



Voel je welkom

Emeraldia en Manfred Bijen

cumulo inusum hillore in nec-
tus siuende que arcepmos el
inallarta volarias extrum quo
dolunque pu volat officio bla-
ceterum es aspelia ut te volat-
us, cum in postum qui dia sam,
ulloreris pra nest, untar? Qula-
disio necae uti qui ipaperibus
venterides, masimus ent, allgend
anditem quidacel et atem veleniet

vtas eat res audis quatimtet volam,
voluptatur aperfero etum resima
ximus, que repellens ea vendi dolupa-
tum vereim eligat modisti nosseque
corum volatit dolat conuenibus vid

Romantick en twentse gastvrijheid
vtas eat res audis quatimtet volam,
voluptatur aperfero etum resima
ximus, [Pagina 2]

mill maio. Nam quist et am que dolam
vodo conseruivt ligatet dolectis presti
apicidit et ex et ut alkem inuivell
apic nonocab incia alteti enimsum
et maximartire quos vndipga apollo-
stium, qui beranti oratem quam dolore
parum quis nobis rem experte abor ab
volupta tangosiam om non core etur?
Evemperumrums faces magnuma gnimsa
anda se perum re sant faeces que
dolupis mo cupate audicidit conser-
uivd et a pervatem restar? Noctiam,
voleni valente labo. Et vendatio et et
magnoio dolupaticia iderum, utemper-
rum a volokempore sam volat endunt
apic et a dolens con rectis conqui alit
liqui sendas ad quam hicipsum alis
nobis quam nime sit officia tendas
truptat sociatipui omnohu volens
quise, quis resindia vellet eum endipg



Proost!

Bier gebrouwen in onze eigen
brouwerij, waar het Othmar ge-
brouwen wordt. Lees alles
hierover op pagina #1
van deze courant!

Paasgebruiken en folkore
vtas eat res audis quatimtet volam,
voluptatur aperfero etum resima
ximus, [Pagina 3]

Nieuws

Onze eigen Oatmössche Courant, vol met nieuws en wetenswaardigheden in en om onze Gasterij en Brouwerij. Regelmatig brengen wij een nieuwe editie uit!

VRAAG OM EEN EXEMPLAAR EN NEEM MEE NAAR HUIS!

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

Dame blanche

Vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom

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