



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

„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

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

O's offene Weine

Rheinhessen - weiß

2021er Overkamps Grauburgunder von MANZ - Kabinett – trocken	0,2l	8,95 - Fl. 32,80
2022er WEISSBURGUNDER – Weingut GEIL	0,2l	8,95 - Fl. 32,80

MOSEL - SAAR - RUWER weiß

2019er Riesling – Zeltinger Himmelreich, feinherb, Selbach-Oster	0,2l	9,95 - Fl. 34,80
2019er Riesling – <u>Spätlese</u> – von Ingo SIMON – Erdener Treppchen	0,2l	8,95 - Fl. 32,80

Rheingau - weiß

2021er O's RIESLING- säurearm, trocken, fein „Rheingaumäßisch“	0,2l	8,95 - Fl. 32,80
--	------	------------------

Pfalz - weiß

2021er EI Cuvée – Weißburgunder, Riesling/Scheurebe, Matthias Gaul	0,2l	8,95 - Fl. 32,80
2019er Chardonnay Spätlese trocken, Fitz-Ritter, Bad Dürkheim	0,2l	11,95 - Fl. 39,50

Rheingau - rosé

2020er Overkamps– Spätburgunder Rosé	0,2l	8,95 - Fl. 32,80
--------------------------------------	------	------------------

Rheinhessen - rot

2021er Overkamps Spätburgunder von MANZ - Kabinett – trocken	0,2l	8,95 - Fl. 32,80
--	------	------------------

Pfalz – rot

2018er Dornfelder „der kräftige Rote“, Gaul, Grünstadt-Asselheim	0,2l	8,95 – Fl. 32,80
2016er Merlot „Roter Lehm“ - trocken, Lergenmüller, Hainfeld	0,2l	11,95 – Fl. 39,50
2016er Overkamps LORENZ Cuvée Tempranillo/Cabernet Sauv./Merlot	0,2l	11,95 - Fl. 39,50

Italien – rot

2018er Terre di Montelusa – Riserva – Apulien, trocken	0,2l	11,95 - Fl. 39,50
--	------	-------------------

Spanien– rot

2014er DUX IMPERIAL Gran Reserva	0,2l	11,95 - Fl. 39,50
----------------------------------	------	-------------------

Fronkraisch– rot

2018er BORDEAUX Thomas Barton – RESERVE	0,2l	13,05 - Fl. 48,50
---	------	-------------------

Vor- und dazu

<i>Feldsalat in Speck-Sahne-Dressing mit Brotwürfeln</i>	9,95
<i>Caesars Salat mit Parmesan und Brotwürfeln</i>	9,95
<i>Ziegenkäse gebacken, Chiccoree, Rote Beete Sorbet, Walnüsse</i>	14,95
<i>Rinderkraftbrühe mit Gemüsen, Eierstich und Markklößchen</i>	8,95
<i>Zwiebelsüppchen mit Käse überbacken</i>	9,95
<i>Kürbissüppchen – fruchtig – mit pikanten Garnelenspieß</i>	9,95
<i>Essenz vom Steinpilz mit Käsestange</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-Senfauce 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>Crème brulée von unserer Gänseleber mit Preiselbeerchutney, Brioche</i>	16,95
<i>dazu perfekt passend 5cl Riesling-Auslese „byside“</i>	4,50 €
<i>Endiviensalat in Kartoffel-Dressing mit Wachtelbrüstchen vom Grill</i>	17,95
<i>Variation vom Kürbis gebläut, Panna Cotta mit Jakobsmuschel</i>	17,95
VORSPEISENVARIATION ab 2 Personen 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>Rucolasalat in Balsamico-Dressing mit Bio-Shiitake-Pilzen, Rinderfiletstreifen -vom Grill- und gehobeltem Parmesan, Ciabatta u. Aioli</i>	28,95
<i>Wohlfühlgericht: Kürbisgnocchi mit Spinat in Salbeibutter, Datteln, Pinienkerne, Parmesan</i>	19,95
<i>Hausgemachte „GRÜNE NUDEL“ mit Zucchini, Tomate, Schafskäse, Pinienkernen, Parmesan, Jordan Olivenöl-</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>	27,95



