme knoflooksaus

Biersuggestie: Othmar Noaberschap

Rundercarpaccio

Carpaccio met parmenzaanse kaas, zongedroogde tomaatjes, olijfolie en rode pesto dressing

Biersuggestie: Othmar Pilsner

HOOFDGERECHTEN

Gemarineerde varkenshaaspuntjes

Kies uit:

- Satésaus, kroepoek en gedroogde uitjes
- Champignonsaus

Biersuggestie: Othmar Weizen

RIB & Burger

Combinatie van runderburger huisgemarineerde spare-ribs

Biersuggestie: Othmar Rauch

Varkensschnitzel

Varkensschnitzel in roomboter gebakken met Jägersaus of Champignonsaus

Biersuggestie: Othmar Tripel

Runder Bavette (250 gr)

geserveerd met kruidenboter

Meerprijs € 1,50 p.p.

Biersuggestie: Othmar Stout

Pasta Tagliatelle met kipdij

Verse tagliatelle met kipdij, cashewnoten, groenten en romige kruiden-saus

Biersuggestie: Othmar Blond

Papillotte Zalm

Verse zalm met romige zuurkool, weizenbier en kruidenboter

Biersuggestie: Othmar Goud

Gemarineerde Varkensribeye

varkensrib-eye in roomboter gebakken met champignonsaus

Biersuggestie: Othmar Bock

NAGERECHTEN

Pecan toffe meringue

Opgebouwd uit wisselende lagen toffee Merinqueschuim, slagroom en huisgemaakte Toffee, afgewerkt met stukjes gehakte pacannoot

Dessert van de chef

Arretjescake-ijs met arretjescake, slagroom en caramelsaus

Dame blanche

Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom

Koffie Oatmossche

Keuze uit koffie, thee, cappuccino of espresso met 3 kleine lekkernijen