****

Menu

****

**Warme dranken**

Koffie €1.75

Thee €1.75

Cappuccino €2.00

Warme chocomelk €2.50

**Voor bij de koffie**

**appelgebak** €3.00

met slagroom

**twentse krentenwegge** €2.00



**Bier en Wijn**

Grolsch pijpje €2.50

Grolsch 0.0 €2.50

Radler €2.50

Radler 0.0 €2.50

Othmar bier div. soorten €4.00

zoete witte wijn €2.75

droge witte wijn €2.75

Rosé €2.75

Rode wijn €2.75



**Frisdranken**

Cola/ Cola light €2.25

Fanta €2.25

7 up €2.25

Rivella €2.25

Spa rood €2.25

Spa blauw €2.25

Tonic €2.25

Bitter lemon €2.25

Jus d’orange €2.25

Appelsap €2.25

Cassis €2.25

Icetea €2.25

Chocomel €2.25

Fristi €2.25

****

**Alcoholhoudende dranken**

bessen €2.25

vieux €2.25

jonge jenever €2.25

apfelkorn €2.25

Beerenburg €2.25

advocaat €2.25

Martini €2.25

Passoa €2.25

Safari €2.25

Pisang Ambon €2.25

Likeur 43 €2.25

rum €2.25

Malibu €2.25

citroen brandewijn €2.25

****Twents kuiernat €2.25

**Snacks**

patat €1.75 met €2.00 speciaal €2.25

portie patat €2.50 met €2.75 speciaal €3.25

patat oorlog €3.00 portie patat oorlog €3.75

kroket €1.65

frikandel €1.65 speciaal €2.15

bamibal €1.85

nasibal €1.85

kaassoufflé €1.65 **Sausen**

braadworst €2.00 frietsaus/ketchup/curry €0.25

kipnuggets 6st €2.00 pindasaus €0.75

gehaktbal €3.25 mosterd €0.10

bitterballen 8st €3.25

broodje kroket €2.15

broodje frikandel €2.15

broodje hamburger €2.80

tosti ham/kaas €3.25

vega Frikandel €1.65

**Othmar Speciaal bieren**

**de Othmar Weizen**

is een bier van hoge gisting, waardoor esters gecreëerd

worden welke voor een fruitige afdronk zorgen. De rijke

en romige smaak van dit bier is ontstaan door de speciale

gist en de tarwe waarmee de Weizen (duitse woord voor

tarwe) is gebrouwen

*winnaar gouden medaille ´Twente asperge tour 2014, 2015 en 2016*

*Alcohol 5.8% €4.00*

**de Othmar Goud**

is een ongefilterde pilsener van lage gisting. Gebrouwen

met meer aromahop, waardoor een volle smaak

gecreëerd wordt. Door minder bitterhoppen te

gebruiken is de Othmar Goud niet al te bitter en

neigt hij een beetje naar een blond bier.

*winnaar Bronzen Medaille ‘Barcelona Beer Challenge 2016’*

*Alcohol 5.3% €4.00*

****

**Othmar Trippel**

De Othmar Tripel is een bovengistend bier met een rijke, volle smaak. Door een hogere moutstorting en hopgift bevat dit bier een hoger alcoholpercentage met een gebalanceerde hopsmaak en een klein zoetje. Uniek is dat ook de Othmar Tripel gebrouwen wordt volgens het Duitse Reinheitsgebot, waardoor het gehele smaakpalet van de mout duidelijk te proeven is. De Othmar Tripel laat zich het liefst drinken bij een hogere temperatuur waardoor de warme krachtige smaak zich goed kan uiten.

Alcohol 8,9% €4.00

**Othmar Blond** (seizoenbier)

Othmar Blond is gebrouwen voor vele momenten, zowel voor de warmere terrasdagen als na een intensieve werkdag. Het speciale gistingsproces en typische hopgiften geeft dit bier een kruidige en fruitige sensatie. De fijne schuimkraag en het koolzuur zorgen voor een ultieme afronding van de smaak. Tevens zorgt de zachte afdronk voor een aangename bitterheid op de tong.

Alcohol: 6,5% *€4.00*

****

**Hoofdgerechten**

**gegrilde varkens saté** €15.75

met gedroogde uitjes en kroepoek

**hamburger de luxe** €14.75

malse runderhamburger met een kaiserbroodje, gedroogd spek, tomaat, augurk en kaas

**malse kippendij** €15.25

malse kippendij met pepersaus en zoete uien chutney

**gebakken schnitzel** €14.25

malse schnitzel uit de pan

(zigeunersaus of pepersaus) € 0.75

****

**Spareribs** €16.25

gemarineerde spareribs

**vegetarische quiche** €15.25

 vegetarische quiche met o.a. groenten en geitenkaas

**vis duo** €15.75

gebakken in de pan. Benieuwd welke soorten vis? Vraag ons wat de kok gevangen heeft.

***bij onze hoofdgerechten serveren wij warme groenten, rauwkostsalade, patat en mayonaise***

*Tip*:  *deze menu’s kunt u ook meenemen naar uw caravan, camper of tent*

****

**voorgerechten**

siepelsoep € 4.00

heerlijke Ootmarsumse uiensoep met kaasdakje

vers gebakken brood € 3.75

vers gebakken brood met kruidenboter en huisgemaakte knoflooksaus (portie voor 1 à 2 personen)

kalfskroketje €4.50

geserveerd met sla, tomaatjes , kaas schilfers, cashewnootjes en citroen mayonaise

****

**Nagerechten**

**koffie ‘de Haer’** €4.00

koffie met een bonbon en een heerlijke borrel, keuze uit Amaretto, Licor 43 of Twentsch kuiernat

**sorbet** groot €4.50 klein €3.25

heerlijk roomijs, vruchtjes, aardbeiensaus en slagroom.

**coupe Basje** €4.25

heerlijk roomijs overgoten met **b**oerenjongens, **a**dvocaat en **s**lagroom

**coupe appeltaart**  €4.25

roomijs met een vleugje “appeltaart” en walnoten

****

**Voor bij de borrel**

**Vers gebakken Brood**

met kruidenboter en knoflooksaus €4.00

**potato dippers**

*gefrituurde aardappelsnack geserveerd met mayo, tomatenrelish en creamy baconsaus €4.00*

**bittergarnituur**

12 gefrituurde hapjes met mosterd en mayonaise *€5.75*

Bitterballen € 3.25

8 stuks

**

**Mooi daj d'r wes bint,**

**verget ’t wierkom’n nich**

***Familie Bruns***

****