



Zum Auftakt:

*Feiner Holunderblütensirup oder Weinbergpfirsichlikör
aufgefüllt mit „Leichtsinn“, unserem feinperlendem
Rheingauriesling*

0,1l

8,95 €

*Overkamps Tafelspitzsülze
mit Gartenkräutersauce und kleinem Salatbukett*

ORNO

*Passiertes Linsensüppchen
mit Spieß von pikanten Flußkrebsschwänzen*

ORNO

*Möhneseezander im Speckmantel
auf Rahmsauerkraut
mit glasierten Apfelspalten*

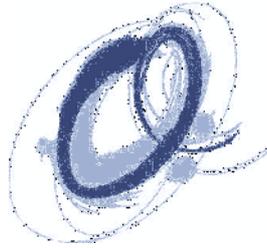
ORNO

*Leicht geräuchertes Schweinefilet
mit Schalottensauce, dazu Kartoffelplätzchen
und Gemüsebukett*

ORNO

*Westfälische Stippmilch
mit Beerengrütze*

€ 59,50 (4 Gänge) - 64,95 (5Gänge)



Menü 2

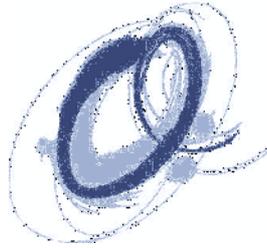
<i>Feldsalat mit Speck-Sahne-Dressing (saisonal mit Spinatsalat)</i> <i>gerösteten Brotwürfeln</i>		€ 10,95
<i>Kartoffelrahmsüppchen mit Gemüsestreifen</i> <i>(mit Streifen von Wickeder Forellenfilet)</i> <i>(mit Streifen vom Räucheraal)</i>		€ 8,95 (€ 11,95) (€ 12,95)
<i>Fröndenberger Hof-Entenbraten</i> <i>– aus dem Ofen – auf Wunsch am Tisch tranchiert –</i> <i>mit frischem Apfelrotkohl und Klößen</i>	<i>Menüpreis</i> <i>(einzeln)</i>	€ 32,95 € 36,95
<i>Welfenspeise</i>		€ 9,95

Menü 3

<i>Unsere Blutwurstterrinen mit Majoransauce</i> <i>und glasierten Apfelspalten</i>		€ 14,95
<i>Möhrencremesüppchen mit roten Perlzwiebeln</i>		€ 9,95
<i>Rinderfiletbraten auf Lauchgemüse mit Rübenkrautsauce</i> <i>und Reibekuchen</i>	<i>Menüpreis</i> <i>einzeln</i>	€ 44,95 € 48,95
<i>Buttermilchpfannkuchen mit Preiselbeersahne</i>		€ 11,95

Menü 4

<i>Reibeküchelchen mit Tatar von Baumüllers Räucherlachs</i>		€ 18,95
<i>Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Gemüseperlen</i>		€ 9,95
<i>Gefüllte Fasanenbrust mit glasierten Weintrauben</i> <i>auf Champagnerkraut, Kartoffelpüree</i>		€ 38,95
<i>Quarkklöße mit Mandelsauce</i>		€ 9,95



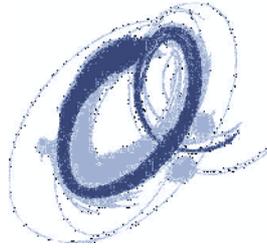
Stand Januar 2024 / Änderungen vorbehalten!

Menü 5

<i>„Westfälischer Burger“ Gebratene Blutwurst mit Apfelscheiben und Reibekuchen</i>	€ 16,95
<i>Sehr grünes Erbsensüppchen mit frischen Flusskrebsschwänzen am Spieß</i>	€ 11,95
<i>Feines Schweinebäckchen - aus dem Ofen - auf Schmorgemüse mit Rübenkrautsauce, Kartoffelplätzchen</i>	€ 22,95
<i>Griefflammerie mit Früchten als Dessertteller</i>	€ 12,95

Menü 6

<i>Carpacchio vom gekochten Tafelspitz - westfälisch-süß-sauer angemacht</i>	€ 16,95
<i>Bonbon von der Bachforelle mit Gartenkräuterpesto</i>	€ 16,95
<i>Kumpel Antons Gefüllter Kaninchenbraten auf Estragon-Graupenrisotto, Spätburgundersoße</i>	€ 26,95
<i>Weißer „Kalte Schnauze“ mit Rhabarbersoße</i>	€ 12,95



7. Menü

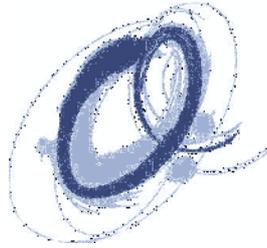
<i>Hauchdünne Scheiben von der Fröndenberger Poulardenbrust vom Grill mit Waltroper Mozzarella, Mango und Cashewkernen</i>	€ 18,95
<i>Rinderkraftbrühe „Celestine“ mit Pfannkuchenstreifen</i>	€ 9,95
<i>Tafelspitz geschmort „Esterhazy“ mit Gemüsestreifen, Burgundersauce, Nusskartoffeln, frisches Marktgemüse</i>	€ 25,95
<i>Frischer Obstsalat mit Vanillerahmeis (oder in der Babyananas)</i>	€ 11,95 (€ 14,95)

