



Voel je welkom

Esmeralda en Manfred Bijl
 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.



Esmeralda en Manfred Bijl
 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.

Nieuws

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

**€ 28,50 P.P.
 DI T/M DONDERDAG... 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 warme satesaus

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 Vienna lager

Rundercarpaccio

Carpaccio met parmezaanse 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 DunkelWeizen

Gegratineerde kippedij met verse tagliatella

Gegratineerde kippedij verse tagliatelle, groenten, romige kruidensaus en kaas

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