



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.

Aktuell wieder auf Platz 1 : **„RUHRGEBIET GEHT AUS – HEIMATKÜCHE“**

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 dazu gehören zu dürfen!

www.westfaelisch-geniessen.de

Zum Auftakt

Unser Fruchtcocktail: nicht nur für Autofahrer!	0,1l	4,95
Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	4,95
auch als Campari-O mit oder ohne Alkohol	0,2l	7,95
„Westfälisches Himmelreich“ - alkoholfreier, spritziger, sehr süffiger Aperitiv	0,1l	5,95
O's - MOSELSCHAMPUS - Flaschengärung - brut	0,1l	5,95
« O's Spezial » Schampus mit Weinberg-Pfirsich-Likörchen	0,1l	6,95
Glas Champagner	0,1l	15,90
APEROL - SPRIZZ -	0,2l	7,95
OverKAMPENER Skiclub Kampen FIRE als Sprizzzz	0,2l	8,95
SKICLUB KAMPEN SUN Sprizzzzzzz	0,2l	8,95
Lillet Wild Berry – gesprizt	0,2l	7,95
Portwein	5cl	4,95
Martini: bianco, rosso oder dry	5cl	4,95
Sherry Sandeman - medium, dry oder cream	5cl	4,95
Campari auf Eis	5cl	4,95
Campari Orange – frisch -	0,2l	8,95
Campari Orange - alkoholfrei - - frisch -	0,2l	7,95
VW: Martini bianco und Williamsbirne	7 cl	6,95
Martini - Cocktail: Martini dry mit Gin	7 cl	6,95
SKICLUB KAMPEN Wodka-Lemon / Gin-Tonic /	0,2l	9,95
O's SOMMERrot – erfrischend süffig mit weeeeeenig Alkohol	0,2l	7,95
ESPRESSO- MARTINI NEW-AGE-Cocktail	0,1l	9,95

O's offene Weine

Baden - weiß

2021er O's Sommerwein – leicht, locker, süffig	0,2l	6,95 - Fl. 22,95
2021er SAUVIGNON BLANC von Landerer, Kaiserstuhl - TOP	0,2l	9,90 - Fl. 34,50

MOSEL - SAAR - RUWER weiß

2019er Riesling – Zeltinger Himmelreich, feinherb, Selbach-Oster	0,2l	7,95 - Fl. 29,80
2019er Riesling – Spätlese – von Ingo SIMON – Erdener Treppchen	0,2l	7,95- Fl. 29,80

Rheingau - weiß

2020er O's Weissburgunder - trocken, leicht, sehr fein	0,2l	7,95 - Fl. 29,80
2020er O's RIESLING- säurearm, trocken, fein „Rheingaumäßisch“	0,2l	7,95 - Fl. 29,80

Pfalz - weiß

2020er Overkamps Grauburgunder von MANZ - Kabinett – trocken	0,2l	7,20 - Fl. 26,50
2019er Chardonnay Spätlese trocken, Fitz-Ritter, Bad Dürkheim	0,2l	10,90 - Fl. 36,50

Baden - rosé

2020er Overkamps SKICLUB KAMPEN – Rosé	0,2l	9,90 - Fl. 34,50
--	------	------------------

Pfalz – rot

2018er Dornfelder „der kräftige Rote“, Gaul, Grünstadt-Asselheim	0,2l	7,95 – Fl. 29,80
2016er Merlot „Roter Lehm“ - trocken, Lergenmüller, Hainfeld	0,2l	10,90 – Fl. 36,50
2016er Overkamps LORENZ, hochwertige stoffige ! Cuvée	0,2l	10,90 - Fl. 36,50

Baden – rot

2018er Spätburgunder O's, trocken, fein, leicht, burgunderisch	0,2l	7,95 - Fl. 29,80
2018er Cuvée No. 1, Spätburgunder u. Cabernet, trocken, Klumpp	0,2l	7,95 - Fl. 29,80

Italien – rot

2016er Terre di Montelusa – Riserva – Apulien, trocken	0,2l	7,95 – Fl. 29,80
--	------	------------------

Alle Weine auch auf Ihrem eigenen Tisch möglich – zum Mitnehmen oder bringen lassen!

