

Vor- und dazu

<i>Feldsalat in Speck-Sahne-Dressing mit Brotwürfeln</i>	9,95
<i>Carpaccio von der Steckrübe mit Feldsalat in Speck-Sahne-Dressing mit Brotwürfeln</i>	12,95
<i>Crème brûlée von der Entenleber mit Preiselbeeren und Brioche</i>	16,95
<i>Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Eierstich und Markklößchen</i>	9,95
<i>Kürbissüppchen – fruchtig – mit pikanten Garnelenspieß</i>	9,95
<i>Essenz vom Steinpilz mit Käsestange</i>	9,95
<i>Gulaschsuppe mit O's Brot</i>	12,95
<i>Grafschafter Weinbergschnecken von Familie Dickel in Kräuterbutter, Brot zum Dippen</i>	14,95
<i>Rucolasalat in Balsamico-Dressing, Oliven, Tomaten, Parmesan, Ciabatta, Aioli</i>	11,95
<i>Vorspeise Caesars Salat mit Parmesan und Brotwürfeln</i>	11,95
<i>Marinierte gebratene Garnelen in Knoblauch auf Rucola Salat, Stangenbrot und Aioli</i>	18,95
<i>Carpaccio vom Irischen Ochsenfilet, Rauke, Dorstener Ziegenhartkäse, Brot / Butter</i>	17,95
<i>Vitello tonnato – klassisch – Kalbstafelspitz rosa in Thunfischsauce, O's Brot dazu</i>	17,95
<i>Cocktail von frischen Nordseekrabben</i>	19,95
<i>Fischvorspeisenteller mit Stremellachs, Makrele, Krabben, Saucen, Rote Beete, Meerrettich</i>	19,95
<i>Endiviensalat in Kartoffeldressing mit Wachtelbrüstchen vom Grill</i>	18,95

Von der Kaltmamsel

<i>O's Eisbeinsülze mit Remouladensauce, Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat</i>	19,95
<i>Portion O's Roastbeef mit Remouladensauce, Bratkartoffeln, Brot und Butter</i>	24,95
<i>Portion Bratheringe mit Zwiebelbratkartoffeln</i>	19,95

VITAL – KÜCHE

<i>"Wellness" - Salat mit Fröndenberger Poulardenbrust /Bio-Schafskäse, Brot /Butter</i>	19,95
<i>Rucolasalat in Balsamico-Dressing mit Bio-Shiitake-Pilzen, Rinderfiletstreifen -vom Grill- und gehobeltem Parmesan, Ciabatta u. Aioli</i>	32,95
<i>„Grünes „Schüsselken“ – Kürbis, Avocado, Rotkohl, Edamane, Mango, Quinoa, Miso, Kräutersaitlinge, Erdnüsse</i>	22,95
<i>Schmetterlingsnudeln mit Jordan Öl, halbgetrockneten Tomaten, Basilikum, Pinienkernen, Schafskäse, Rucola und Parmesan</i>	22,95.
<i>„Westfalen geht fremd" – gaaanz wenig Kohlenhydrate! Fröndenberger Poulardenbrüstchen - vom Grill – pikant gewürzt mit Chillischote! mit Black-Tiger Garnele gefüllt, frisches Gemüse aus der Pfanne</i>	26,95
<i>Sylter Lachsteller mit Rauch-Lachs, Graved Lachs, Stremellachs und Reibekuchen</i>	29,95
<i>LACHSSTEAK vom GRILL – fluffig - Kräuterbutter, Wildkräutersalat Himbeerdressing</i>	28,95
<i>KABELJAU-Filet aus dem Sud, Kartoffeln, Senfsauce, Endiviensalat in Kartoffeldressing</i>	32,95
<i>Caesars Salat mit Parmesan und Brotwürfeln, <u>wahlweise</u> mit Streifen vom Rinderfilet oder Black-Tiger-Garnelen vom Grill</i>	28,95



