

# Menukaart



## Proeverij

Weet u niet wat u moet kiezen, probeer dan eens de 'proeverij'! Een mooie plank met een selectie van onze voorgerechten.

## VOORGERECHTEN

**Toet'n met stoet** € 5,95  
Wit, bruin, en bierbrood geserveerd met kruidenboter en satésaus

**Oatmössche Plukbrood** (warm) € 7,25  
Knoflooksaus, kruidenboter en satésaus

**Tempura gebakken zalm** (gerookt op het bord) € 10,95  
Verse zalm gebakken in tempura met wakame en sesamsaus  
Biersuggestie: Othmar Blond 6,5%

**Rundercarpaccio** € 11,25  
Carpaccio met parmezaanse kaas, zongedroogde tomaatjes, apart geserveerd met rode pesto dressing en truffelmayonaise  
Biersuggestie: Othmar Rood 5,0%

**Othmar Champignons** € 9,25  
Champignons gebakken in Othmar bierbeslag, geserveerd met een koude knoflooksaus  
Biersuggestie: Othmar Tripel 8,9%

**Proeverijtje** (vanaf 2 personen) € 13,50  
Geserveerd op een plank. Verrassingen van verschillende voorgerechten  
Biersuggestie: Othmar Pilsner 5,0%

**Noorse garnalencocktail** € 9,75  
Noorse garnalencocktail met sla en romige cocktailsaus  
Biersuggestie: Othmar Dunkel Weizen 5,5%

**Nacho's met gegratineerde kaas** (1 persoon) € 6,95  
nacho's met ui, paprika, bosui en gegratineerde kaas apart geserveerd met Creme fraiche en Guacamole

### 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.

## SOEPEN

**Mosterdsoep** € 6,50  
Mosterdsoep met een gekruid Twents worstje

**Tomatensoep** € 6,75  
Goed gevulde tomatensoep geserveerd in een weckpot

## MAALTIJDSALADES

**Salade van geitenkaas** € 14,95  
Warme geitenkaas quiche, walnootjes, honing, tomaatjes en dressing  
Biersuggestie: Oatmössche Weizen 5,8%

**Salade verse warme zalm en gamba's** € 14,95  
Verse zalm gebakken in de oven, gamba's, tomaatjes, komkommer en dressing  
Biersuggestie: Othmar Goud 5,3%

## HOOFDGERECHTEN

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met gebakken aardappelen, frietjes, warme groenten en rauwkost.

**Gemarineerde Varkenshaasspies** € 18,50  
Met satesaus en kroepoek en gedroogde uitjes  
Biersuggestie: Othmar Goud 5,3%

Met champignonsaus en gedroogde uitjes  
Biersuggestie: Othmar IPA 6,0%

**Tournedos 'Gasterij Oatmössche'** € 28,25  
Tournedos met siepelcompôte, reepje buikspek en rode portsaus  
Biersuggestie: Othmar Rauch 6,2%

**Varkensschnitzel** € 17,25  
Varkensschnitzel in roomboter gebakken met Jägersaus of Champignonsaus  
Biersuggestie: Othmar Dunkel Weizen 5,5%

**Runder Bavette** € 21,95  
Geserveerd met kruidenboter  
Biersuggestie: Othmar Rood 5,0%

**Burger Oet Weersel** (rose gebakken ±250 gr) € 18,25  
Runderburger, bierborstelbroodje, sla, augurk spek, siepelcompôte en kaas

Meerprijs:  
- Extra huisgemarineerde Spare-ribs € 5,50  
Biersuggestie: Othmar Dunkel Weizen 5,5%

**Seafood Symphonie** € 22,50  
Zalm, kabeljauw, roodbaars en gamba's geserveerd met huisgemaakte kreeftensaus

Meerprijs:  
- Extra verse tagliatelle € 1,25  
Biersuggestie: Oatmössche IPA 6,0%

**Shiitake burger van Masselink Tilligte** € 18,95  
Shiitake burger met wokgroente en romige zuurkool  
Biersuggestie: Othmar Goud 5,3%

**Papillotte zalm** € 20,25  
Papillotte van verse zalmfilet met romige zuurkool, weizenbier en kruidenboter  
Biersuggestie: Othmar Blond 6,5%

**Huisgemarineerde Spare-ribs** € 19,25  
met sojasaus  
Biersuggestie: Othmar Tripel 8,9%

**Mixed Grill** (±400 gr) € 24,95  
Bief, Varkenshaas, Spare-ribs en Kippedij allen op eigen wijze bereid en apart gekruid. Kruidenboter en Jägersaus voor de grote eter!  
Biersuggestie: Othmar Rauch 6,2%

## EXTRA BIJGERECHTEN

Champignons met uien € 2,75  
Siepelcompôte € 1,75  
Champignonsaus / Kreeftensaus € 1,50  
Satésaus / Portsaus € 1,50

## Nieuwsbrief

Op de hoogte blijven van de Gasterij! Schrijf u zich dan in op onze website en ontvang onze nieuwsbrief.

**Gasterij Oatmössche**  
Commanderieplein 3, Ootmarsum

T +31(0)541 - 29 13 30

E info@oatmossche.nl

I www.oatmossche.nl

f Gasterij oatmossche

@ Oatmossche

