

Vor- und dazu

<i>Feldsalat in Speck-Sahne-Dressing mit Brotwürfeln</i>	9,95
<i>Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Eierstich und Markklößchen</i>	7,95
<i>Essenz vom Steinpilz mit Käsestange</i>	9,95
<i>Tomatensüppchen</i>	5,95
<i>Gulaschsuppe mit Overkamps Herdstuten</i>	9,95
<i>Dortmunder Zwiebelsüppchen mit Hartkäse überbacken</i>	8,95
<i>Kürbissüppchen mit Spieß von Black-Tiger-Garnelen</i>	9,95
<i>Vorspeise - Rucolasalat in Balsamico-Dressing, Oliven, Tomaten</i>	
<i>und Ciabatta mit Aioli - 9,95</i>	<i>oder als Portion für 15,95</i>
<i>„WESTFÄLISCHER BURGER“ – Reibekuchen, Blutwurst, Äpfel und Zwiebeln</i>	9,95
<i>Creme brullée von unserer Entenleber mit Preiselbeerchutney, Brioche</i>	11,95
<i>Wildkräutersalat in Himbeeressigdressing mit Wachtelbrust v. Grill</i>	14,95
<i>Marinierte gebratene Garnelen in Knoblauch auf Rucolasalat, Stangenbrot und Aioli</i>	15,90
<i>Carpaccio vom Irischen Ochsenfilet, Rauke, Dorstener Ziegenhartkäse, Brot / Butter</i>	14,95
<i>Vitello tonnato – klassisch – Kalbstafelspitz rosa in Thunfischsauce, O's Stuten dazu</i>	14,95
<i>Bunter Blattsalat, Yoghurt-, Balsamicodressing oder Sauce Vinaigrette (vegetarisch)</i>	8,95
<i>Baumüllers graved Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce und frischen Reibekuchen</i>	13,95
<i>Cocktail von frischen Nordseekrabben</i>	15,95
<i>Dreierlei vom Dorstener Ziegenkäse:</i>	
<i>Creme brulée, gebacken und Mousse, geschmorter Radicchio</i>	14,95
<i>Fischvorspeisenteller mit Stremellachs, Makrele, Krabben, Saucen, Rote Beete, Meerrettich</i>	16,95
<i>Büffelmozzarella mit Mango, Balsamico und Garnelen vom Grill, Cashewkerne</i>	18,95
<i>Hirschschinken mit Kürbisvariationen</i>	16,95
<i>Vorspeisenbuffet - mediterran- für 2 Personen, Aioli und Ciabatta</i>	36,-

Von der Kaltmamsel

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

VITAL – KÜCHE

<i>"Wellness" - Salat mit Fröndenberger Poulardenbrust /Bio-Schafskäse, Brot /Butter</i>	15,95
<i>„FITNESSTELLER“ – Blattsalate in Joghurtdressing mit frischen Früchten umlegt, dazu ein Steak von der Fröndenberger Poularde in Mandeln gebraten</i>	17,95
<i>Rucolasalat in Balsamico-Dressing mit Bio-Shiitake-Pilzen, Rinderfiletstreifen -vom Grill- und gehobeltem Parmesan, Ciabatta u. Aioli</i>	23,90
<i>„Grünes „Schüsselken“ – Kürbis, Buchweizen, Preiselbeeren, Kernölbirnenwini, Feldsalat, Edamame, Topinambur, Süßkartoffel, Rotkohl</i>	17,95
<i>Wohlfühlgericht: Kürbisgnocchi mit Rucola in Salbeibutter, Maronen, Pinienkerne, Parmesan</i>	16,95
<i>Hausgemachte „GRÜNE NUDEL“ mit Zucchini, Tomate, Schafskäse, Pinienkernen, Parmesan, Jordan Olivenöl-</i>	16,95
<i>„Westfalen geht fremd“ – gaaanz wenig Kohlenhydrate!</i>	
<i>Fröndenberger Poulardenbrüstchen - vom Grill – pikant gewürzt mit Chillischote! mit Black-Tiger Garnele gefüllt, frisches Gemüse aus der Pfanne</i>	24,95
<i>LACHSSTEAK vom GRILL – fluffig - Kräuterbutter, Wildkräutersalat Himbeerdressing</i>	24,95



„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
Rumpsteak Irisch 300gr. vom Grill „Ruhrtaler“ mit Ruhrtaler Käse, Preiselbeeren überbacken, Rahmsauce, Nüdelchen, Beilagensalat	34,95
Großes Kotelette vom Susländer Schwein - „lecka wie früher!“ -paniert gebraten oder vom Grill-mit Spitzkohlgemüse und Pfannenkartoffeln	24,95
FrISCHE Nordsee-Seezunge aus der Pfanne, „Müllerin Gebraten“ für Sie am Tisch filetiert! Unser Service berät Sie gern!	Preis nach Gewicht
FrISCHE Wickeder Forelle - filetiert - "blau" oder "Müllerin" mit zerlassener Butter, dazu Eisbergsalat in Sahne und Petersilienkartoffeln	24,95

Zu zweit genießen

Entrecôte double - doppeltes Rumpsteak!!! mit Sauce Bearnaise, Zwiebelbratkartoffeln und großem Salatteller	68,00
Châteaubriand* großes Filet aus dem Herzstück geschnitten, mit Sauce Bearnaise, Gemüseauswahl, Grilltomaten und Bratkartoffeln	89,00

HOF-ENTEN-BRATEN, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße	30
REHKEULE aus dem Ofen, Haselnußspätzle, Birne/Preiselbeeren	30
WILDRAGOUT -fein süßlich abgeschmeckt-, Kartoffelklöße, Apfelkompott	26

Nachtisch

Bayerische Creme	8,95	Topfenknödel mit Pflaumen und Vanillerahmeis	9,95
Schokoladenmousse	9,95	Schoko- Crème brûlée mit Mangokompott	9,95
Espressotörtchen	8,95	„Ovegan“ Schokolade/ Kürbis /Birne	9,95
Nougat-Törtchen	8,95		
Mit Blauschimmelkäse überbackene Birne, schwarzem Pfeffer, karamalisierte Nüsse, Feigensorbet	9,95		

Overkamp toGo !
„zumitnachHausenehmen“