



## 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“**

### **und ganz druckfrisch:**

### **„DORTMUND 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

[www.westfaelisch-geniessen.de](http://www.westfaelisch-geniessen.de)

„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!**

## Zum Auftakt

Unser Fruchtcocktail: nicht nur für Autofahrer!	0,1l	4,95
Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	4,95
auch als Campari-O ohne Alkohol	0,2l	7,95
„Westfälisches Himmelreich“ - alkoholfreier, spritziger, sehr süffiger Aperitiv	0,1l	6,95
O's - MOSELSCHAMPUS - Flaschengärung - brut	0,1l	6,95
« 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 Sprizzzzz	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
ESPRESSO- MARTINI NEW-AGE-Cocktail	0,1l	9,95

## O's offene Weine

### Baden - weiß

2021er SAUVIGNON BLANC von Landerer, Kaiserstuhl - TOP 0,2l 9,95 - 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 RIESLING- säurearm, trocken, fein „Rheingaumäßig“ 0,2l 7,95 - Fl. 29,80

### Pfalz - weiß

2020er Overkamps Grauburgunder von MANZ - Kabinett – trocken 0,2l 7,95 - Fl. 29,80

2020er El Cuvée – Weißburgunder, Riesling/Scheurebe, Matthias Gaul 0,2l 7,95 - Fl. 29,80

2019er Chardonnay Spätlese trocken, Fitz-Ritter, Bad Dürkheim 0,2l 10,95 - Fl. 37,50

### Baden - rosé

2020er Overkamps SKICLUB KAMPEN – Rosé 0,2l 9,95 - 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 10,95 – Fl. 37,50

2016er Overkamps LORENZ Cuvée Tempranillo/Cabernet Sauv./Merlot 0,2l 10,95 - Fl. 37,50

### Baden – rot

2018er Cuvee No. 1, Lemberger /St. Laurent / Cabernet Sauvignon 0,2l 7,95 - Fl. 29,80

### Italien – rot

2018er Terre di Montelusa – Riserva – Apulien, trocken 0,2l 7,95 – Fl. 29,80

### Spanien– rot

2014er DUX IMPERIAL Gran Reserva 0,2l 10,95 - Fl. 37,50

### Fronkraisch– rot

2018er BORDEAUX — Thomas Barton - RESERVE 0,2l 12,95- Fl. 44,50

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

## Vor- und dazu

<b>Feldsalat</b> in Speck-Sahne-Dressing mit Brotwürfeln	9,95
<b>Carpaccio von der Steckrübe</b> mit Feldsalat in Speck-Sahne-Dressing	12,95
<b>Variation von der Steckrübe</b> mit Birne und Glühwein-gebeiztem Lachs	16,95
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Gemüse, Eierstich und Markklößchen	8,95
<b>Kürbissüppchen</b> – fruchtig – mit pikanten Garnelenspieß	9,95
<b>Tomatensüppchen</b>	6,95
<b>Gulaschsuppe</b> mit Overkamps Herdstuten	11,95
<b>Essenz vom Steinpilz</b> mit Käsestange	9,95
<b>Vorspeise - Rucolasalat in Balsamico-Dressing, Oliven, Tomaten</b> und Ciabatta mit Aioli - 9,95 <u>oder</u> als Portion für	16,95
<b>„WESTFÄLISCHER BURGER“</b> – Reibekuchen, Blutwurst, Äpfel und Zwiebeln	14,95
<b>Crème brulée von unserer Gänseleber</b> mit Preiselbeerchutney, Brioche dazu perfekt passend 5cl Riesling-Auslese „byside“ 4,50 €	16,95
<b>Marinierte gebratene Garnelen in Knoblauch</b> auf Rucola Salat, Stangenbrot und Aioli	16,95
<b>Carpaccio vom Irischen Ochsenfilet</b> , Rauke, Dorstener Ziegenhartkäse, Brot / Butter	15,95
<b>Vitello tonnato</b> – klassisch – Kalbstafelspitz rosa in Thunfischsauce, O's Stuten dazu	15,95
<b>Bunter Blattsalat</b> , Yoghurt-, Balsamicodressing oder Sauce Vinaigrette (vegetarisch)	8,95
<b>Baumüllers graved Lachs</b> mit Honig-Dill-Senfauce und frischen Reibekuchen	16,95
<b>Cocktail von frischen Nordseekrabben</b>	18,95
<b>Dorstener Ziegenfrischkäse mit Maronen, Radicchio, Apfel süß-sauer</b>	14,95
<b>Fischvorspeisenteller</b> mit Stremellachs, Makrele, Krabben, Saucen, Rote Beete, Meerrettich	18,95
<b>Grafshafter Weinbergschnecken</b> von Familie Dickel in Kräuterbutter, Brotkorb	14,95
<b>Endiviensalat in Kartoffel-dressing mit Wachtelbrüstchen vom Grill</b>	16,95

