

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
jetzt wieder da : Zwiebelsüppchen mit Käse überbacken	8,95
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 brulée von unserer ungestopften Gänseleber mit Preiselbeerchutney, Brioche	12,95
dazu perfekt passend 5cl Riesling-Auslese „byside“	4,50
Endiviensalat in Kartoffeldressing mit Wachtelbrust v. Grill	15,95
Marinierte gebratene Garnelen in Knoblauch auf Rucola Salat, Stangenbrot und Aioli	15,95
Carpaccio vom Irischen Ochsensfilet , 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	14,95
Cocktail von frischen Nordseekrabben	16,95
Dreierlei vom Dorstener Ziegenkäse: Geflammt, gebacken, Crème dazu Chicorée, Sellerie, Walnüsse – lecker!-	14,95
Fischvorspeisenteller mit Stremellachs, Makrele, Krabben, Saucen, Rote Beete, Meerrettich	16,95
DREIERLEI VOM BACHSAIBLING Blumenkohl, Granatapfel & Buttermilch	16,95
Büffelmozzarella mit Mango , Balsamico und Garnelen vom Grill, Cashewkerne	19,95
Vorspeisenbuffet – mediterran - für 2 Personen, Aioli und Ciabatta	38,-
warme Vorspeise: GRAUPENRISOTTO Kerbelöl, Jacobsmuscheln, Zuckerschoten	16,95

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 Rucola in Salbeibutter, Maronen, Pinienkerne, Parmesan	16,95
Hausgemachte „GRÜNE NUDEL“ mit Zucchini, Tomate, Schafskäse, Pinienkernen, Parmesan, Jordan Olivenöl-	16,95
„Grünes „Schüsselken“ – Juzu, Sesamdressing, Chinakohl, Süßkartoffel, Mango, Erdnüsse, Linsen, Radieschen, Falafel, Cous-Cous, Kokos	17,95
„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
WICKEDER FORELLENFILET IN MANDELN Blattspinat, Süßkartoffelnudeln	22,95

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
- <u>ab 4 Personen für Sie am Tisch tranchiert !!!!</u> -	
WILDRAGOUT -fein süßlich abgeschmeckt-, Kartoffelklöße, Apfelkompott	26,-
TAFELSPITZ VOM KALB – ROSA GEBRATEN Flußkrebsschwänze in deren Sauce, Kartoffelwaffel & Karotten	22,95

Nachtsch

Bayerische Creme	8,95	Topfenknödel mit Pflaumen	9,95
Schokoladenmousse	9,95	und Vanillerahmeis	
Espresstörtchen mit Eierlikörschen	8,95	Crème brûlée, Nougatmousse,	
Pistazien-Nougat-Törtchen -hochdekoriert-	8,95	mit Mangokompott	9,95
O-VEGAN: Variation von der Birne	9,95	„GIB MIR DIE KUGEL“	12,95
Sorbet, Kuchen, Sauce, Schokolade		Schokolade, Topinambur, Birne & Haselnuss	

Mit Blauschimmelkäse überbackene Birne, schwarzem Pfeffer, karamalisierte Nüsse, Feigensorbet 9,95

Overkamp toGo !

„zumitnachHausnehmen“