8. Menü

<i>Feldsalat mit Speck-Sahne-Dressing und Brotcroutons (saisonal Spinatsalat)</i>	€ 10,95
<i>Kartoffelrahmsüppchen mit Gemüsestreifen (mit Räucheraal)</i>	€ 8,95 (€ 11,95)
<i>Potpourri von Rinder- und Schweinefilet, gebratener Poulardenbrust mit verschiedenen Garnituren und Saucen, frischen Gemüsen, Kartoffelgratin und Mandelbällchen</i>	€ 31,95
<i>Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce</i>	€ 9,95

9. Menü

<i>Lauwarmer Stremellachs frisch aus dem Räucherofen mit Rotkäppchens Landrahm und Blattsalaten, Stangenbrot und Butter (oder mit kleinen Reibekuchen)</i>	€ 18,95
<i>Lauchcremesuppe mit Flusskrebsschwänzen</i>	€ 11,95
<i>Kalbshaxenbraten in Rahmsauce, frisches Marktgemüse, Kartoffelgratin und Nusskartoffeln (Ganze Kalbshaxen am Tisch tranchiert (gleiche Beilagen))</i>	€ 26,95 (€ 32,95)
<i>Dekorierter Dessertteller: Bayerische Creme im Saucenspiegel</i>	€ 12,95



10. Menü

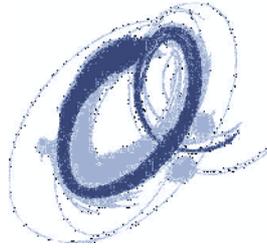
<i>Blattsalat mit Himbeeressig-Dressing und Fröndenberger Entenbrust aus der Pfanne „rosa“ gebraten, dazu Brot und Butter</i>	€ 19,95
<i>Essenz vom Steinpilz mit Käsestange</i>	€ 11,95
<i>Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Sauce Béarnaise, Waldpilzen, frischen Gemüsen, Kartoffelgratin und Nusskartoffeln</i>	€ 29,95
<i>Dessertteller: Caramelcreme mit frischen Früchten</i>	€ 12,95

11. Menü

<i>Westfälischer Knochenschinken mit Galiamelone</i>	€ 16,95
<i>Klares Zwiebelsüppchen mit Rotweinschalotten</i>	€ 9,95
<i>Rinderfiletbraten mit Sc. Béarnaise und Burgundersauce, frischen Gemüsen und Nusskartoffeln</i>	hier Menüpreis € 44,95 (einzeln € 48,95)
<i>Walnusseis mit frischen Früchten und Marsalabayon</i>	€ 11,95

12. Menü

<i>Klare Tomatensuppe mit Tomaten-Oliven-Ravioli</i>	€ 11,95
<i>Baumüllers Forellenfilet leicht geräuchert und kurz angebraten, mit Sauce Hollandaise nappiert dazu kleine Nusskartoffeln</i>	€ 16,95
<i>Fröndenberger Poulardenbrüstchen mit Blattspinat gefüllt auf Morchelrahm, hausgemachte Spätzle und/oder Bandnudeln</i>	€ 22,95
<i>Dekorierter Dessertteller: Tiramisu mit frischen Früchten</i>	€ 12,95



13. Menü

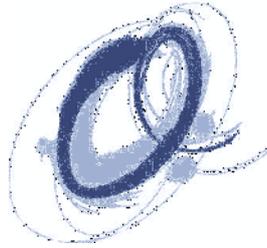
<i>Rucolasalat mit Aceto Balsamico-Dressing, Tomaten und Parmesankäse gehobelt</i>	€ 11,95
<i>Tomatencremesüppchen mit Basilikum</i>	€ 9,95
<i>Perlhuhnbrüstchen im Wirsingmantel mit Bandnudeln und Rahmsauce</i>	€ 32,95
<i>Dessertteller: Amarettoparfait im Saucenspiegel</i>	€ 12,95

14. Menü

<i>Overkamps Terrine von Edelfischen, dazu Brot und Butter (oder unsere Ententerrine mit Waldorfsalat, Cumberlandsauce)</i>	€ 18,95 (€ 16,95)
<i>Sauerländer Forellencremesüppchen</i>	€ 9,95
<i>Gekochter Tafelspitz „Flämisch“ mit Apfelmeerrettichsauce, Porree, Sellerie, Möhren, Wirsingbällchen, Nusskartoffeln</i>	€ 25,95
<i>Dessertteller: Weißes Kaffeemousse im Baumkuchenmantel</i>	€ 12,95

