

Stel zelf uw menu samen

Maak uw keuze uit een...

2-gangen € 34,⁵⁰

keuze uit voorgerecht + hoofdgerecht "of" hoofdgerecht + dessert

3-gangen € 39,⁵⁰

keuze uit voorgerecht + hoofdgerecht + dessert

U wilt alleen een voor- of hoofdgerecht, geen probleem...

Hoofdgerecht € 26,50 exclusief eventuele meerprijs

Alleen voorgerecht(en), informeer bij het personeel

Wilt u voordeel sparen, wordt dan VIP-Gast.

Alle informatie op de laatste pagina.

Voorgerechten

Soep van de Dag

allergenen : lactose

Mosterdsoep

met spekjes

allergenen : lactose

Tom Kha Kai Soep

gevuld met kip, groente en ei

Rundercarpaccio

*ossenhaas, pijnboompitten, Grana Padano, zongedroogde
tomaat met pesto of truffelmayonaise*

allergenen : lactose, gluten

wijntip : Pinot Grigio (wit) / Cuvée (rood)

Pizza van Tonijn

krokant filodeeg, truffelmayonaise, cress, gefrituurde kappertjes

allergenen : gluten

wijntip : Chardonnay (wit) / Nero (rood)

Gegrilde Groene Asperges

gerookte zalm

wijntip : Verdejo (wit)

Beef Tataki

in sesam gepanneerd, soja saus

allergenen : sesamzaad, soja

wijntip : Rose

Gamba's in Tempurabeslag

geserveerd in een kokosnoot, gele curry en tropisch fruit

allergenen : gluten, schaaldieren

wijntip : Pinot Grigio (wit)

Rode Mul

Zoete aardappelcrème, gember, limoensausje

wijntip : Chardonnay (wit)

Salade Caprese

buffelmozzarella, tomaat, pesto

wijntip Pinot Grigio (wit)

Hoofdgerechten

Sukade

twalfuur lang gegaarde sukade, port jus
allergenen: lactose
wijntip : Shiraz (rood)

Tournedos (+ € 8,50)

*saus naar keuze**
wijntip : Crianza (rood)

Saté van Varkenshaas

atjar, gebakken uitjes, seroendeng
allergenen : gluten, schaaldieren
wijntip : Chardonnay (wit)

Bavette en Gamba's (+ € 8,50)

surf en turf
allergenen : schaaldieren
wijntip : chardonnay (wit) / Crianza (rood)

Spareribs

keuze zoet en sticky of iets pikant
allergenen : gluten, soja
wijntip : Nero (rood) / Shiraz (rood)

Pork Rack

*gegrild, saus naar keuze**
wijntip : Chardonnay (wit) / Nero (rood)

Pasta Bolognaise

vegetarisch met tempeh
allergenen : gluten, soja
wijntip: Cuvée (rood)

Quiche van Bladerdeeg

spinazie, brie, noten, champignons, courgette
allergenen : lactose, gluten, noten
wijntip : Chardonnay (wit)

Hoofdgerechten

Kabeljauw (+ € 6,50)

gerookte spek, risotto met Parmezaanse kaas
allergenen : lactose
wijntip : Pinot Grigio (wit) / Chardonnay (wit)

Sliptongtjes (+ 6,50)

in boter gebakken, remouladesaus
allergenen : lactose
wijntip : Chardonnay (wit)

Vangst van het Moment

vraag de bediening naar het aanbod

Linguine met Gebakken Vongoles

knoflook, cherry tomaatjes en olijfolie
allergenen : gluten
wijntip : Pinot Grigio (wit)

Sauzen

chimichurri

portsaus

roze pepersaus (allergenen : lactose)

champignonroomsaus (allergenen : lactose)

bearnaisesaus (allergenen : lactose, gluten)

De hoofdgerechten worden geserveerd met warme groenten op het bord

Daarnaast per schaalpje bij te bestellen...

<i>Gebakken aardappelen</i>	€ 3,95
<i>Frites</i>	€ 3,95
<i>Rauwkostsalade</i>	€ 2,50
<i>Extra warme groenten</i>	€ 3,50

Al onze bereidingen kunnen sporen van allergenen bevatten

Desserts

Lavacake

*caramelsaus, chocolade ijs
allergen : lactose*

Ijsscoupe

*strawberry cheesecake, cookies ijs, Ferrero Rocher ijs
allergenen : lactose*

Dame Blanche

*vanille ijs, warme chocoladesaus
allergenen : lactose*

Trifle Yoghurtijs

*rood fruit, vanille mascarpone
allergenen : lactose*

Kaasplankje (+ € 5,00)

*vier soorten kaas, kletsenbrood, vijgencompote
allergenen : lactose*

Word VIP-Gast en blijf op de hoogte over de activiteiten bij Gasterij 't Oaldershoes.

*VIP-Gasten sparen 7,50% over de gehele rekening tijdens elk bezoek,
dus ook bij een kop koffie, dranken, lunch of diner.
(niet van toepassing bij een maand- of actiemenu).*

Indien u € 50,00 heeft gespaard, kunt u dit verzilveren tijdens een diner.

Meld u nu aan en u spaart direct uw eerste bedrag.

Vraag naar de registratiekaart aan het personeel (online via de site kan ook)

Sparen kan met een groep tot maximaal 10 personen per bezoek.

*Rekenvoorbeeld: u bent aanwezig met 15 personen, dan delen we het totaal bedrag door
15 en vermenigvuldigen we dit met 10 personen. Van dit bedrag spaart u 7,50%.*

Al onze bereidingen kunnen sporen van allergenen bevatten