

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, la Baleine peper/zeezout en olijfolie.

Oatmössche Plukbrood (warm) € 7,25
Knoflooksaus, kruidenboter, la Baleine peper/zeezout en olijfolie.

Tempura gebakken zalm (gerookt op het bord) € 12,25
Verse zalm gebakken in tempura met wakame en sesamsaus.
Biersuggestie: Othmar Blond 6,5%

Carpaccio € 11,95
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) € 13,95
Geserveerd op een plank. Verrassing 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, gegratineerde kaas en crème fraiche apart geserveerd met 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 weckpotje.

MAALTIJDSALADES

Salade van geitenkaas € 14,95
Warme geitenkaasquiche, walnootjes, honing, tomaatjes en dressing.
Biersuggestie: Oatmössche Kers 2,0%

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 € 18,95
Met satésaus, kroepoek en gedroogde uitjes.
Biersuggestie: Othmar Goud 5,3%

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

Biefstuk 'Gasterij Oatmössche' € 25,25
Kogelbiefstuk (200 gr) met siepelcompôte, reepje buikspek en rode portsaus.
Biersuggestie: Othmar Rauch 6,2%

Varkensschnitzel € 18,75
Varkensschnitzel (±250/260 gr) in roomboter gebakken met Jägersaus of Champignonsaus.
Biersuggestie: Othmar Dunkel Weizen 5,5%

Runder Bavette (250 gr) € 23,50
Geserveerd met kruidenboter.
Biersuggestie: Othmar Rood 5,0%

Burger Oet Weersel (rosé gebakken ±250 gr) € 18,95
Runderburger, bierborstelbroodje, sla, augurk spek, siepelcompôte en kaas.

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

Seafood Symphonie € 23,50
Zalm, kabeljauw, roodbaars en gamba's geserveerd met huisgemaakte kreeftensaus.

Meerprijs: € 1,25
- Extra verse tagliatelle
Biersuggestie: Oatmössche Radler 2,0%

Risotto met Othmar Champignons € 18,95
Romige risotto met champignons gebakken in Othmar bierbeslag.
Biersuggestie: Othmar Goud 5,3%

Papillotte van verse zalm € 21,50
Papillotte van verse zalmfilet met romige zuurkool, weizenbier en kruidenboter.
Biersuggestie: Othmar Blond 6,5%

Huisgemarineerde Spareribs € 19,95
Met sojasaus.
Biersuggestie: Othmar Tripel 8,9%

Mixed Grill (±400 gr) € 24,95
Bief, Varkenshaas, Spareribs en Kippendij allen op eigen wijze bereid en apart gekruid. Geserveerd met 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? Schrijft 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