„Immer wieder gern ...“

Ein „Krüstkchen“ aus Dortmund / Champignons à la Creme /Spiegelei/ Salatgarnitur	19,95
Schweineschnitzel „Westfälisch“ Rührei, Speck, Zwiebeln, Bratkartoffeln Salatteller	22,95
Die Spitzen vom Schweinefilet mit frischen Champignons und grünem und rosa Pfeffer in Rahm, frische Kartoffel-Rösti und Salatteller	22,95
Fröndenberger Poulardenbrust „Singapur“ Früchte/ Curryrahm/Mangochutney/Cocos/gebackene Banane /Butterreis	22,95
O's Bauernpfanne - Rinder-, Schweinefilet und Poularde vom Grill mit Bratkartoffeln, Böhnchen, Zwiebeln, Speck/ Spiegelei	26,95
Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken /Kartoffel- Gurkensalat in Essig-Öl	28,95
„Cordon bleu“ Kalbschnitzel Schinken u. Käse gefüllt, Buttererbsen /Pommes frites	29,95
Ein Pfeffersteak vom Irischen Rinder-Filet mit grünem, rosa und schwarzem Pfeffer in Cognac-Rahm, Pommes frites, Salat	44,95
Großes Kotelette vom Susländer Schwein - „lecka wie früher!“ -paniert gebraten oder vom Grill-mit Spitzkohlgemüse und Pfannkartoffeln	28,95
Rumpsteak "Ruhrtal" mit Schwertener Senf, feinen Preiselbeeren und Fröndenberger Käse überbacken, dazu Rahmsauce, Nudeln, Salatgarnitur	36,95
400g BLACK ANGUS Rib-Eye-Steak Kräuterbutter, Cesar`s Salad /Brot	46,95
Fröndenberger Hof-Entenbraten – aus dem Ofen – mit Apfelrotkohl/Kartoffelklößen	36,95
Frische Nordsee-Seezunge aus der Pfanne, „Müllerin gebraten“ für Sie am Tisch filetiert! Unser Service berät Sie gern! Preis nach Gewicht	
Frische Wickeder Forelle - filetiert - "blau" oder "Müllerin" mit zerlassener Butter, dazu Endiviensalat und Petersilienkartoffeln	29,95
LAND & MEER -Rinderfilet und Garnelen, wilder Broccoli, Sauce Bearnaise	42,95
GRÜNKOHL mit Sauerländer Räuchermettwurst, zartem Schweinebäckchen und Kohlwurst vom Wollschwein, dazu Salzkartoffeln Schwertener Senf	19,95
WILDRAGOUT lecker abgeschmeckt mit Klößen und Apfelkompott/Preiselbeeren	29,95
ALLERFEINSTE – REHBRATWURST- , Preiselbeersauce, Rotkohl und Kartoffelpü	19,95
Geschmorte HASENKEULE –mit frischen Pilzen, kleinem Rosenkohl und Spätzle	32,95
Cordon bleu – vom HIRSCHRÜCKEN- , Blauschimmel-Birne, gedünstetem Rotkohl /Selleriepü	38,95

Zu zweit genießen

Châteaubriand* 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	
BLACK-FOREST- Törtchen hochdekoriert	9,95	Crème brûlée, Weiße Schokomousse	
Cheeeeesecke-Mousse-Nougat-Törtchen	9,95	mit Beerengrütze	11,95
O-VEGAN: Variation von der Pflaume	10,95	Rote Grütze mit Vanillesauce	6,95
Crème brûlée/Püree/Haferflocke/Kompott		Topfenknödel	
		-mit Pflaume/Pumpernickeleis	11,95

Feine Käseauswahl vom Affineur KOBER mit Feigensenf 15,95

Unsere Biere

<i>Dortmunder Stifts-Pils</i>	0,2l	2,60	0,3l	3,80	0,4l	4,90
Hövels Der KLASSIKER	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
Vitamalz alkoholfrei			0,33l	3,00		
Jever Fun alkoholfrei vom Fass	0,2l	2,60	0,3l	3,80	0,4l	4,90
Schöffelhofer Grapefruit			0,33l	3,80		
Büble Weizenbier			0,3l	3,95	0,5l	5,90
Weizenbier alkoholfrei					0,5l	5,40
Bergmann 1972	0,2l	3,40	0,3l	4,60		
Tegernseer Helles			0,3l	4,60	0,5l	6,95
FIEGE – ZWICKELBIER -Kellerbier			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				
<u>Saftschorle / Saft:</u>						
<i>Apfelsaft / Orangensaft</i>	0,2l	3,60				
<i>Traubensaft / Johannisbeersaft</i>	0,2l	3,60	0,3l	4,20	0,4l	4,95
<i>Rhabarber, Maracuja, Banane, Kirsch</i>	0,2l	3,60	0,3l	4,20	0,4l	4,95
<i>Tomatensaft</i>	0,2l	3,60				
<i>Frisch gepresster Orangensaft</i>	0,2l	5,95				
<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
<i>Amaretto / Baileys</i>	3,50	<i>Tequila Silver</i>	3,00
<i>Drambuie, Benedictine</i>	3,50		
<i>Sambucca</i>	3,50		



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