

## KEUKEN DOORLOPEND GEOPEND TOT 21U30, OP MAANDAG TOT 21U00

## ZONDAG MENU'S

Uitsluitend verkrijgbaar tussen 11h30 &amp; 14h00

## ZONDAG 11 FEBRUARI

- ⇒ Venkelsoep met look
- ⇒ Kalkoen met ciderroomsaus, salade van witlof en appel met kroketjes OF
- ⇒ Koolvishaas met mousselinesaus en puree van prei
- ⇒ Dessert naar keuze

## ZONDAG 18 FEBRUARI

- ⇒ Erwtensoop
- ⇒ Mix grill van varkenshaasje/ kalkoen & steak met frisse salade met croutons en frietjes
- ⇒ Dessert naar keuze

## ZONDAG 25 FEBRUARI

- ⇒ Currysoep met rijst
- ⇒ Hertengoulash met stoofpeertje in veenbessen en kroketjes OF
- ⇒ Zalm met een kruidenkorst, een bieslookroomsausje en groente-puree
- ⇒ Dessert naar keuze

## ZONDAG 4 MAART

- ⇒ Champignonroomsoep
- ⇒ Videe van kip met een bladerdeeg-koekje, salade en frietjes OF
- ⇒ Videe van vis met een duo van sauzen, salade en frietjes
- ⇒ Dessert naar keuze

## ZONDAG 11 MAART

- ⇒ Broccoliroomsoep
- ⇒ Konijn op grootmoederswijze met appelmoes en kroketjes OF
- ⇒ Hongaarse goulash met salade en frietjes
- ⇒ Dessert naar keuze

## ZONDAG 18 MAART

- ⇒ Bouillonsoep met balletjes
- ⇒ Kalkoen met fijne groentjes, peertjes in veenbessen en kroketjes OF
- ⇒ Scampi op wijze van de chef met puree van spruitjes
- ⇒ Dessert naar keuze

## ZONDAG 25 MAART

- ⇒ Tomatenroomsoep met balletjes
- ⇒ Varkenswangen In saus van Rodenbach, peertjes in veenbessen en kroketjes OF
- ⇒ Spiesje van diverse soorten vis, tartaarsaus, grill-tomaatje en puree
- ⇒ Dessert naar keuze

ZONDAG 1 APRIL  
PASEN

- ⇒ Paasmenu zie achterkant

MAANDAG 2 APRIL  
PAASMAANDAG

- ⇒ Agnes sorelroomsoep
- ⇒ Ossentong met champignonroomsaus, puree van bloemkool en broccoli OF
- ⇒ Roodbaarsfilet met een kruidensaus en puree van bloemkool en broccoli
- ⇒ Dessert naar keuze

## ZONDAG 8 APRIL

- ⇒ Komkommersoop
- ⇒ Half haantje met Brabantse saus, mengeling van witloof en appel met kroketjes OF
- ⇒ Gegratineerd vispannetje met camenbertsaus en puree van savooikool
- ⇒ Dessert naar keuze

## ZONDAG 15 APRIL

- ⇒ Aspergeroomsoep
- ⇒ Stoofpotje van kalkoen met perzik, ananas en mandarijn, een rodekool-salade en kroketjes OF
- ⇒ Tongrolletjes met zalm in kruidensaus en puree van pompoen
- ⇒ Dessert naar keuze

## ZONDAG 22 APRIL

- ⇒ Spinazieroomsoep
- ⇒ Gegrilde kipfilet met stroganoffsous, erwtjes en wortelen, kroketjes OF
- ⇒ Stoofpotje van vis met een sausje van prei en puree van broccoli
- ⇒ Dessert naar keuze

## ZONDAG 29 APRIL

- ⇒ Heldere kippensoep
- ⇒ Ossentong met champignonroomsaus, salade en aardappelpuree OF
- ⇒ Kabeljauwstaart met een kruidige witte wijnsaus, salade en aardappelpuree.
- ⇒ Dessert naar keuze.

DINSDAG 1 MEI  
DAG VAN DE ARBEID

- ⇒ Kervelsoep met erwtjes
- ⇒ Malse biefstuk met bearnaisesaus, aspergesalade en frietjes
- ⇒ Dessert naar keuze

## DONDERDAG 3 MEI GESLOTEN

## ZONDAG 6 MEI

- ⇒ Tomatengroentesoop met balletjes
- ⇒ Kalkoen met ciderroomsaus, erwtjes en wortelen, kroketjes
- ⇒ Gebakken zalm met een choronsaus en aardappelpuree
- ⇒ Dessert naar keuze

DONDERDAG 10 MEI  
HEMELVAART

- ⇒ Aspergeroomsoep
- ⇒ Varkenshaasje zoetzuur met gefruite ui, erwtjes/wortelen en kroketjes
- ⇒ Schelvisfilet met een sausje van de chefs en kervelpuree
- ⇒ Dessert naar keuze

ZONDAG 13 MEI  
MOEDERDAG

## IEDERE WEEK ANDERE DAGMENU'S. KIJK OP WWW.OUDOTEREN.BE

Dagmenuprijzen	weekdagen	zon- en feestdagen
Volwassenen	€15,50	€18,50
Kinderen (tot 12 jaar)	€12,50	€13,50
Afhaalmenu	€12,00	€14,00

