

## Vor- und dazu

<b>Feldsalat</b> in Speck-Sahne-Dressing mit Brotwürfeln	9,95
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Gemüse, Eierstich und Markklößchen	7,95
<b>Spargel-Bärlauch-Süppchen</b> mit Garnelenspieß	9,95
<b>Tomatensüppchen</b>	5,95
<b>Gulaschsuppe</b> mit Overkamps Herdstuten	9,95
<b>Zwiebelsüppchen mit Käse überbacken</b>	8,95
<b>Vorspeise - Rucolasalat in Balsamico-Dressing, Oliven, Tomaten</b> und Ciabatta mit Aioli - 9,95 <u>oder</u> als Portion für	15,95
<b>„WESTFÄLISCHER BURGER“</b> – Reibekuchen, Blutwurst, Äpfel und Zwiebeln	11,95
<b>Wildkräutersalat in Himbeeressig dressing</b> mit Wachtelbrust v. Grill	15,95
<b>Marinierte gebratene Garnelen in Knoblauch</b> auf Rucola Salat, Stangenbrot und Aioli	15,95
<b>Carpaccio vom Irischen Ochsenfilet</b> , Rauke, Dorstener Ziegenhartkäse, Brot / Butter	14,95
<b>Vitello tonnato</b> – klassisch – Kalbstafelspitz rosa in Thunfischsauce, O's Stuten dazu	14,95
<b>Bunter Blattsalat</b> , Yoghurt-, Balsamicodressing oder Sauce Vinaigrette (vegetarisch)	8,95
<b>Baumüllers graved Lachs</b> mit Honig-Dill-Senfsauce und frischen Reibekuchen	14,95
<b>Cocktail von frischen Nordseekrabben</b>	16,95
<b>Dorstener Ziegenfrischkäse mit verschiedenen Beeten – <i>lecka!</i></b>	<b>14,95</b>
<b>Fischvorspeisenteller</b> mit Stremellachs, Makrele, Krabben, Saucen, Rote Beete, Meerrettich	16,95
<b>Büffelmozzarella mit Mango</b> , Balsamico und Garnelen vom Grill, Cashewkerne	19,95
<b>Grafschafter Weinbergschnecken</b> von Familie Dickel in Kräuterbutter, Brotkorb	14,95
Eingelegte Artischocke, grüner Spargel, Schafskäse, Wildkräuter, Pinienkerne	14,95
- dazu Jakobsmuscheln vom Grill	6,00

## Von der Kaltmamsel

<b>O's Eisbeinsülze</b> mit Remouladensauce, Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat	16,95
<b>Portion O's Roastbeef</b> mit Remouladensauce, Bratkartoffeln, Brot und Butter	19,95
<b>Portion Bratheringe</b> mit Zwiebelbratkartoffeln	16,95

## VITAL - KÜCHE

<b>"Wellness" - Salat mit Fröndenberger Poulardenbrust</b> /Bio-Schafskäse, Brot /Butter	15,95
<b>„FITNESSTELLER“</b> – Blattsalate in Joghurtdressing mit frischen Früchten umlegt, dazu ein Steak von der Fröndenberger Poularde in Mandeln gebraten	17,95
<b>Rucolasalat in Balsamico-Dressing mit Bio-Shiitake-Pilzen</b> , Rinderfiletstreifen -vom Grill- und gehobeltem Parmesan, Ciabatta u. Aioli	23,90
<b>Wohlfühlgericht: Süßkartoffelgnocchi</b> mit Spinat in Salbeibutter, Datteln, Pinienkerne, Parmesan	17,95
<b>Hausgemachte „GRÜNE NUDEL“</b> mit Zucchini, Tomate, Schafskäse, Pinienkernen, Parmesan, Jordan Olivenöl-	17,95
<b>„Grünes „Schüsselken“</b> – Juzu, Sesamdressing, Chinakohl, Süßkartoffel, Mango, Erdnüsse, Linsen, Radieschen, Falafel, Cous-Cous, Kokos	17,95
<b>„Westfalen geht fremd“</b> – gaaanz wenig Kohlenhydrate! Fröndenberger Poulardenbrüstchen - vom Grill – pikant gewürzt mit Chillischote! mit Black-Tiger Garnele gefüllt, frisches Gemüse aus der Pfanne	24,95
<b>LACHSSTEAK vom GRILL</b> – fluffig - Kräuterbutter, Wildkräutersalat Himbeerdressing	24,95



