

Vor- und dazu

Spinatsalat in Speck-Sahne-Dressing mit Brotwürfeln	9,95
Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Eierstich und Markklößchen	7,95
Tomatensüppchen	5,95
Gulaschsuppe mit Overkamps Herdstuten	9,95
Pfifferlingssüppchen	7,95
Vorspeise - Rucolasalat in Balsamico-Dressing, Oliven, Tomaten und Ciabatta mit Aioli - 9,95	oder als Portion für 15,95
„WESTFÄLISCHER BURGER“ – Reibekuchen, Blutwurst, Äpfel und Zwiebeln	9,95
Wildkräutersalat in Himbeeressigdressing mit Wachtelbrust v. Grill	14,95
Marinierte gebratene Garnelen in Knoblauch auf Rucolasalat, Stangenbrot und Aioli	15,90
Carpaccio vom Irischen Ochsenfilet , Rauke, Dorstener Ziegenhartkäse, Brot / Butter	14,95
Vitello tonnato – klassisch – Kalbstafelspitz rosa in Thunfischsauce, O's Stuten dazu	14,95
Bunter Blattsalat , Yoghurt-, Balsamicodressing oder Sauce Vinaigrette (vegetarisch)	8,95
Baumüllers graved Lachs mit Honig-Dill-Senf-sauce und frischen Reibekuchen	13,95
Cocktail von frischen Nordseekrabben	15,95
Gebeizter Lachs mit Süßkartoffel, Ananas- u. Sojadipp, O's Stuten mit Feigen-Mango-Senf-Dipp	14,95
Fischvorspeisenteller mit Stremellachs, Makrele, Krabben, Saucen, Rote Beete und Meerrettich	16,95
Bunter Tomatensalat mit Büffel-Burrata , Ruccola	14,95
Bunter Salatteller mit geschmorten, marinierten Pfifferlingen , Brot / Butter	14,90
Vorspeisenbuffet für 2 Personen, Aioli und Ciabatta	36,-

Von der Kaltmamsel

O's Eisbeinsülze mit Remouladensauce, Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat	14,95
Portion O's Roastbeef mit Remouladensauce, Bratkartoffeln, Brot und Butter	19,95
Portion Bratheringe mit Zwiebelbratkartoffeln	14,95

VITAL - KÜCHE

"Wellness" - Salat mit Fröndenberger Poulardenbrust /Bio-Schafskäse, Brot /Butter	15,95
„FITNESSTELLER“ – Blattsalate in Joghurtdressing mit frischen Früchten umlegt, dazu ein Steak von der Fröndenberger Poularde in Mandeln gebraten	17,95
Rucolasalat in Balsamico-Dressing mit Bio-Shiitake-Pilzen , Rinderfiletstreifen -vom Grill- und gehobeltem Parmesan, Ciabatta u. Aioli	23,90
„Grünes „Schüsselken“ – Flambierte Ananas, zweierlei Süßkartoffel, Erdnüsse, Kichererbse, Miso, Avocado, Broccoli, Grüner Dortmunder Spargel, Kokosvinaigrette	17,95
Wohlfühlgericht: Süßkartoffelgnocchi mit Babyspinat in Salbeibutter, Edamamebohnen, Pinienkerne, Datteln und Parmesan	16,95
Hausgemachte „GRÜNE NUDEL“ mit Zucchini, Tomate, Schafskäse, Pinienkernen, Parmesan, Jordan Olivenöl-	16,95
„Westfalen geht fremd“ – gaaanz wenig Kohlenhydrate! Fröndenberger Poulardenbrüstchen - vom Grill – pikant gewürzt mit Chillischote! mit Black-Tiger Garnele gefüllt, frisches Gemüse aus der Pfanne	24,95
LACHSSTEAK vom GRILL – fluffig - Kräuterbutter, Wildkräutersalat Himbeerdressing	24,95



Einchecken und Genießen :

„Immer wieder gern ...“

Ein „Krüstkten“ aus Dortmund / Champignons à la Creme /Spiegelei/ Salatgarnitur	15,95
Schweineschnitzel „Westfälisch“ Rührei, Speck, Zwiebeln, Bratkartoffeln Salatteller	17,95
Die Spitzen vom Schweinefilet mit frischen Champignons und grünem Pfeffer in Rahm, frische Kartoffel-Rösti und Salatteller	19,95
Fröndenberger Poulardenbrust „Singapur“ Früchte/ Curryrahm/Mangochutney/Cocos/gebackene Banane /Butterreis	19,95
O's Bauernpfanne - Rinder-, Schweinefilet und Poularde vom Grill mit Bratkartoffeln, Böhnchen, Zwiebeln, Speck/ Spiegelei	23,95
Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken /Kartoffel- Gurkensalat in Essig-Öl	23,95
„Cordon bleu“ Kalbschnitzel Schinken u. Käse gefüllt, Buttererbsen /Pommes frites	24,95
Ein Pfeffersteak vom Irischen Rinder-Filet mit grünem Pfeffer in Cognac-Rahm, Pommes frites und Salat	36,95
400g BLACK ANGUS Rib-Eye-Steak Kräuterbutter, Cesar`s Salad /Brot	32,80
Großes Kotelette vom Susländer Schwein - „lecka wie früher!“ -paniert gebraten oder vom Grill-mit Spitzkohlgemüse und Pfannenkartoffeln	24,90
Frische Nordsee-Seezunge aus der Pfanne, „Müllerin Gebraten“ für Sie in der Küche filetiert! Unser Service berät Sie gern! Preis nach Gewicht	
Frische Wickeder Forelle - in der Küche filetiert -"blau" oder "Müllerin" mit zerlassener Butter, dazu Eisbergsalat in Sahne und Petersilienkartoffeln	24,95

Zu zweit genießen

Châteaubriand* großes Filet aus dem Herzstück geschnitten, mit Sauce Bearnaise, Gemüseauswahl, Grilltomaten und Bratkartoffeln	89,00
--	-------

Matjesfilet auf Eis mit Speckböhnchen und Rosmarinkartoffeln	15
Matjesfilet „HAUSFRAU“ mit Speckkartoffeln	15
Matjesfilet in Curry mit Dampfkartoffeln	15
MATJESFONDUE (zwei Personen) zum Sattessen !!!	36



Schmetterlingsnudeln mit Pfifferlingen in Rahm, Tomaten, Basilikum	18,95
Portion von geschmorten, Pfifferlingen mit Rühreiern und Bratkartoffeln	19,95
Kalbsschnitzel mit geschmorten Pfifferlingen, Sauce Béarnaise /Bratkartoffeln	25,50
Rinderfiletsteak mit geschmorten Pfifferlingen, Rotweinreduktion und Nudeln	34,95

Nachtsch

Bayerische Creme	8,95	Topfenknödel mit Erdbeern	9,95
Schokoladenmousse	9,95	und Aprikosen	
Espressotörtchen „Kikeriki“	8,95	Erdbeer- Crème brûlée	
Maracuja-Vanilletörtchen „Tahiti“	8,95	mit Rhabarbergrütze	9,95
MERTIN Erdbeeren mit Vanilleeis	7,50	VEGANE Schokolade	
		mit Mango/Himbeere	9,95