



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 :

„DORTMUND GEHT AUS 2025 – HEIMATKÜCHE“

und auch noch immer:

RUHRGEBIET 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“.

Wir sind stolz dazu gehören zu dürfen!

Zum Auftakt

Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	5,95
auch als Campari-O ohne Alkohol	0,2l	8,95
„Westfälisches Himmelreich“ - 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
„ERDBEERPAULA“ Erdbeerbowle	0,2l	11,95
APEROL - SPRIZZ -	0,2l	9,95
OverKAMPENER Skiclub Kampen FIRE als Sprizzzz	0,2l	9,95
SKICLUB KAMPEN SUN Sprizzzzzz	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	9,95
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

Grauburgunder alkoholfrei von ZOTZ - Heitersheim– trocken 0,2l 9,95 - Fl. 34,80

Rosé-Cuvée alkoholfrei - von MANZ für O's auf Eis 0,2l 9,95 - Fl. 34,80

FRANKEN - weiß

2024er O's **SOMMERWEIN** – traditionelles Weißweincuvée – leicht- 0,2l 7,95 - Fl. 28,95

Rheinhessen - weiß

2024er **Overkamps Grauburgunder von MANZ** - Kabinett – trocken 0,2l 9,95 - Fl. 34,80

2024er **WEISSBURGUNDER** – Weingut GEIL 0,2l 9,95 - Fl. 34,80

2023er **Riesling** – Spätlese – Weingut GEIL 0,2l 9,95- Fl. 34,80

MOSEL - SAAR - RUWER weiß

2022er **Riesling** – Zeltinger Himmelreich, feinherb, Selbach-Oster 0,2l 9,95 - Fl. 34,80

Rheingau - weiß

2024er O's **RIESLING**- säurearm, trocken, fein „Rheingaumäßig“ 0,2l 9,95 - Fl. 34,80

Pfalz - weiß

2023er **E1 Cuvée** – Weißburgunder, Riesling/Scheurebe, Matthias Gaul 0,2l 9,95 - Fl. 34,80

2023er **Chardonnay Spätlese** trocken, Fitz-Ritter, Bad Dürkheim 0,2l 12,95 - Fl.44,50

BADEN - rosé

2024er **Overkamps**– „Rosi“ -Rosé-Cuvée von Markus Klumpp für O's 0,2l 9,95 - Fl. 34,80

Rheinhessen - rot

2023er **Overkamps Spätburgunder von MANZ** - Kabinett – trocken 0,2l 9,95 - Fl. 34,80

Pfalz – rot

2022er **Dornfelder** „der kräftige Rote“, Weingut Bender 0,2l 9,95 – Fl.34,80

2022er **Merlot** „Roter Lehm“ - trocken, Lergenmüller, Hainfeld 0,2l 12,95 – Fl.44,50

2022er 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

Alle Weine auch – zum Mitnehmen oder bringen lassen!

Süppchen

Tomatensuppe fruchtig, cremich	8,95
Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Eierstich und Markklößchen	9,95
Dortmunder ZWIEBELSÜPPCHEN überbacken (<u>nicht ganz vegetarisch</u>)	11,95
Süppchen von Spargel mit Bärlauch“-infusion“ mit pikantem Garnelenspieß	11,95
Große Gulaschsuppe mit Overkamps Brot	13,95
O's „Bouillabaisse“ mit Sauce Rouille und Focaccia	17,95

Vor- und dazu

Feldsalat in Speck-Sahne-Dressing mit Brotwürfeln	10,95
Wildkräutersalat in Himbeer-Dressing mit Wachtelbrüstchen vom Grill	18,95
2 Stk. Artischocken „á la plancha“ mit Jordan Olivenöl und Meersalzflocken	15,95
SUMMER ROLLS“ mit Garnelen, Gurke, Glasnudeln und Hoisin-Sauce	14,95
„WESTFÄLISCHER BURGER“ – Reibekuchen, Blutwurst, Äpfel und Zwiebeln	17,95
Marinierte gebratene Garnelen in Knoblauch auf Rucola Salat, Stangenbrot/ Aioli	18,95
Carpaccio vom Irischen Ochsenfilet, Rauke, Dorstener Ziegenhartkäse, Brot / Butter	18,95
Baumüllers graved Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce und frischen Reibekuchen	18,95
Cocktail von frischen Nordseekrabben	19,95
Grafschafter Weinbergschnecken in Kräuterbutter, Brot zum Dippen	16,95
THUNFISCH-Carpaccio Jacobsmuschel, Grapefruit, Algensalat, Wasabi	21,95
PULPO vom Grill mit karamelisiertem Spargel, Kräutermayonnaise, Wildkräuter	22,95
BURRATA mit bunten Tomaten und Basilikum-Vinaigrette	21,95
VORSPEISEN - VARIATION	ab 2 Personen je Person 22,95