## „Immer wieder gern ...“

<b>Ein „Krüstkchen“ aus Dortmund / Champignons à la Creme /Spiegelei/ Salatgarnitur</b>	17,95
<b>Schweineschnitzel „Westfälisch“ Rührei, Speck, Zwiebeln, Bratkartoffeln Salatteller</b>	18,95
<b>Die Spitzen vom Schweinefilet mit frischen Champignons</b> und grünem Pfeffer in Rahm, frische Kartoffel-Rösti und Salatteller	19,95
<b>Fröndenberger Poulardenbrust „Singapur“</b> Früchte/ Curryrahm/Mangochutney/Cocos/gebackene Banane /Butterreis	19,95
<b>O's Bauernpfanne - Rinder-, Schweinefilet und Poularde vom Grill</b> mit Bratkartoffeln, Böhnchen, Zwiebeln, Speck/ Spiegelei	24,95
<b>Rumpsteak „RUHRTAL“ 300gr. mit Preiselbeeren und Ruhrtaler Käse überbacken</b> Kartoffelnudeln und Salatteller	34,95
<b>Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken /Kartoffel- Gurkensalat in Essig-Öl</b>	24,95
<b>„Cordon bleu“ Kalbschnitzel Schinken u. Käse gefüllt, Buttererbsen /Pommes frites</b>	25,95
<b>Ein Pfeffersteak vom Irischen Rinder-Filet</b> mit grünem Pfeffer in Cognac-Rahm, Pommes frites und Salat	38,95
<b>Großes Kotelette vom Susländer Schwein - „lecka wie früher!“</b> -paniert gebraten oder vom Grill-mit Spitzkohlgemüse und Pfannenkartoffeln	24,95
<b>FrISCHE Nordsee-Seezunge aus der Pfanne, „Müllerin gebraten“</b> für Sie am Tisch <b>filetiert!</b> Unser Service berät Sie gern! Preis nach Gewicht	
<b>FrISCHE Wickeder Forelle - filetiert - "blau" oder "Müllerin"</b> mit zerlassener Butter, dazu Eisbergsalat und Petersilienkartoffeln	25,95
<b>WICKEDER FORELLENFILET IN MANDELN</b> Blattspinat, Süßkartoffelnudeln	22,95

## Zu zweit genießen

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

**ER IST DA: DER ERSTE SPARGEL aus RAESFELD von BAUER BÖCKENHOFF:**  
 1 Pf. Stangen-Spargel mit handgeschlagener Sauce Hollandaise oder Butter, Kartoffelchen 27,95  
 -dazu Westfälischer Schinken 9,95 / Kalbschnitzel 12,95 / Rindertournedo 14,95  
 geräucherter Lachs 11,95 / ein Schweineschnitzel 8,95 / Seezunge nach Gewicht  
 Spargelragout mit Lachswürfeln und Garnelen, Kartoffelchen 22,90  
 Kalbschnitzel mit Stangenspargel und Sauce Hollandaise überbacken, Kartoffelkroketten 34,95

## Nachtsch

Bayerische Creme	8,95	Topfenknödel mit Rhabarber-	9,95
Schokoladenmousse	9,95	kompott, Sorbet und Luftschokolade	
Espressotörtchen mit Eierlikörschen	8,95	Crème brûlée, Weiße Schokomousse	
Pistazien-Nougat-Törtchen -hochdekoriert-	8,95	mit Erdbeeren	9,95
<b>O-VEGAN: Variation von der Mango</b>	9,95	<b>„GIB MIR DIE KUGEL“</b>	12,95
Crème brûlée, Püree, Sorbet, Kompott		Aprikose, Pistazie, Schokolade, Haselnuss	

**Feine Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Walnüssen 14,95**

## Overkamp toGo !

„zumitnachHausenehmen“