## Von der Kaltmamsel

<b>O's Eisbeinsülze</b> mit Remouladensauce, Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat	18,95
<b>Portion O's Roastbeef</b> mit Remouladensauce, Bratkartoffeln, Brot und Butter	22,95
<b>Portion Bratheringe</b> mit Zwiebelbratkartoffeln	18,95

## VITAL - KÜCHE

<b>"Wellness" - Salat mit Fröndenberger Poulardenbrust</b> /Bio-Schafskäse, Brot /Butter	17,95
<b>„FITNESSTELLER“</b> – Blattsalate in Joghurtdressing mit frischen Früchten umlegt, dazu ein Steak von der Fröndenberger Poularde in Mandeln gebraten	19,95
<b>Rucolasalat in Balsamico-Dressing mit Bio-Shiitake-Pilzen</b> , Rinderfiletstreifen -vom Grill- und gehobeltem Parmesan, Ciabatta u. Aioli	26,95
<b>Wohlfühlgericht: Kürbisgnocchi</b> mit Ruccola, Salbeibutter, Maronen, Pinienkerne, Parmesan	19,95
<b>Hausgemachte „GRÜNE NUDEL“</b> mit Zucchini, Tomate, Schafskäse, Pinienkernen, Parmesan, Jordan Olivenöl-	19,95
<b>„Grünes „Schüsselken“</b> – Spinatsalat, Rote Beete, Blumenkohl, Kürbis, Grantapfel, zweierlei Bohnen, Cashew, Mango, Cous-Cous, Kirchererbse	19,95
<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	26,95



Overkamp toGo !

„zumitnachHausenehmen“



## „Immer wieder gern ...“

<b>Ein „Krüstkten“ aus Dortmund / Champignons à la Creme /Spiegelei/ Salatgarnitur</b>	19,95
<b>Schweineschnitzel „Westfälisch“ Rührei, Speck, Zwiebeln, Bratkartoffeln Salatteller</b>	21,95
<b>Die Spitzen vom Schweinefilet mit frischen Champignons</b> und grünem Pfeffer in Rahm, frische Kartoffel-Rösti und Salatteller	22,95
<b>Fröndenberger Poulardenbrust „Singapur“</b> Früchte/ Curryrahm/Mangochutney/Cocos/gebackene Banane /Butterreis	21,95
<b>O's Bauernpfanne - Rinder-, Schweinefilet und Poularde vom Grill</b> mit Bratkartoffeln, Böhnchen, Zwiebeln, Speck/ Spiegelei	26,95
<b>Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken /Kartoffel- Gurkensalat in Essig-Öl</b>	27,95
<b>„Cordon bleu“ Kalbschnitzel Schinken u. Käse gefüllt, Buttererbsen /Pommes frites</b>	28,95
<b>Ein Pfeffersteak vom Irischen Rinder-Filet</b> mit grünem Pfeffer in Cognac-Rahm, Pommes frites und Salat	44,95
<b>Großes Kotelette vom Susländer Schwein - „lecka wie früher!“</b> -paniert gebraten oder vom Grill-mit Spitzkohl Gemüse und Pfannkartoffeln	28,95
<b>Frische Nordsee-Seezunge aus der Pfanne, „Müllerin gebraten“</b> für Sie am Tisch <b>filetiert!</b> Unser Service berät Sie gern! <span style="float: right;">Preis nach Gewicht</span>	
<b>Frische Wickeder Forelle - filetiert - "blau" oder "Müllerin"</b> mit zerlassener Butter, dazu Endiviensalat und Petersilienkartoffeln	28,95
<b>WICKEDER FORELLENFILET IN MANDELN</b> Blattspinat, Süßkartoffelnudeln	28,95

## Zu zweit genießen

<b>Châteaubriand*</b> großes 480 gr. Filet aus dem Herzstück geschnitten, mit Sauce Bearnaise, Gemüseauswahl, Grilltomaten und Bratkartoffeln	99,00
--	-------

