



**17.01.2025**

- 10,95 € Dortmundener Zwiebelsüppchen mit Käse überbacken
- 12,50 € Overkamp's Fischsuppe mit Knoblauchbrot und Aioli
- 11,95 € Kürbissüppchen mit pikantem Garnelenspieß
- 16,95 € Crème brûlée von unserer ungestopften Gänseleber mit Preiselbeeren und Brioche
- 16,95 € Cocktail von frischen Nordseekrabben mit Stangenbrot und Butter
- 13,95 € Baumüllers geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Phönixbrot
- 16,95 € Vitello Tonnato - klassisch - Kalbstafelspitz rosa in Thunfischsauce, O's Brot dazu

**Tagessuppe:**

**Sellerie-Möhrencremesüppchen**

- 16,95 € Hackbraten aus dem Ofen mit Schmorzwiebeln, Spiegelei, Wirsinggemüse und Röster
- 19,95 € Gänseragout mit Champignons in Madeirasauce, Rosenkohl und Kartoffelkroketten
- 19,95 € "Dicke Bohnen" mit Mettwurst und Nusskartoffeln
- 19,95 € Rotbarschfilet gebacken oder "Müllerin" gebraten mit Endiviensalat, Salzkartoffeln oder Kartoffelsalat
- 22,95 € Tafelspitz gekocht mit Meerrettichsauce, Spitzkohlgemüse und Salzkartoffeln

**Tagesdessert**

- 22,80 € Kabeljaufilet gedünstet, Senfsauce, Kartoffeln mit Endiviensalat
- 21,95 € Grünkohl mit Räuchermettwurst, zartem Schweinebäckchen und Kohlwurst vom Wollschwein, dazu Salzkartoffeln und Schwerter Senf
- 29,50 € Sylter Lachsteller mit Stremellachs, gravé Lachs und Rauchlachs, dazu Salatgarnitur und frische Reibekuchen
- 42,50 € Portion O's Gänsebraten - aus dem Ofen - mit Schmorapfel, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
- 34,95 € Overkamps feines Wildragout von Hirsch und Wildschwein mit Apfelmus/Preiselbeeren und Semmelknödel
- 18,95 € 2021er Jahrgangssardinen mit geröstetem Brot und Zitrone
- 29,50 € Garnelenpfanne - spicy - mit Asia Gemüse und Reis
- 29,95 € Variation von gebratenen Fischfilets, Schmorgemüse, Rosmarinkartoffeln



*Ein bisschen Overkamp für Zuhause  
Unsere neue "Alte Schmiede"  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!*



**// leckä hausgemachtes & regionales // Feines für daheim //**