



## 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“**

**„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 :**



[www.westfaelisch-genießen.de](http://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 20 Häuser gehören zu diesem Kreis und führen das Siegel „Westfälisch genießen“

# Zum Auftakt

<i>Unser Fruchtcocktail: nicht nur für Autofahrer!</i>	0,1l	4,95
<b>Frisch gepresster Orangensaft</b>	0,2l	4,95
<i>auch als Campari-O <b>ohne</b> Alkohol</i>	0,2l	7,95
<b>„Westfälisches Himmelreich“</b> - alkoholfreier, spritziger, sehr süffiger Aperitiv	0,1l	6,95
<b>O's - MOSELSCHAMPUS</b> - Flaschengärung - brut	0,1l	6,95
<b>« O's Spezial » Schampus mit Rhabarber-Erdbeer-likör</b>	0,1l	7,95
<b>Glas Champagner</b>	0,1l	15,95
<b>APEROL - SPRIZZ</b> -	0,2l	7,95
<b>OverKAMPENER Skiclub Kampen FIRE als Sprizzzzz</b>	0,2l	8,95
<b>SKICLUB KAMPEN SUN Sprizzzzzzz</b>	0,2l	8,95
<b>Lillet Wild Berry – gesprizzt</b>	0,2l	7,95
<b>Portwein</b>	5cl	4,95
<b>Martini: bianco, rosso oder dry</b>	5cl	4,95
<b>Sherry Sandeman</b> - medium, dry oder cream	5cl	4,95
<b>Campari auf Eis</b>	5cl	4,95
<b>Campari Orange – frisch</b> -	0,2l	8,95
<b>Campari Orange</b> - alkoholfrei - - frisch -	0,2l	7,95
<b>VW: Martini bianco und Williamsbirne</b>	7 cl	6,95
<b>Martini - Cocktail: Martini dry mit Gin</b>	7 cl	6,95
<b>SKICLUB KAMPEN Wodka-Lemon / Gin-Tonic /</b>	0,2l	9,95
<b>ESPRESSO- MARTINI NEW-AGE-Cocktail</b>	0,1l	9,95

## O's offene Weine

### Franken - weiß

2021er O's SOMMERWEIN – Weißweincuvée 0,2l 6,95 - Fl. 24,95

### 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

2021er O's RIESLING- säurearm, trocken, fein „Rheingaumäßig“ 0,2l 7,95 - Fl. 29,80

### Pfalz - weiß

2021er Overkamps Grauburgunder von MANZ - Kabinett – trocken 0,2l 7,95 - Fl. 29,80

2021er EI 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.39,50

### 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.39,50

### Italien – rot

2018er Terre di Montelusa – Riserva – Apulien, trocken 0,2l 9,95 – Fl. 34,50

## Vor- und dazu

<i>Feldsalat in Speck-Sahne-Dressing mit Brotwürfeln</i>	9,95
<i>Caesars Salat mit Parmesan und Brotwürfeln</i>	8,95
<i>Ziegenkäse gebacken, Chiccoree, Rote Beete Sorbet, Walnüsse</i>	14,95
<i>Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Eierstich und Markklößchen</i>	8,95
<i>Kartoffelsüppchen mit Blutwurstpraline</i>	8,95
<i>Pfifferlingssüppchen</i>	9,95
<i>Gulaschsuppe mit Overkamps Brot</i>	11,95
<i>Rucolasalat, Balsamico, Oliven, Tomaten, gehobelter Parmesan, Ciabatta, Aioli</i>	9,95
<i>„WESTFÄLISCHER BURGER“ – Reibekuchen, Blutwurst, Äpfel und Zwiebeln</i>	14,95
<i>Marinierte gebratene Garnelen in Knoblauch auf Rucola Salat, Stangenbrot und Aioli</i>	16,95
<i>Carpaccio vom Irischen Ochsenfilet, Rauke, Dorstener Ziegenhartkäse, Brot / Butter</i>	15,95
<i>Vitello tonnato – klassisch – Kalbstafelspitz rosa in Thunfischsauce, O's Brot dazu</i>	15,95
<i>Baumüllers graved Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce und frischen Reibekuchen</i>	16,95
<i>Cocktail von frischen Nordseekrabben</i>	18,95
<i>Grafschafter Weinbergschnecken von Familie Dickel in Kräuterbutter, Brot zum Dippen</i>	14,95
<i>Fischvorspeisenteller mit Stremellachs, Makrele, Krabben, Saucen, Rote Beete, Meerrettich</i>	19,95
<i>2 Stk. Artischocken „á la plancha“ mit Jordan Olivenöl und Meersalzflocken</i>	13,95
<i>Wildkräutersalat in Himbeeressigdressing mit Wachtelbrüstchen vom Grill</i>	17,95
<i>Blattsalat in Vinaigrette mit Pfifferlingen aus der Pfanne</i>	18,95
<i>BURRATA mit Mango, Cashewkerne, pikanten Black-Tiger -Garnelen</i>	21,95
<i>VORSPEISENVARIATION ab 2 Personen</i>	je Person 19,95

## Von der Kaltmamsel

<i>O's Eisbeinsülze mit Remouladensauce, Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat</i>	18,95
<i>Portion O's Roastbeef mit Remouladensauce, Bratkartoffeln, Brot und Butter</i>	22,95
<i>Portion Bratheringe mit Zwiebelbratkartoffeln</i>	18,95
<i>TATAR – klassisch angemacht - auf Wunsch kurz in die Pfanne, Brotkorb und Butter</i>	26,95

