



OVERKAMP

*Herbstliche &
vorweihnachtliche
Menüvorschläge*



Unser Gänsemenü

„Cremebrûlée von der Gänseleber,
Chutney, Brioche
11,95 €

—

Essenz vom Steinpilz
mit Käsestange
11,95 €

—

O's Gänsebraten
frisch aus dem Ofen
auf Wunsch im Ganzen am Tisch tranchiert
mit Rosenkohl und / oder Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
39,95 €

—

Pflaumentraum:
kleiner „Pflaumenkuchen“, Süppchen,
Zwetschgenparfait
12,95 €

Angebot: Menüpreis komplett € 69,95

I. Menü

Feldsalat mit Speck-Sahne-Dressing und
gerösteten Brotwürfeln € 11,95

Unser Gänsebraten - aus dem Ofen -
auf Wunsch im Ganzen am Tisch tranchiert
mit Schmorapfel, frischem Rotkohl und Klößen € 39,95

Lauwarmes Pflaumenragout
hausgemachtes Zimtrahmeis € 9,95

Angebot Menüpreis komplett € 57,95

Bei einem traditionellen Gänsemenü
tranchieren wir die Gänse gerne am Tisch vor Ihren Augen.

II. Menü

<i>Baumüllers lauwarmer geräucherter Stremellachs</i> <i>dazu Rotkäppchens Meerrettichlandrahm,</i> <i>Blattsalate und kleine Reibekuchen aus der Pfanne</i>	€ 16,95
<i>Petersilienwurzelsüppchen</i> <i>(mit Räucheraal)</i>	€ 8,95 (€ 12,95)
<i>Potpourri</i> <i>von Rinder- und Schweinefilet, gebratener Poulardenbrust</i> <i>mit verschiedenen Garnituren und Saucen, frischen Gemüsen,</i> <i>Kartoffelgratin und Mandelbällchen</i>	€ 28,95
<i>Zimt-Crème brûlée mit Kardamom-Birnen, Vanillerahmeis</i> <i>mit Vanille-Rosmarin-Honig-Eis</i>	€ 12,95
	Menüpreis komplett € 67,80

III. Menü

<i>Crème Brûlée von der Gänseleber</i> <i>mit Preiselbeer-Chutney und Brioche, Butter</i>	€ 16,95
<i>Lauchcremesüppchen mit Flußkrebse <u>oder</u> Lachsstreifen</i>	€ 9,95
<i>Kalbshaxenbraten</i> <i>(<u>oder</u> ganze Kalbshaxe - am Tisch tranchiert -</i> <i>mit Rahmsauce, frischem Marktgemüse, Kartoffelgratin und Nusskartoffeln</i>	€ 24,95 (€ 28,95)
<i>Schokoladentrüffeltörtchen mit Mangoschaum</i>	€ 12,95
	Menüpreis komplett € 64,80

IV. Menü

<i>Feldsalat in Himbeeressig-Dressing mit allerfeinster leicht geräucherter</i> <i>Entenbrust dazu Pflaumen-Preiselbeer-Chutney</i>	€ 16,95
<i>Hummersuppe mit Einlage</i>	€ 14,95
<i>Schweinefilet im Ganzen gebraten</i> <i>mit Sauce Bearnaise, Waldpilzen, frischen Gemüsen,</i> <i>Kartoffelgratin und Nusskartoffeln</i>	€ 24,95
<i>Geeister Weihnachtsstollen mit Rumtopfsauce</i>	€ 12,95
	Menüpreis komplett € 69,80

*Einzelne Gänge können beliebig zu **einem** einheitlichen Menü kombiniert werden!*

V. Menü

<i>Baumüllers gebeizter Lachs</i>	
<i>kleine Reibekuchen, Blattsalate und Dill-Senf-Honig-Sauce</i>	€ 16,95
<i>Essenz vom Wildfasan</i>	€ 9,95
<i>Ochsenfilet im Ganzen gebraten</i>	
<i>in Jus vom Langen Pfeffer (oder Rotwein-Schalotten-Sauce), Kartoffelplätzchen und Gemüsekörbchen</i>	€ 44,95
<i>Walnussrahmeis mit frischen Früchten und Marsalasabayon</i>	€ 12,95
<i>Menüpreis komplett</i>	€ 84,80

VI. Menü

<i>Hauchdünne Scheiben vom 12 Stunden gegarten Kalbstafelspitz</i>	
<i>feiner Salat, Kaffeeöl, Brot und Butter</i>	€ 14,95
<i>Vorweihnachtliches wildes Punschsüppchen</i>	€ 9,95
<i>Fröndenberger Poulardenbrust</i>	
<i>gefüllt mit Blattspinat, weiße Bandnudeln oder Spätzle aus der Pfanne</i>	€ 22,95
<i>Mokkaterrine im Baumkuchenmantel</i>	€ 12,95
<i>Menüpreis komplett</i>	€ 60,80

VII. Menü

<i>Carpaccio von der Steckrübe</i>	
<i>Feldsalat in Sahne, gerösteter Speck und Brotwürfel</i>	€ 12,95
<i>Möhrensüppchen mit Orangen und Ingwer</i>	€ 8,95
<i>oder (mit Garnelenspieß)</i>	(€ 11,95)
<i>Perlhuhnbrust</i>	
<i>mit feiner Füllung, Campanelle Nudeln Rosmarinrahmsauce und Gemüsebündchen</i>	€ 26,95
<i>Duett von weißem und dunklem</i>	
<i>Schokoladenmousse mit „Himbeerschaum“</i>	€ 12,95
<i>Menüpreis komplett</i>	€ 73,75

