

FROHES NEUES JAHR 2022 !

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 oder als Portion für	15,95
„WESTFÄLISCHER BURGER“ – Reibekuchen, Blutwurst, Äpfel und Zwiebeln	9,95
Creme brulée von unserer Entenleber mit Preiselbeerchutney, Brioche dazu perfekt passend 5cl Riesling-Auslese „byside“ 4,50 €	12,95
Endiviensalat in Kartoffeldressing mit Wachtelbrust v. Grill	15,95
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-Senfssauce und frischen Reibekuchen	14,95
Cocktail von frischen Nordsekrabben	16,95
Dreierlei vom Dorstener Ziegenkäse: Creme brulée, 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	19,95
Vorspeisenbuffet - mediterran- für 2 Personen, Aioli und Ciabatta	38,-

Von der Kaltmamsel

O's Eisbeinsülze mit Remouladensauce, Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat	15,95
Portion O's Roastbeef mit Remouladensauce, Bratkartoffeln, Brot und Butter	19,95
Portion Bratheringe mit Zwiebelbratkartoffeln	15,95

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
Wohlfühlgericht: Kürbisgnocchi mit Ruccola 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	16,95
Schweineschnitzel „Westfälisch“ Rührei, Speck, Zwiebeln, Bratkartoffeln Salatteller	18,95
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	24,95
Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken /Kartoffel- Gurkensalat in Essig-Öl	24,95
„Cordon bleu“ Kalbschnitzel Schinken u. Käse gefüllt, Buttererbsen /Pommes frites	25,95
Ein Pfeffersteak vom Irischen Rinder-Filet mit grünem Pfeffer in Cognac-Rahm, Pommes frites und Salat	38,95
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 Endiviensalat und Petersilienkartoffeln	25,95

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

Portion GÄNSEBRATEN -ofenfrisch-, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, Bratapfel 32,95
- ab 4 Personen für Sie am Tisch tranchiert !!!!-

REHKEULE aus dem Ofen, Haselnussspätzle, Birne/Preiselbeeren,
garniert mit Pilzen 30,-

WILDRAGOUT -fein süßlich abgeschmeckt-, Kartoffelklöße, Apfelkompott 26,-

Geschmorte HASENKEULE –mit frischen Pilzen, kleinem Rosenkohl und Spätzle 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

Overkamp toGo !

„zummitnachHausenehmen“