## VITAL – KÜCHE

<i>"Wellness" - Salat mit Fröndenberger Poulardenbrust /Bio-Schafskäse, Brot /Butter</i>	18,95
<i>„FITNESSTELLER“ – Blattsalate in Joghurtdressing mit frischen Früchten umlegt, dazu ein Steak von der Fröndenberger Poularde in Mandeln gebraten</i>	22,95
<i>Rucolasalat in Balsamico-Dressing mit Bio-Shiitake-Pilzen, Rinderfiletstreifen -vom Grill- und gehobeltem Parmesan, Ciabatta u. Aioli</i>	28,95
<i>Wohlfühlgericht: Süßkartoffelgnocchi mit Spinat in Salbeibutter, Datteln, Pinienerne, Parmesan</i>	19,95
<i>„Grünes „Schüsselken“ – Kürbis, Avocado, Rotkohl, Edarmane, Mango, Quinoa, Miso, Kräutersaitlinge, Erdnüsse</i>	19,95
<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>	24,95
<i>LACHSSTEAK vom GRILL – fluffig - Kräuterbutter, Wildkräutersalat Himbeerdressing</i>	26,95
<i>Nüdelkes von Angelo mit Pfifferlingen in Rahm, Tomaten, Kräuter, Parmesan</i>	21,95



## „Immer wieder gern ...“

<b>Ein „Krüstkchen“ aus Dortmund / Champignons à la Creme /Spiegelei/ Salatgarnitur</b>	19,95
<b>Schweineschnitzel „Westfälisch“ Rührei, Speck, Zwiebeln, Bratkartoffeln Salatteller</b>	21,95
<b>Die Spitzen vom Schweinefilet mit frischen Champignons</b> und grünem und rosa Pfeffer in Rahm, frische Kartoffel-Rösti und Salatteller	22,95
<b>Fröndenberger Poulardenbrust „Singapur“</b> Früchte/ Curryrahm/Mangochutney/Cocos/gebackene Banane /Butterreis	22,95
<b>O's Bauernpfanne - Rinder-, Schweinefilet und Poularde vom Grill</b> mit Bratkartoffeln, Böhnchen, Zwiebeln, Speck/ Spiegelei	26,95
<b>Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken /Kartoffel- Gurkensalat in Essig-Öl</b>	28,95
<b>„Cordon bleu“ Kalbschnitzel Schinken u. Käse gefüllt, Buttererbsen /Pommes frites</b>	29,95
<b>Ein Pfeffersteak vom Irischen Rinder-Filet</b> mit grünem, rosa und schwarzem Pfeffer in Cognac-Rahm, Pommes frites, Salat	44,95
<b>Großes Kotelette vom Susländer Schwein - „lecka wie früher!“</b> -paniert gebraten oder vom Grill-mit Spitzkohlgemüse und Pfannenkartoffeln	28,95
<b>Rumpsteak "Ruhrtal" mit Schwerter Senf, feinen Preiselbeeren und</b> Fröndenberger Käse überbacken, dazu Rahmsauce, Nudeln, Salat	36,95
<b>400g BLACK ANGUS Rib-Eye-Steak</b> Kräuterbutter, Cesar`s Salad /Brot	46,95
<b>Die Spitzen vom Rinderfilet "Italienische Art"</b> mit Gemüse-Tomatenkräuterschaum sowie Parmesan gratiniert, Nudeln	32,95
<b>Fröndenberger Hof-Entenbraten – aus dem Ofen – mit Apfelrotkohl und</b> Kartoffelklößen	34,95
<b>Frische Nordsee-Seezunge aus der Pfanne, „Müllerin gebraten“</b> für Sie am Tisch filetiert! Unser Service berät Sie gern! Preis nach Gewicht	
<b>Frische Wickeder Forelle - filetiert - "blau" oder "Müllerin"</b> mit zerlassener Butter, dazu Eisbergsalat in Sahne und Petersilienkartoffeln	29,95
<b>WOLFSBARSCHFILET, Artischocken vom Grill, Cous-Cous und Minzejoghurt</b>	29,95
<b>Portion von geschmorten, Pfifferlingen mit Rühreiern und Bratkartoffeln</b>	24,95
<b>Kalbsschnitzel mit geschmorten Pfifferlingen, Sauce Béarnaise /Bratkartoffeln</b>	34,95
<b>150 g Rinderfiletsteak mit Pfifferlingen, Rotweinreduktion und Nudeln</b>	39,95



### Zu zweit genießen

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

## Nachtisch

Bayerische Creme	10,95	Birnentarte	12,95
Schokoladenmousse	10,95	-karamellierte Haselnüsse, Vanilleeis	
Sizilianische Blutorangen-Vanille-Törtchen	9,95	Crème brûlée, Weiße Schokomousse	
Pistazien-Mascarpone-Törtchen -hochdekoriert-	9,95	mit Beerengrütze	11,95
<b>O-VEGAN: Variation von der Mango</b>	<b>10,95</b>	<b>Rote Grütze mit Vanillesauce</b>	<b>6,95</b>
<b>Creme brûlée/Püree/Sorbet/Kompott</b>		Topfenknödel	

## Unsere Biere

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

## 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		

### Saftschorle / 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 / Kümmerring</i>	3,50	<i>VODKA / GIN Skiclub Kampen 4cl Shot</i>	6,00
<i>Fernet Branca / Menta</i>	3,50	<i>Woodland Vodka</i>	5,00
<i>Ramazotti / Averna</i>	3,50	<i>Ouzo</i>	3,00



*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, dann sind Sie stets von uns informiert !*

-

[www.overkamp-dortmund.de](http://www.overkamp-dortmund.de)