Vor- und dazu

Feldsalat in Speck-Sahne-Dressing mit Brotwürfeln	9,95
Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Eierstich und Markklößchen	8,95
Pfifferlingsrahmsüppchen	7,95
Tomatensüppchen	6,95
Gulaschsuppe mit Overkamps Herdstuten	9,95
Zwiebelsüppchen mit Käse überbacken	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, Apfel und Zwiebeln	14,95
Marinierte gebratene Garnelen in Knoblauch auf Rucola Salat, Stangenbrot und Aioli	16,95
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-Senfauce und frischen Reibekuchen	16,95
Cocktail von frischen Nordseekrabben	18,95
Dorstener Ziegenfrischkäse mit verschiedenen Beeten – lecka !-	14,95
Grüner Benninghofer Spargel vom Grill mit Olivenöl und Parmesan, „hmmmmmm“!	14,95
Fischvorspeisenteller mit Stremellachs, Makrele, Krabben, Saucen, Rote Beete, Meerrettich	16,95
Büffelmozzarella mit Mango , Balsamico und Garnelen vom Grill, Cashewkerne	19,95
Grafschafter Weinbergschnecken von Familie Dickel in Kräuterbutter, Brotkorb	14,95
Eingelegte Artischocke, grüner Spargel, Schafskäse, Wildkräuter, Pinienkerne	14,95
- dazu Jakobsmuschel vom Grill	6,00

Von der Kaltmamsel

O's Eisbeinsülze mit Remouladensauce, Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat	16,95
Portion O's Roastbeef mit Remouladensauce, Bratkartoffeln, Brot und Butter	22,95
Portion Bratheringe mit Zwiebelbratkartoffeln	16,95
Feinste NEUE Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Apfel-, Zwiebel- und Gurkenstreifen in Sahnesauce, dazu Speckkartoffeln	18,90
NEUE MATJESFILET mit Böhnchen und Speckkartoffeln	18,90
MATJESFONDUE – zum Sattessen – mit Hausfrau, Zwiebeln und Curry, Böhnchen und Speckkartoffeln	2 Pers. 39,50

VITAL - KÜCHE

"Wellness" - Salat mit Fröndenberger Poulardenbrust /Bio-Schafskäse, Brot /Butter	16,95
„FITNESSTELLER“ – Blattsalate in Joghurtdressing mit frischen Früchten umlegt, dazu ein Steak von der Fröndenberger Poularde in Mandeln gebraten	18,95
Rucolasalat in Balsamico-Dressing mit Bio-Shiitake-Pilzen , Rinderfiletstreifen -vom Grill- und gehobeltem Parmesan, Ciabatta u. Aioli	24,90
Wohlfühlgericht: Süßkartoffelgnocchi mit Spinat in Salbeibutter, Datteln, Pinienkerne, Parmesan	18,95
Hausgemachte „GRÜNE NUDEL“ mit Zucchini, Tomate, Schafskäse, Pinienkernen, Parmesan, Jordan Olivenöl-	18,95
„Grünes „Schüsselken“ – Juzu, Sesamdressing, Chinakohl, Süßkartoffel, Mango, Erdnüsse, Linsen, Radieschen, Falafel, Cous-Cous, Kokos	18,95
„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	26,95



„Immer wieder gern ...“

Ein „Krüstkchen“ aus Dortmund / Champignons à la Creme /Spiegelei/ Salatgarnitur	18,95
Schweineschnitzel „Westfälisch“ Rührei, Speck, Zwiebeln, Bratkartoffeln Salatteller	19,95
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
Rumpsteak „RUHRTAL“ 300gr. mit Preiselbeeren und Ruhrtaler Käse überbacken Kartoffelnudeln und Salatteller	34,95
Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken /Kartoffel- Gurkensalat in Essig-Öl	25,95
„Cordon bleu“ Kalbschnitzel Schinken u. Käse gefüllt, Buttererbsen /Pommes frites	26,95
Ein Pfeffersteak vom Irischen Rinder-Filet mit grünem Pfeffer in Cognac-Rahm, Pommes frites und Salat	42,95
Großes Kotelette vom Susländer Schwein - „lecka wie früher!“ -paniert gebraten oder vom Grill-mit Spitzkohlgemüse und Pfannenkartoffeln	26,95
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 und Petersilienkartoffeln	27,95
WICKEDER FORELLENFILET IN MANDELN Blattspinat, Süßkartoffelnudeln	27,95