-kinderen onder 3 jaar gratis

-Prijzen zijn incl. dienst en BTW



# JAARKALENDER 2018

## OUD OTEREN

- zo 1 April: Pasen = Paasmenu  
ma 2 April: Paasmaandag = Zondagsmenu  
di 1 Mei: Feest v/d arbeid = OPEN = Zondagsmenu  
do 3 Mei: **GESLOTEN**  
vrij 4 Mei: Boekweitkoekactie  
za 2 Juni: Gastronomische Aspergeavond  
*Keuken en zaak geopend tot 14h30 / terras tot 17h00*
- 12 t/m 28 Juni: **GESLOTEN**  
**Jaarlijks verlof + verbouwingen toiletten**  
vrij 29 Juni: Terug geopend  
wo 15 Augustus: **O.L.V. Hemelvaart = GESLOTEN**  
do 16 Augustus: **GESLOTEN**  
vrij 31 Augustus: Boekweitkoekactie  
do 1 November: Allerheiligen = Zondagmenu  
za 17 November: Gastronomische wildavond  
*Oud Oteren gesloten tot 18h30*  
za 24 November: Gastronomische wildavond  
*Oud Oteren gesloten tot 18h30*  
za 1 December: Bezoek Kerstmarkt Duisburg + ontbijt  
ma 3 December: Bezoek Kerstmarkt Bonn+ ontbijt  
do 6 December: Bezoek Kerstmarkt Oberhausen+ ontbijt  
vrij 7 December: Bezoek Kerstmarkt Essen+ ontbijt  
za 8 December: Bezoek Kerstmarkt Dortmund+ ontbijt  
ma 10 December: Kerstmarkt Neeroeteren  
vr 14 t/m zo 16 Dec: Wintershoppingweekend + Kerstmarktbezoek  
*(verdere info volgt)*  
ma 24 December: **GESLOTEN (afhaalmenu Kerstmis verkrijgbaar)**  
di 25 December: Kerstmis = Kerstmenu + afhaalmenu Kerst  
woe 26 Dec. t/m woe 2 Jan.: **GESLOTEN i.v.m. Jaarlijks verlof**

## GASTRONOMISCHE ASPERGEAVOND

ZATERDAG 2 JUNI 2018 | AANVANG 18H30

- ⇒ *Aperitief met amuse van de chef*  
⇒ *Romige aspergesoep met lenteui en spekreepjes*  
⇒ *Kipcocktail in een nieuw jasje, met asperges, bieslook en mousselinesaus vergezeld van heerlijk olijvenbrood*  
⇒ *Zalm, gemarineerd in rode biet vergezeld met een salsa van asperges en pappardelle*  
⇒ *Een combinatie van groene en witte asperges met een dragonsausje, lamskroontje met een krokantje en aardappelkroketjes*  
⇒ *Verwendessert met een zoetje en een zuurtje*  
⇒ *Een kopje Rombouts koffie met pralinee*

Prijs € 62,50 p.p. all-in.

(incl. frisdranken | bieren | aangepaste wijnen | koffie & thee van 18h30 tot 23h30)

# PAASMENU

ZONDAG 2 APRIL 2018

- ⇒ *Glaasje cava + amuse van de chef*  
⇒ *Soep van tomaat en geroosterde paprika OF courgetteroomsoep met mascarpone*  
⇒ *Hoofdgerecht (keuze uit onderstaande 3 menu's)*  
⇒ *Verrassingsdessert van onze Paashazen*  
⇒ *Een kopje Rombouts koffie met versnapering*

### MENU MET HOOFDGERECHT 1

- ⇒ *Malse varkenskroon met kruidenolie, seizoensgroentjes en aardappelgratin*

### MENU MET HOOFDGERECHT 2

- ⇒ *Kruidige XL spies van rundsvlees op een zacht mosterd-sausje met seizoensgroentjes en aardappelkroketjes*

### MENU MET HOOFDGERECHT 3

- ⇒ *Sliptong Meunier met seizoensgroentjes en puree van geroosterde pompoen*

- Prijs paasmenu €35,00 p.p. -

*Vegetarisch- en kindermenu verkrijgbaar op reservatie.  
Van 11h30 tot 16h00 enkel paasmenu verkrijgbaar.  
Van 16h00 tot 21h30 paasmenu en a la carte mogelijk.*

*\* Kies bij uw hoofdgerecht een voorgerecht voor €10 extra.  
Keuze van voor- en hoofdgerecht dient uiterlijk 7 dagen van te voren worden doorgegeven.*

## VOORGERECHTEN

- ⇒ 1) *Carpaccio van Ossenhaas, afgewerkt met een kruidensalade, Parmezaanse kaas en pijnboompitten OF*  
⇒ 2) *Feestelijk duo van kaas en garnaalkroketje met een frisse groentegarnituur OF*  
⇒ 3) *Klassieke cocktail van verse Schotse zalm OF*  
⇒ 4) *Bruchetta met tomatensalsa, groente pesto en Italiaanse charcuterie (geschikt voor 2 personen)*

Prijs voorgerecht +€10,00

## BOEKWEITKOEKACTIE

VRIJDAG 4 MEI

- ⇒ *Boekweitkoek met spek, siroop en zwart brood / dame blanche met slagroom / Koffie of Thee*

- Voor €12,50 p.p.! -

*actie loopt de volledige dag vanaf 11h00*

*Alle tafels tussen 11h00 en 19h00 zijn maximaal 1h30 gereserveerd. Vanaf 19h15 zijn de tafels onbeperkt in tijd gereserveerd.*