<b>GRÜNKOHL mit Sauerländer Räuchermettwurst, zartem Schweinebäckchen</b> und Kohlwurst vom Wollschwein, dazu Salzkartoffeln Schwerter Senf	19,95
<b>Portion GÄNSEBRATEN -ofenfrisch-, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, Bratapfel</b>	39,95
- <u>ab 4 Personen für Sie am Tisch tranchiert !!!!-</u>	
<b>REHKEULE aus dem Ofen, Mandelbällchen, Birne/Preiselbeeren</b>	32,-
<b>WILDRAGOUT -fein süßlich abgeschmeckt-, Kartoffelklöße, Apfelkompott</b>	29,-
<b>Geschmorte HASENKEULE –mit frischen Pilzen, kleinem Rosenkohl und Spätzle</b>	27,-
<b>HIRSCHRÜCKENSTEAK</b> vom Grill in Thymiansauce dazu Kürbis-Birnen-Gnocchi, Pilze und Broccoli	39,-

## Nachtsch

Bayerische Creme	10,95	Topfenknödel mit Pflaumen-	11,95
Schokoladenmousse	10,95	kompott, Zimtrahmeis	
Espressotörtchen mit Eierlikörschen	9,95	Crème brûlée, Weiße Schokomousse	
Pistazien- -Törtchen -hochdekoriert-	9,95	mit Beerengrütze	11,95
<b>O-VEGAN: Variation von der Mango</b>	10,95	„Pflaumentraum“	
Creme brûlée, Püree, Sorbet, Kompott		mit Pumpernickelmousse	
		und Haselnusseis	12,95

**Feine Käseauswahl vom Affineur KOBER mit Feigensenf 15,95**

## Unsere Biere

<b>Dortmunder Stifts-Pils</b>	0,2l	2,60	0,3l	3,80	0,4l	4,90
<b>Hövels Der KLASSIKER</b>	0,2l	3,40	0,3l	4,60	0,4l	5,80
<b>Radler / Alsterwasser/ Krefelder Vitamalz alkoholfrei</b>	0,2l	2,50	0,3l	3,80	0,4l	4,90
<b>Jever Fun alkoholfrei vom Fass</b>	0,2l	2,50	0,33l	3,00		
<b>Schöffelhofer Grapefruit</b>			0,3l	3,80	0,4l	4,90
<b>Büble Weizenbier</b>			0,33l	3,80		
<b>Weizenbier alkoholfrei</b>			0,3l	3,95	0,5l	5,90
<b>Bergmann 1972</b>	0,2l	3,40			0,5l	5,40
<b>Tegernseer Helles</b>			0,3l	4,60		
			0,3l	4,60	0,5l	6,95

## Alkoholfreie Getränke

Pepsi, Mirinda, 7 up	0,2l	2,60	0,3l	3,80
Coca-cola light	0,2l	2,60		

### Saftschorle / Saft:

Apfelsaft / Orangensaft	0,2l	3,60		
Traubensaft / Johannisbeersaft	0,2l	3,60	0,3l	4,20
Rhabarber, Maracuja, Banane, Kirsch	0,2l	3,60	0,3l	4,20
Tomatensaft	0,2l	3,60		
Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	4,95		
Hausgemachter EISTEE "Sencha"				0,4l 5,95

## Mineralwasser

O's Ellberger Wasser				0,7l	6,45
Carolinen Mineralwasser, feinperlig oder still			0,25l	2,80	0,75l 6,95
Selters Mineralwasser: medium					0,75l 6,95
San Pellegrino – feines Italowasser					0,75l 7,95

## 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	3,00	Bachmann	3,00
Overkamps Alter Ellberger - Korn	3,00	Fürst Bismarck	3,00
Overkamps Privat – feine Kräuter	3,00	Eversbusch	3,50
Dortmunder Tropfen	3,00	August mit dem Schlips	3,00

## Flüssige Kräuter (2cl)

Jägermeister / Underberg / Kümmerling	3,50	VODKA / GIN Skiclub Kampen 4cl	4,00
Fernet Branca / Menta	3,50	Woodland Vodka	4,00
Ramazotti / Averna	3,50	Ouzo	3,00
Amaretto / Baileys	3,50	Tequila Silver	3,00
Drambuie, Benedictine	3,50		
Sambucca	3,50		





*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“ oder in der neuen „ALTEN SCHMIEDE“  
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](mailto:info@overkamp-gastro.de), dann sind Sie stets von uns informiert !*

[www.overkamp-dortmund.de](http://www.overkamp-dortmund.de)