Zu zweit genießen

Châteaubriand* großes Filet aus dem Herzstück geschnitten, mit Sauce Bearnaise, Gemüseauswahl, Grilltomaten und Bratkartoffeln	96,00
--	-------

Portion von geschmorten, frischen Pfifferlingen mit Rühreiern und Bratkartoffeln	22,95
Kalbschnitzel mit geschmorten Pfifferlingen, Sauce Béarnaise /Bratkartoffeln	29,80
150 g Rinderfiletsteak mit geschmorten Pfifferlingen, Rotweinreduktion und Nudeln	38,90



Nachtsch

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

Feine Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Walnüssen 14,95

Overkamp toGo !

„zumitnachHausenehmen“

Unsere Biere

Dortmunder Stifts-Pils	0,2l	2,40	0,3l	3,50	0,4l	4,60
Hövels Der KLASSIKER	0,2l	3,30	0,3l	4,50	0,4l	5,50
Radler / Alsterwasser/ Krefelder Vitamalz alkoholfrei	0,2l	2,40	0,3l	3,50	0,4l	4,60
Jever Fun alkoholfrei vom Fass	0,2l	2,40	0,3l	3,50	0,4l	4,60
Schöffelhofer Grapefruit			0,33l	3,00		
Büble Weizenbier			0,3l	3,95	0,5l	5,40
Weizenbier alkoholfrei					0,5l	4,95
Bergmann 1972	0,2l	3,30	0,3l	4,50		
Tegernseer Helles			0,3l	4,50	0,5l	5,50

Alkoholfreie Getränke

Pepsi, Mirinda, 7 up	0,2l	2,50	0,3l	3,00
Coca-cola light	0,2l	2,50		

Saftschorle / Saft:

Apfelsaft / Orangensaft	0,2l	3,50		
Traubensaft / Johannisbeersaft	0,2l	3,50	0,3l	3,95
Rhabarber, Maracuja, Banane, Kirsch	0,2l	3,50	0,3l	3,95
Tomatensaft	0,2l	3,50		
Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	3,95		
Hausgemachter EISTEE "Sencha"				0,4l 5,80
<u>Overkamps LIMO</u> z.B. Spring "Gurke Basilikum" oder „Cranberry“				0,4l 4,80

Mineralwasser

O's Ellberger Wasser				0,7l 5,95
Carolinen Mineralwasser, feinperlig oder still			0,25l 2,50	0,75l 6,80
Selters Mineralwasser: medium				0,75l 6,80
San Pellegrino – feines Italowasser				0,75l 7,80

Heiße Getränke

Tasse Creme Kaffee	2,95	Glas Milch heiß oder kalt	2,00
Kännchen Kaffee	4,95	Große Tasse Schokolade	4,95
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,95	Glas Tee (siehe Teekarte)	2,95
Kännchen Kaffee koffeinfrei	4,95	Kännchen Tee (siehe Teekarte)	4,95
Cappuccino	3,95	Tee mit Rum	5,90
Latte Macchiato	4,95	Espresso Macchiato	3,95
Große Tasse Milchkaffee	4,95	Grog von Rum	4,95
Espresso	3,25	Zitrone natur	2,50
Doppelter Espresso	4,95	Glühwein 0,2	3,50

Westfalen lässt grüßen (2cl)

Doppelwacholder / Steinhäger	2,50	Bachmann	2,50
Overkamps Alter Ellberger - Korn	2,50	Fürst Bismarck	2,50
Overkamps Privat – feine Kräuter	2,50	Eversbusch	2,90
Dortmunder Tropfen	2,50	August mit dem Schlips	2,50

Flüssige Kräuter (2cl)

Jägermeister / Underberg / Kümmerling	2,50	VODKA / GIN Skiclub Kampen	4,00
Fernet Branca / Menta	2,50	Woodland Vodka	4,00
Ramazotti / Averna	2,50	Ouzo	2,50
Amaretto / Baileys	2,80	Tequila Silver	2,50
Drambuie, Benedictine	2,50		
Sambucca	2,50		



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, das Sauerteigbrot „Phoenix“ noch warm aus dem Ofen,
mmmmhm !*

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