



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 2024 – HEIMATKÜCHE“
und auch „DORTMUND GEHT AUS 2024– HEIMATKÜCHE“

- Hefte sind erhältlich in unserer SCHMIEDE ! –

Machen Sie mit! **„Spielen“ Sie mit uns!** **Es ist auch Ihre Heimat!**

Ihre Familie Overkamp und Team

Stark für die regionale Küche :


WESTFÄLISCH
genießen

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 30 Häuser gehören zu diesem Kreis und führen das Siegel „Westfälisch genießen“.

Zum Auftakt

Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	5,95
auch als Campari-O ohne Alkohol	0,2l	8,95
„Westfälisches Himmelmreich“ - alkoholfreier, spritziger, sehr süffiger Aperitiv	0,1l	7,95
„APPELSECCO“ – DEMETER-SEKT von Äpfeln, Rosen, Holunderblüte alkoholfrei	0,1l	7,95
O's - MOSELSCHAMPUS - Flaschengärung - brut	0,1l	7,95
« O's Spezial » Schampus mit Weinbergpfirsichlikör	0,1l	8,95
Glas Champagner Pommery - brut-	0,1l	16,95
APEROL - SPRIZZ -	0,2l	9,95
OverKAMPENER Skiclub Kampen FIRE als Sprizzzzz	0,2l	9,95
SKICLUB KAMPEN SUN Sprizzzzzzz	0,2l	9,95
Portwein	5cl	6,95
Martini: bianco, rosso oder dry	5cl	6,95
Sherry Sandeman - medium, dry oder cream	5cl	6,95
Campari auf Eis	5cl	6,95
Campari Orange – frisch -	0,2l	9,95
Campari Orange - alkoholfrei - - frisch -	0,2l	8,95
VW: Martini bianco <u>und</u> Williamsbirne	7 cl	9,95
Martini - Cocktail: Martini dry mit Gin	7 cl	9,95
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

2023er Overkamps Grauburgunder von MANZ - Kabinett – trocken	0,2l	9,95 - Fl. 34,80
2023er WEISSBURGUNDER – Weingut GEIL	0,2l	9,95 - Fl. 34,80

MOSEL - SAAR - RUWER weiß

2022er Riesling – Zeltinger Himmelmreich, feinherb, Selbach-Oster	0,2l	9,95 - Fl. 34,80
2023er Riesling – <u>Spätlese</u> – Mosel	0,2l	9,95- Fl. 34,80

Rheingau - weiß

2022er O's RIESLING - säurearm, trocken, fein „Rheingaumäßig“	0,2l	9,95 - Fl. 34,80
--	------	------------------

Pfalz - weiß

2023er EI Cuvée – Weißburgunder, Riesling/Scheurebe, Matthias Gaul	0,2l	9,95 - Fl. 34,80
2022er Chardonnay Spätlese trocken , Fitz-Ritter, Bad Dürkheim	0,2l	11,95 - Fl.39,50

BADEN - rosé

2021er Overkamps – „Rosi“ -Rosé-Cuvée von Markus Klumpp für O's	0,2l	9,95 - Fl. 34,80
--	------	------------------

Rheinhessen - rot

2021er Overkamps Spätburgunder von MANZ - Kabinett – trocken	0,2l	9,95 - Fl. 34,80
---	------	------------------

Pfalz – rot

2021er Dornfelder „der kräftige Rote“, Weingut Bender	0,2l	9,95 – Fl.34,80
2020er Merlot „Roter Lehm“ - trocken, Lergenmüller, Hainfeld	0,2l	12,95 – Fl.44,50
2020er O's LORENZ TOP-Cuvée Tempranillo/Cabernet Sauv./Merlot	0,2l	12,95 - Fl.44,50

Italien – rot

2023er Terre di Montelusa PRIMITIVO – Riserva – Apulien, trocken	0,2l	12,95 - Fl.44,50
---	------	------------------

Spanien– rot

2014er DUX IMPERIAL - Gran Reserva	0,2l	12,95 - Fl.44,50
---	------	------------------

Fronkraisch– rot

2018er BORDEAUX — Thomas Barton - RESERVE	0,2l	13,95- Fl. 48,50
--	------	------------------

Alle Weine auch auf Ihrem eigenen Tisch zuhause möglich

Süppchen

Tomatensuppe fruchtig, cremich	8,95
Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Eierstich und Markklößchen	8,95
Dortmunder ZWIEBELSÜPPCHEN überbacken (nicht vegetarisch)	11,95
Süppchen von LIGGES- Muskat-Kürbis mit pikantem Garnelenspieß	11,95
Essenz vom Steinpilz mit Käsestange	11,95
Große Gulaschsuppe mit Overkamps Brot	13,95