VIII. Menü „Waidmannsdank“

<i>Terrine vom –rosa -Rehfilet</i>	
<i>mit Morcheln, Trauben-Orangen-Marmelade und feinem Salat</i>	€ 19,95
<i>Sauerländer Forellencremesüppchen</i>	€ 8,95
<i>Rehkeule aus dem Ofen mit frischen Pilzen, Johannisbeersauce und Walnuss-Spätzle</i>	€ 36,95
<i>Geeister Pumpernickelgugelhupf</i>	
<i>mit lauwarmen beschwipsten Kirschen</i>	€ 12,95
<i>Menüpreis komplett</i>	€ 78,80

*Einzelne Gänge können beliebig zu **einem** einheitlichen Menü kombiniert werden!*

IX . Menü „vom Feinsten“

<i>Terrine von der ungestopften Gänsestopfleber mit Steinpilzen und Trüffelschaum</i>	€ 19,95
<i>Kalbschwanzessenz „Lady Curzon“ - kleine Tasse -</i>	€ 11,95
<i>Kaiserbarsch auf Lauchstreifen mit Hummersauce und „halbwildem“ Reis</i>	€ 16,95
<i>Wildschweinkeule - aus dem Ofen - in einer Sauce von Sauerkirschen und grünem Pfeffer, Romanescogemüse, Spätzle aus der Pfanne</i>	Menüpreis € 32,95
<i>Großer Dessertteller „Overkamp“</i>	€ 12,95
	Menüpreis komplett € 94,95

X. Menü „Winterzeit“

<i>Fein geräucherter Hirschschenken frische Feigen und Melonenkugeln, Pflaumen-Preiselbeer-Chutney</i>	€ 18,95
<i>Röllchen vom St. Petersfisch Mango-Pfeffersauce, Reistimbale</i>	€ 16,95
<i>Barberie-Entenbrust -rosa gebraten- Semmelknödeln und Rosenkohl</i>	Menüpreis € 32,95
<i>Walnussbrownie/Zimteis/Glühweinbirne</i>	€ 12,95
	Menüpreis komplett € 81,80

XI. Menü „Jagdessen“

<i>Zweierlei Wachtel (Praline + Brust) Steckrübenscarpaccio, Feldsalat</i>	€ 16,95
<i>Essenz vom Steinpilz mit Käsestange</i>	€ 11,95
<i>Zanderfilet auf Graupenrisotto mit Südweinsauce</i>	€ 16,95
<i>Cassissorbet</i>	€ 5,95
<i>Sauerländer Hirschrücken im Ganzen gebraten Sellerie-Kartoffel-Püree mit Wachholder Jus</i>	Menüpreis € 38,95
<i>Crêpes Suzettes mit Orangen, Vanillerahmeis</i>	€ 16,95
<i>Käsespezialitäten vom Wagen mit Feigensenf und Knabbereien</i>	€ 16,95
	Menüpreis komplett € 124,65

*Einzelne Gänge können beliebig zu **einem** einheitlichen Menü kombiniert werden!*

Westfälisches Wintermenü

<i>Endiviensalat in Kartoffeldressing mit Wachtelbrust aus der Pfanne, Pumpernickel und Butter</i>	€	16,95
<i>Passiertes Linsensüppchen mit Flusskrebse am Spieß</i>	€	11,95
<i>Leicht geräuchertes Schweinefilet in Rübenkrautsauce, Steckrübenplätzchen und feines Gemüse</i>	€	24,95
<i>Dessert-Teller Grießflammerie mit Westfälischem Himmelreich</i>	€	11,95
<i>Menüpreis komplett</i>	€	65,80

Unser Italienisches Menü

<i>Rucola mit Parmesan gegrillten Garnelen, Vitello Tonato, Melone-Schinken-Carpaccio, Olivenciabatta, Tomatenbutter</i>	€	19,95
<i>Weißer Tomatensuppe mit Jacobsmuschel vom Grill</i>	€	14,95
<i>„Saltimbocca“ Gefülltes Kalbschnitzel mit Salbei und Schinken, Kartoffel-Oliven-Stampf, Limonen-Pfeffer-Jus gebackenen Auberginen- und Zucchini-scheiben</i>	€	26,95
<i>Amarettoparfait mit warmem Orangenschaum oder Italienisches Käsedessert mit Früchten</i>	€	12,95
<i>Menüpreis komplett</i>	€	74,80

Vegetarisches Menü

<i>Carpaccio von der Steckrübe mit Feldsalat oder (Dorstener Ziegenfrischkäse flammiert mit Feigen und Walnüssen mit kleinem Salat in Aprikosendressing</i>	€	11,95
<i>Kürbissüppchen mit Falafelspießchen</i>	€	8,95
<i>Grünkernplätzchen auf Züricher Geschnetzeltem vom Austernpilz oder (warme Lauchtorte mit Kräuterquark)</i>	€	10,95
<i>„Schnitzel“ von Sellerie mit Kräuterquark tomatisierter Spinat</i>	€	12,95
<i>„Schnitzel“ von Sellerie mit Kräuterquark tomatisierter Spinat</i>	€	16,95
<i>Sorbet von Himbeer & Mango mit Schokoladenmousse</i>	€	12,95
<i>Menüpreis komplett</i>	€	61,75

Einzelne Gänge können beliebig zu einem einheitlichen Menü kombiniert werden!



OVERKAMP

*Overkamp / Am Ellberg 1 / 44265 Dortmund
Tel.: 0231-462736 / info@overkamp-gastro.de / www.overkamp-gastro.de*