15. Menü

<i>Crème brûlée von der Entenleber (SAISON!) feiner Blattsalat, kaltgerührte Preiselbeeren, Brioche</i>	€ 18,95
<i>Kalbschwanzessenz „Lady Curzon“ - kleine Tasse -</i>	€ 11,95
<i>Jacobsmuschel vom Grill auf Lauchstreifen mit Hummersauce und Wildreis</i>	€ 18,95
<i>alternativ: (Filet vom Kaiserbarsch vom Grill auf tomatisiertem Blattspinat (oder auf getrüffeltem Nudelnest)</i>	(€ 16,95)
<i>Wildschweinkeule aus dem Ofen in Steinpilzsauce, Spätzle, Mandelbällchen, Williamsbirne mit Preiselbeeren, frisches Gemüse</i>	€ 29,95
<i>Großer Dessertteller „Overkamp“</i>	€ 12,95



16. Westfälisches Menü

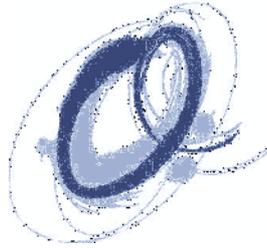
<i>Terrine von Westfälischer Blutwurst mit Zwiebel-Äpfel-Marmelade Majoransauce</i>	€ 14,95
<i>Kartoffelrahmsüppchen mit Schinkenstreifen (oder Passiertes Linsensüppchen mit Flusskrebsspieß)</i>	€ 9,95 (€ 11,95)
<i>Leicht geräuchertes Schweinefilet in Kräuterrahm mit Kartoffelplätzchen, Brocoligemüse (oder Westfälische Dicke Bohnen)</i>	€ 29,95
<i>Welfenspeise (oder Pumpernickelcreme mit lauwarmem Pflaumenragout)</i>	€ 9,95 (€ 9,95)

17. Unser Italienisches Menü

<i>Vorspeiseteller mit Melone /Parmaschinken, Tomate/Mozzarella, Vitello Tonnato, Garnelen Rucolasalat mit Parmesan, dazu Ciabatta mit Oliven und Aiolisauce</i>	€ 19,95
<i>Klare Tomatensuppe Tomaten-Oliven-Ravioli</i>	€ 11,95
<i>„Saltim Bocca“ Gefülltes Kalbschnitzel mit Salbei und Schinken mit grünen Nudeln, Tomatenkräutersauce, gebackenen Auberginen- und Zucchinscheiben</i>	€ 28,95
<i>Dessertteller mit Tiramisu /Panna Cotta mit Früchten (oder Italienischer Käsedessert mit Früchten)</i>	€ 12,95 (€ 16,95)

18. Ein Rosenmenü – (ab 2 Personen - bis 8 Pers. nur Hauptgang Schweinefilet möglich)

<i>Rose von Baumüllers gebeiztem Lachs</i>	€ 18,95
<i>Liebesperlensüppchen</i>	€ 11,95
<i>Feiner Braten vom Landschwein mit orientalischen Gewürzen aus dem Ofen, dazu Zuckererbsenschoten mit Kichererbsen, Herzchennudeln</i>	€ 24,95
<i>(oder Schweinefilet vom Grill mit Spinat und Mozzarella überbacken, Tomatenkräutersauce, Herzchennudeln)</i>	(€ 29,95)
<i>Dessertteller mit Himbeer-Rosenblüteneis</i>	€ 12,95



19. Menü „Winterzeit“

*Fein geräucherter Hirschschinken
frische Feigen und Melonenkugeln, Pflaumen-Preiselbeer-Chutney* € 18,95

*Röllchen vom St. Petersfisch
Mango-Pfeffersauce, Reistimbale* € 17,95

*Barberie-Entenbrust -rosa gebraten-
Semmelknödeln und Rosenkohl* *Menüpreis* € 32,95
(einzeln € 36,95)

Walnussbrownie/Zimteis/Glühweinbirne € 12,95

20. Vegetarische Varianten

Suppen:

Klare Tomatensuppe mit Tomaten-Oliven-Ravioli

Tomatensuppe mit Basilikum

Kartoffelsüppchen

Saisonal

Spargelsüppchen mit Bärlauch

Kürbissüppchen

Pfifferlingssüppchen

Burrata/ reife Mango/ Cashewkerne

Rote Beete Carpaccio/ Feldsalat/ geröstete Walnüsse

Dorstener Ziegenkäse gebläut/ Wildkräutersalat

Feldsalat/ Himbeeressig-Dressing/ geröstete Brotwürfel

Frische Artischocken gebraten/ mediterrane Kräuter

Angelos hausgemachten Ravioli - saisonal

Geschnetzeltes von Austernpilzen/ Lupinenfalafel

Wohlfühlgericht: Süßkartoffel- oder Kürbisgnocci

Paprika gefüllt/ Graupenrisotto

Crème brûlée (vegan)

Mousse au chocolat

Saisonales Obst mit Fruchtsorbets

Wünschen Sie eine vegane Variante sprechen Sie uns bitte an.