



Liebe Gäste!

Herzlich Willkommen in Dortmund auf dem Höchsten! Herzlich Willkommen bei O's !

„ZUKUNFT BRAUCHT HERKUNFT“

Dieses Motto unseres „Wirtschaftens“ hier spiegelt wider,
worum es in der Zukunft gehen wird. Was den Unterschied macht !

Hektisch oder ruhig, laut oder leise, gesund oder ungesund !

Entscheiden Sie sich, fragen Sie nach ! Nicht nur hier, auch an der Brot- und Wursttheke,
im Regal, drehen Sie die Verpackung um und lesen Sie ! Wenn Sie nicht verstehen, was Sie
lesen, legen Sie es zurück ins Regal, das ist das sicherste und gesündeste !

Die Familie Overkamp hat sich schon vor über 300 Jahren
für diesen Standort hier „Auf dem Höchsten“ entschieden.
Wir verstehen den Begriff Heimat als Ansporn und Berufung zugleich,
die kulinarische Kultur zu leben und weiter zu geben.

Das **Heim(at)spiel** mit unseren Gästen
und den Freunden, wie wir unsere Lieferanten liebevoll nennen,
fördert und beflügelt uns täglich aufs Neue.
Mit der Familie Dinsing aus Wichlinghofen z.B. verbindet uns
eine 150-jährige freundschaftliche Geschäftsbeziehung von Familie zu Familie.

Und durch diese Verbindungen gelingt uns das Bewahren und Festhalten von Werten.

Machen Sie mit! „Spielen“ Sie mit uns! Es ist auch Ihre Heimat!

Ihre Familie Overkamp und Team

Stark für die regionale Küche :



„**Westfälisch genießen**“ ist eine kulinarische Initiative, die sich den Erhalt und die kreative
Weiterentwicklung einer qualitativ hochwertigen regionalen Küche Westfalens bereits vor
25 Jahren auf die Fahne geschrieben hat. Im Mittelpunkt steht die Verleihung eines
Gütesiegels an Restaurants, welche die Philosophie von „Westfälisch genießen“ in
vorbildlicher Weise repräsentieren und engagiert mit Leben füllen.

Etwa 30 Häuser gehören zu diesem Kreis und führen das Siegel „Westfälisch genießen“.

Wir sind stolz dazugehören zu dürfen!

www.westfaelisch-geniessen.de

Vor- und dazu

Feldsalat in Speck-Sahne-Dressing mit Brotwürfeln	9,95
Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Eierstich und Markklößchen	7,95
Essenz vom Steinpilz mit Käsestange	9,95
Tomatensüppchen	5,95
Gulaschsuppe mit Overkamps Herdstuten	9,95
Kürbissüppchen mit Spieß von Black-Tiger-Garnelen	9,95
Vorspeise - Rucolasalat in Balsamico-Dressing, Oliven, Tomaten und Ciabatta mit Aioli - 9,95 <u>oder</u> als Portion für	15,95
„WESTFÄLISCHER BURGER“ – Reibekuchen, Blutwurst, Äpfel und Zwiebeln	9,95
Crème brûlée von unserer Entenleber mit Preiselbeerchutney, Brioche	11,95
dazu perfekt passend 5cl Riesling-Auslese „byside“ 4,50 €	
Endiviensalat in Kartoffeldressing 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-Senfsauce und frischen Reibekuchen	13,95
Cocktail von frischen Nordseekrabben	15,95
Dreierlei vom Dorstener Ziegenkäse:	
Crème brûlée, gebacken und Mousse, geschmorter Radicchio	14,95
Fischvorspeisenteller mit Stremellachs, Makrele, Krabben, Saucen, Rote Beete, Meerrettich	16,95
Büffelmozzarella mit Mango , Balsamico und Garnelen vom Grill, Cashewkerne	18,95
Vorspeisenbuffet - mediterran- 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“ – Kürbis, Buchweizen, Preiselbeeren, Kernölbirnenwini, Feldsalat, Edamame, Topinambur, Süßkartoffel, Rotkohl	17,95
Wohlfühlgericht: Kürbisgnocchi mit Rucola in Salbeibutter, Maronen, Pinienkerne, 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



„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
Großes Kotelette vom Süssländer 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 Endiviensalat und Petersilienkartoffeln	24,95

Zu zweit genießen

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

GRÜNKOHL mit Sauerländer Räuchermettwurst, zartem Schweinebäckchen und Kohlwurst vom Wollschwein, dazu Salzkartoffeln Schwerter Senf	18,50
O's GÄNSEBRATEN -ofenfrisch-, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße - <u>ab 4 Personen für Sie am Tisch !!!-</u>	32,95
REHKEULE aus dem Ofen, Haselnussspätzle, Birne/Preiselbeeren, garniert mit Pilzen	30,-
WILDRAGOUT -fein süßlich abschmeckt-, Kartoffelklöße, Apfelkompott	26,-
HIRSCHRÜCKENSTEAK vom Grill in Sauerkirsch-Pfeffersauce, dazu Haselnussspätzle und frischem Gemüse	36,-

Nachtsch

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

Overkamp toGo !
„zumitnachHausenehmen“



Liebe Gäste !

Nehmen Sie uns doch mit !

mit nach Hause, zu den Verwandten, zur Gartenparty:

- Overkamps Weine

*z.B. unser beliebter Sommerwein, der Grauburgunder, „der Rosi“, der LORENZ...
oder unsere neuen, jungen Weine in Zusammenarbeit mit dem Skiclub Kampen*

- „GEISTIGES“

*Os Spirituosen wie der „PRIVAT“, der „ALTE ELLBERGER“ oder unser Eierlikör
schmecken im Wohnzimmer und eignen sich als Geschenk für liebe Menschen*

- FEINES ESSEN

*in unserer neuen „Milchküche“ bekommen Sie einige unserer Gerichte tiefgekühlt
mit nach Hause, oder wir liefern Ihnen sofort warm in Ihr Wohnzimmer, natürlich
auch mit dem eisgekühltem Overkamp Moselschampus, sodass Sie sofort mit Ihren
Gästen anstoßen können. Auch unsere Saucen wie die weltbekannte Remoulade, die
Joghurtsalatsauce, die Cocktailsauce, Balsamicodressing, Vinaigrette, alles da !
Pfeffermelange, Kräutersalz und Pfefferpotthastgewürz steht bereit !
O's Stuten, Schwarzbrot und Sauerteigbrot noch warm aus dem Ofen, mmmhm !*

LADEN SIE DOCH EIN !

- z.B. zum CHATEAU BRIAND

ab zwei Personen für Sie am Tisch, klassisch, fein, auf Vorbestellung noch besser !

*einige Ideen und mehr in unserer Hauszeitung !! Nehmen Sie sie mit oder melden sich
an im Newsletter an info@overkamp-gastro.de, dann sind Sie stets von uns informiert !*

-

www.overkamp-dortmund.de