



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

„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 <u>ohne</u> 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	15,95
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
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

Feldsalat in Speck-Sahne-Dressing mit Brotwürfeln	9,95
Carpaccio von der Steckrübe mit Feldsalat in Speck-Sahne-Dressing	12,95
Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Eierstich und Markklößchen	8,95
Kürbissüppchen – fruchtig – mit pikanten Garnelenspieß	9,95
Tomatensüppchen	6,95
Gulaschsuppe mit Overkamps Herdstuten	11,95
Dortmunder 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	16,95
„WESTFÄLISCHER BURGER“ – Reibekuchen, Blutwurst, Äpfel und Zwiebeln	14,95
Crème brûlée von unserer Gänseleber mit Preiselbeerchutney, Brioche	16,95
dazu perfekt passend 5cl Riesling-Auslese „byside“ 4,50 €	
Marinierte gebratene Garnelen in Knoblauch auf Rucola Salat, Stangenbrot und Aioli	16,95
Carpaccio vom Irischen Ochsenfilet , Rauke, Dorstener Ziegenhartkäse, Brot / Butter	15,95
Vitello tonnato – klassisch – Kalbstafelspitz rosa in Thunfischsauce, O's Stuten dazu	15,95
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 Nordsekrabben	18,95
Dorstener Ziegenfrischkäse mit Maronen, Radicchio, Apfel süß-sauer	14,95
Fischvorspeisenteller mit Stremellachs, Makrele, Krabben, Saucen, Rote Beete, Meerrettich	18,95
Grafschafter Weinbergschnecken von Familie Dickel in Kräuterbutter, Brotkorb	14,95
Endiviensalat in Kartoffel-Dressing mit Wachtelbrüstchen vom Grill	16,95
Tatar vom Kalb mit wildem Broccoli, pochiertem Wachtelei, Krustentiermajo und gebackene Garnele	17,95

Von der Kaltmamsel

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

VITAL - KÜCHE

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



Overkamp toGo !

„zumitnachsenehmen“



„Immer wieder gern ...“

Ein „Krüstkchen“ aus Dortmund / Champignons à la Creme /Spiegelei/ Salatgarnitur	19,95
Schweineschnitzel „Westfälisch“ Rührei, Speck, Zwiebeln, Bratkartoffeln Salatteller	21,95
Die Spitzen vom Schweinefilet mit frischen Champignons und grünem Pfeffer in Rahm, frische Kartoffel-Rösti und Salatteller	22,95
Fröndenberger Poulardenbrust „Singapur“ Früchte/ Curryrahm/Mangochutney/Cocos/gebackene Banane /Butterreis	22,95
O's Bauernpfanne - Rinder-, Schweinefilet und Poularde vom Grill mit Bratkartoffeln, Böhnchen, Zwiebeln, Speck/ Spiegelei	26,95
Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken /Kartoffel- Gurkensalat in Essig-Öl	28,95
„Cordon bleu“ Kalbschnitzel Schinken u. Käse gefüllt, Buttererbsen /Pommes frites	29,95
Ein Pfeffersteak vom Irischen Rinder-Filet mit grünem Pfeffer in Cognac-Rahm, Pommes frites und Salat	44,95
Großes Kotelette vom Susländer Schwein - „lecka wie früher!“ -paniert gebraten oder vom Grill-mit Spitzkohlgemüse und Pfannkartoffeln	28,95
Rumpsteak "Ruhrtal" mit Schwerter Senf, feinen Preiselbeeren und Fröndenberger Käse überbacken, dazu Rahmsauce, Nudeln und gemischtem Salat	36,95
Die Spitzen vom Rinderfilet "Italienische Art" mit Gemüse-Tomatenkräuterschaum sowie Parmesan gratiniert, Nudeln	32,95
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	28,95
Bachsaibling mit krosser Haut, dazu Süßkartoffelpüree und Chips	29,95

Zu zweit genießen

Châteaubriand* großes 550 gr. Filet aus dem Herzstück geschnitten, mit Sauce Bearnaise, Gemüseauswahl, Grilltomaten und Bratkartoffeln	99,00
--	-------

GRÜNKOHL mit Sauerländer Räuchermettwurst, zartem Schweinebäckchen und Kohlwurst vom Wollschwein, dazu Salzkartoffeln Schwerter Senf	19,95
WILDRAGOUT - fein süßlich abgeschmeckt-, Kartoffelklöße, Apfelkompott	29,95
„Land und Meer“ Rinderfilet und Black-Tiger Riesengarnelen mit Trüffelnudeln	46,95

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
O-VEGAN: Variation von der Mango	10,95	Rote Grütze	
Creme brûlée/Püree/Sorbet/Kompott		mit Vanillesauce	6,95
Schokokuchen – flüssiger Kern –		3erlei Birne – Gorgonzola-	
mit Mascarponeschaum und Cappuccinoeis	12,95	gratiniert/Sorbet/Kompott	12,95

Feine Käseauswahl vom Affineur KOBBER mit Feigensenf 15,95

Unsere Biere

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

Alkoholfreie Getränke

<i>Pepsi, Mirinda, 7 up</i>	0,2l	2,60	0,3l	3,80
<i>Coca-cola light</i>	0,2l	2,60		

Softschorle / Saft:

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

Mineralwasser

<i>O's Ellberger Wasser</i>				0,7l 6,55
<i>Carolinen Mineralwasser, feinperlig oder still</i>			0,25l 2,80	0,75l 6,95
<i>Selters Mineralwasser: medium</i>				0,75l 6,95
<i>San Pellegrino – feines Italowasser</i>				0,75l 7,95

Heiße Getränke

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

Westfalen lässt grüßen (2cl)

<i>Doppelwacholder / Steinhäger</i>	3,00	<i>Bachmann</i>	3,00
<i>Overkamps Alter Ellberger - Korn</i>	3,00	<i>Fürst Bismarck</i>	3,00
<i>Overkamps Privat – feine Kräuter</i>	3,00	<i>Eversbusch</i>	3,50
<i>Dortmunder Tropfen</i>	3,00	<i>August mit dem Schlips</i>	3,00

Flüssige Kräuter (2cl)

<i>Jägermeister / Underberg / Kümmerling</i>	3,50	<i>VODKA / GIN Skiclub Kampen 4cl Shot</i>	6,00
<i>Fernet Branca / Menta</i>	3,50	<i>Woodland Vodka</i>	4,00
<i>Ramazotti / Averna</i>	3,50	<i>Ouzo</i>	3,00
<i>Amaretto / Baileys</i>	3,50	<i>Tequila Silver</i>	3,00
<i>Drambuie, Benedictine</i>	3,50		
<i>Sambucca</i>	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, dann sind Sie stets von uns informiert !*

www.overkamp-dortmund.de