



10.01.2025

- 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
- 18,95 €** Baumüllers graved Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce und frischen Reibekuchen
- 16,95 €** Vitello Tonnato - klassisch - Kalbstafelspitz rosa in Thunfischsauce, O's Brot dazu

Tagessuppe:

Fenchel-Safransüppchen

- 19,95 €** Gänseragout mit Champignons in Madeirasauce, Rosenkohl und Kartoffelkroketten
- 19,95 €** Rotbarschfilet gebacken oder "Müllerin" gebraten mit Endiviensalat, Salzkartoffeln oder Kartoffelsalat
- 22,95 €** Gulasch vom Rind mit Paprika und Champignons, dazu Salatteller und Nudeln
- 24,95 €** Damhirschkeule "Försterin" mit frischen geschmorten Pilzen, Apfelkompott/Preiselbeeren und Kartoffelkroketten

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, graved 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 "Sylter Art" - spicy - mit geschmortem Gemüse und Aioli/Brotkorb
- 29,95 €** Variation von gebratenen Fischfilets, Schmor Gemüse, Rosmarinkartoffeln



*Ein bisschen Overkamp für Zuhause
Unsere neue "Alte Schmiede"*

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



// lecka hausgemachtes & regionales // Feines für daheim //