Vor- und dazu

Feldsalat in Speck-Sahne-Dressing mit Brotwürfeln	10,95
Endiviensalat in Kartoffeldressing mit Wachtelbrüstchen vom Grill	18,95
Halterner Ziegenfrischkäse -geflämmt- mit 3erlei Rübe Feld-Salat Himbeeressig	18,95
„WESTFÄLISCHER BURGER“ – Reibekuchen, Blutwurst, Äpfel und Zwiebeln	16,95
Marinierte gebratene Garnelen in Knoblauch auf Rucola Salat, Stangenbrot und Aioli	17,95
Carpaccio vom Irischen Ochsensfilet, Rauke, Dorstener Ziegenhartkäse, Brot / Butter	17,95
Baumüllers graved Lachs mit Honig-Dill-Senfsoße und frischen Reibekuchen	18,95
Cocktail von frischen Nordseekrabben	19,95
Grafschafter Weinbergschnecken in Kräuterbutter, Brot zum Dippen	16,95
Crème brulée von unserer Gänseleber mit Preiselbeerchutney, Brioche	16,95
dazu perfekt passend 5cl Riesling-Auslese „byside“	4,50 €
TATAR-Vorspeise mit Essiggemüse/Kapernmajo/Frissé	19,95
LACHS – geflämmt- Avokado, gebackene Garnelen, Wasabimajo	19,95
AALFILET auf gebratenem Schwarzbrot, fluffiges Rührei	22,95
VORSPEISEN - VARIATION	<u>ab 2 Personen</u> je Person 22,95

Von der Kaltmamsel

O's Eisbeinsülze mit Remouladensauce, Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat	21,95
Portion O's Roastbeef mit Remouladensauce, Bratkartoffeln	25,95
Portion Bratheringe mit Zwiebelbratkartoffeln	21,95
2020er Jahrgangssardinen mit geröstetem Brot und Zitrone	21,95

VITAL – KÜCHE

"Wellness" - Salat mit Fröndenberger Poulardenbrust /Bio-Schafskäse, Brot /Butter	22,95
Wohlfühlgericht: Kürbis-gnocchi mit Rucola in Salbeibutter,	
Maronen, Pinienkerne, Parmesan	24,95
Hausgemachte „GRÜNE NUDEL“ mit Zucchini, Tomate, Schafskäse,Rucola	
Pinienkernen, Parmesan, Jordan Olivenöl-	24,95
„Grünes „Schüsselken“ – Süßkartoffel, Mango, Bulgur, gelbe Linsen, Gurke,	
Granatapfelkerne, Edamame, gebackene Austerpilze, Granatapfeldressing,	
Wakame, Sushireis, Tempura	26,95
„Westfalen geht fremd" – gaaanz wenig Kohlenhydrate !	
Fröndenberger Poulardenbrüstchen - vom Grill – pikant gewürzt mit Chillischote!	
mit Black-Tiger Garnele gefüllt, frisches Gemüse aus der Pfanne	29,95
MIESMUSCHELN – klassisch – mit Schwarzbrot	21,95
LACHSSTEAK vom GRILL – fluffig gebraten - Kräuterbutter, Wildkräutersalat Himbeerdressing	29,95
KABELJAU auf der Haut gebraten, Westfälische Blutwurst, Sauerkraut, Kartoffelpü	34,95