Sonntag bei „O's“

Sonntags-Schnitzel „Alacreme“ , Champignons in Rahm, Pommes frites /Salat	24,95
NEULAND-Sauerbraten „Rheinische Art“ , Klöße und Apfelrotkohl	24,95
NEULAND-Rinderroulade mit Kohlrabigemüse, Dampfkartoffeln	24,95
RINDERGULASCH mit Paprika, Nudeln und Salatteller	24,95
OCHSENBÄCKCHEN aus dem Ofen, Böhnchen und Kartoffelkroketten	24,95
ALLERFEINSTE – REHBRATWURST- , Preiselbeersauce, Rotkohl und Kartoffelpü	22,95
HASENKEULE aus dem Ofen, Waldpilze, Spätzle, Rosenkohl	32,95
FEINES WILDRAGOUT -süß abgeschmeckt – Kartoffelklöße, Apfelkompott	32,95
Scheiben von der REHKEULE -geschmorte Pilze, Mandelbällchen, Birne/Preiselbeeren	34,95
1 Portion GÄNSEBRATEN -ofenfrisch-Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, Bratapfel	39,95
- <u>auch für 4 Personen am Tisch aufgeschnitten</u> -	
„Immer wieder gern ...“	
GRÜNKOHL mit Sauerländer Räuchermettwurst, feinen Schweinebäckchen und Kohlwurst vom Wollschwein, dazu Salzkartoffeln Schwerter Senf	19,95
Die Spitzen vom Rinderfilet mit frischen Champignons und grünem und rosa Pfeffer in Rahm, frische Kartoffel-Rösti und Salatteller	32,95
Rumpsteak 300g „Strindberg“ Senfzwiebel Käse Kruste, Böhnchen, Kroketten	38,95
Fröndenberger Poulardenbrust „Singapur“ Früchte/ Curryrahm/Mangochutney/Cocos/gebackene Banane /Butterreis	24,95
Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken /Kartoffel- Gurkensalat in Essig-Öl	32,95
„Cordon bleu“ Kalbschnitzel Schinken u. Käse gefüllt, Buttererbsen /Pommes frites	34,95
Ein Pfeffersteak vom Irischen Rinder-Filet mit grünem, rosa und schwarzem Pfeffer in Cognac-Rahm, Pommes frites, Salat	46,95
O's Bauernpfanne - Rinder-, Schweinefilet und Poularde vom Grill mit Bratkartoffeln, Böhnchen, Zwiebeln, Speck/ Spiegelei	29,95
Großes Kotelette vom Susländer Schwein - „lecka wie früher!“ -paniert gebraten oder vom Grill-mit Spitzkohlgemüse und Pfannenkartoffeln	32,95
Frische Wickeder Forelle - filetiert - "blau" oder "Müllerin" mit zerlassener Butter, dazu Endiviensalat und Petersilienkartoffeln	32,95
Frische Nordsee-Seezunge aus der Pfanne , „Müllerin Gebraten“ für Sie filetiert! <u>Unser Service berät Sie gern!!!</u>	<u>Preis nach Gewicht</u>

zu zweit genießen:

Châteaubriand* großes 550 gr. Filet aus dem Herzstück geschnitten, mit Sauce Hollandaise, Rotweinreduktion, feines Gemüse, Kartoffelchen 119,00

Nachtisch

Bayerische Creme	11,95	Birnentarte	12,95
Schokoladenmousse	11,95	-karamellisierte Haselnüsse, Vanilleeis	
BLACK-FOREST- Törtchen hochdekoriert	9,95	Crème brûlée, Weiße Schokomousse	
Cheeeeesecke-Mousse-Nougat-Törtchen	11,95	mit Beerengrütze	11,95
O-VEGAN: Variation von der Pflaume	12,95	Rote Grütze mit Vanillesauce	8,95
Creme brûlée/Püree/Haferflocke/Kompott		Topfenknödel	