„Immer wieder gern ...“

Ein „Krüstkten“ aus Dortmund / Champignons à la Creme /Spiegelei/ Salatgarnitur	22,95
Schweineschnitzel „Westfälisch“ Rührei, Speck, Zwiebeln/ Bratkartoffeln /Salatteller	24,95
Die Spitzen vom Schweinefilet mit frischen Champignons und grünem und rosa Pfeffer in Rahm/ frische Kartoffel-Rösti / Salatteller	28,95
Fröndenberger Poulardenbrust „Singapur“ Früchte/ Curryrahm /Cocos/gebackene Banane /Butterreis	28,95
O's Bauernpfanne - Rinder-, Schweinefilet und Poularde vom Grill mit Bratkartoffeln, Böhnchen, Zwiebeln, Speck/ Spiegelei	32,95
Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken /Kartoffel- Gurkensalat in Essig-Öl	29,95
„Cordon bleu“ Kalbschnitzel mit Schinken u. Käse gefüllt, Buttererbsen, Pommes frites	32,95
Ein Pfeffersteak vom Irischen Rinder -Filet -220 gr- mit grünem, rosa und schwarzem Pfeffer in Cognac-Rahm, Pommes frites, Salat	46,95
Großes Kotelette vom Susländer Schwein - „lecka wie früher!“ -paniert gebraten oder vom Grill-mit Spitzkohlgemüse und Pfannenkartoffeln	29,95
Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak– 300gr- Maultaschen, Sauerkraut, geschmälzte Zwiebeln	39,95
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 am Tisch, "blau" oder "Müllerin" mit zerlassener Butter, dazu Endiviensalat und Petersilienkartoffeln	34,95
„LAND & MEER“ -Rinderfilet und Garnelen, Trüffelnudeln	49,95
GRÜNKOHL mit Sauerländer Räuchermettwurst, zartem Schweinebäckchen und Kohlwurst vom Wollschwein, dazu Salzkartoffeln Schwerter Senf	21,95
WILDRAGOUT süß abgeschmeckt – Serviettenknödeln, Apfelkompott	34,95
ALLERFEINSTE – REHBRATWURST-, Preiselbeersauce, Rotkohl und Kartoffelpü	22,95
Geschmorte HASENKEULE –mit frischen Pilzen, kleinem Rosenkohl und Spätzle	34,95
Scheiben von der REHKEULE -geschmorte Pilze, Mandelbällchen, Brokkoligemüse	36,95
Cordon bleu – vom HIRSCHRÜCKEN-, Kober-Blütenkäse-Birne, Rotkohl /Selleriepü	39,95
1 Portion GÄNSEBRATEN -ofenfrisch-Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, Bratapfel	42,50
- <u>auch für 4 Personen am Tisch aufgeschnitten !</u>	

Zu zweit genießen

HIRSCHRÜCKEN 500gr. -rosa -, Waldpilze, Semmelknödel, Rosenkohl	119,00
Châteaubriand* großes 550 gr. Filet aus dem Herzstück geschnitten, mit Sauce Bearnaise, Gemüseauswahl, Grilltomaten und Bratkartoffeln	119,00

Nachtisch

Bayerische Creme	12,95	Apfel-tiramisu	
Schokoladenmousse	12,95	Sorbet und Kompott	9,95
Baba au rhum, Birnenkompott, Pistazieneis	12,95	Crème brûlée, Weiße Schokomouse	
Zwetschgenküchlein	12,95	mit Beerengrütze	12,95
Kompott, Eis, Mandeln		Rote Grütze mit Vanillesauce	8,95
Topfenknödel mit Pflaumen-Vanilleeis	12,95		

Feine Käseauswahl

Unsere Biere

<i>Dortmunder Stifts-Pils vom Fass</i>	0,2l	2,95	0,3l	3,95	0,4l	4,95
<i>Hövels Der KLASSIKER vom Fass</i>	0,2l	3,95	0,3l	4,95	0,4l	5,95
<i>Radler / Alsterwasser/ Krefelder Vitamalz alkoholfrei</i>	0,2l	2,95	0,3l	3,95	0,4l	4,95
<i>Jever Fun alkoholfrei vom Fass</i>	0,2l	2,95	0,33l	3,00		
<i>Schöffelhofer Grapefruit</i>			0,3l	3,95	0,4l	4,95
<i>Büble Weizenbier vom Fass</i>			0,33l	3,95		
<i>Weizenbier alkoholfrei</i>			0,3l	3,95	0,5l	5,95
<i>Bergmann 1972 vom Fass</i>	0,2l	3,65			0,5l	5,45
<i>Tegernseer Helles vom Fass</i>			0,3l	4,95		
<i>VELTINS GREVENSTEINER vom Fass</i>			0,3l	4,95	0,5l	6,95
<i>FIGE – ZWICKELBIER-Kellerbier vom Fass</i>			0,3l	4,95		

Alkoholfreie Getränke

<i>Pepsi, Mirinda, 7 up</i>	0,2l	2,95	0,3l	3,95	0,4l	4,95
<i>Coca-cola light</i>	0,2l	2,95			0,4l	4,95
<u>Saftschorle / Saft:</u>						
<i>Apfelsaft / Orangensaft</i>	0,2l	3,65				
<i>Traubensaft / Johannisbeersaft</i>	0,2l	3,65	0,3l	4,95	0,4l	5,95
<i>Rhabarber, Maracuja, Banane, Kirsch</i>	0,2l	3,65	0,3l	4,95	0,4l	5,95
<i>Tomatensaft</i>	0,2l	3,65				
<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	6,95
<i>Carolinen Mineralwasser, feinperlig oder still</i>			0,25l	2,95	0,75l	7,65
<i>Selters Mineralwasser: medium</i>					0,75l	7,65
<i>San Pellegrino – feines Italowasser</i>					0,75l	8,95

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
<i>Dortmunder Limoncello -Shot- 4cl</i>	6,00		

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



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