Von der Kaltmamsell

O's Eisbeinsülze mit Remouladensauce, Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat	21,95
Allerfeinste Matjesfilet "Hausfrauen Art" in Sahnesauce, dazu Speckkartoffeln	22,95
Allerfeinste Matjesfilet mit Böhnchen und Speckkartoffeln	22,95
Portion O's Roastbeef mit Remouladensauce, Bratkartoffeln	28,95
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
„FITNESSTELLER“ – Blattsalate in Joghurtdressing mit frischen Früchten umlegt, dazu ein Steak von der Fröndenberger Poularde in Mandeln gebraten	26,95
Rucolasalat in Balsamico-Dressing mit Bio-Shiitake-Pilzen, Rinderfiletstreifen -vom Grill- und gehobeltem Parmesan, Ciabatta u. Aioli	32,95
Wohlfühlgericht: Süßkartoffel-gnocchi in Salbeibutter, Edamame, Datteln, Spinatsalat	24,95
Hausgemachte „GRÜNE NUDEL“ mit Zucchini, Tomate, Schafskäse, Rucola Pinienkernen, Parmesan, Jordan Olivenöl-	24,95
„Grünes „Schüsselken“ –Erbsenfalafel, Wan Tan Bohnen, Chinakohl, Rote Beete, Spargel, Quinoa-Mango, Sushireis, Passionfrucht-Kokos-Dressing, Cashewkerne	26,95
„Westfalen geht fremd“ – gaaanz wenig Kohlenhydrate ! Fröndenberger Poulardenbrust - vom Grill – pikant gewürzt mit Chillischote! mit Black-Tiger Garnele gefüllt, frisches Gemüse aus der Pfanne	29,95
LACHSSTEAK vom GRILL – fluffig gebraten - Kräuterbutter, Wildkräutersalat Himbeerdressing	29,95
„Leichtes Filet“ – dünnes Schweinefilet mit Rucola, Pfirsichspalten, Rosmarinkartöffelchen aus der Pfanne, Meersalz	28,95

„Immer wieder gern ...“

Ein „Krüstken“ aus Dortmund / Champignons à la Creme /Spiegelei/ Salatgarnitur	22,95
Schweineschnitzel „Westfälisch“ Rührei, Speck, Zwiebeln/ Bratkartoffeln /Salatteller	26,95
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	34,95
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	47,95
Großes Kotelette vom Susländer Schwein - „lecka wie früher!“ -paniert gebraten oder vom Grill-mit Spitzkohlgemüse und Pfannenkartoffeln	29,95
Rumpsteak "Ruhrtal" – 300gr- mit Schwerter Senf, feinen Preiselbeeren und Fröndenberger Käse überbacken, dazu Rahmsauce, Nudeln, Salatgarnitur	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 Eisbergsalat und Petersilienkartoffeln	34,95
„LAND & MEER“ -Rinderfilet und Garnelen, Trüffelnudeln	49,95
MAI-SCHOLLE mit Speckstipppe Eisbergsalat und bissken Kartoffelkes	29,95
- oder als „Finkenwerder Art“ mit Krabben, Zwiebeln und Speck	34,95

Hier auf unserer Showbühne: SPARGEL aus RAESFELD von BAUER BÖCKENHOFF:

1 Pf. Stangen-Spargel mit handgeschlagener Sauce Hollandaise oder Butter, Kartoffelchen 29,95
-dazu Westfälischer Schinken 11,95 / Kalbschnitzel 14,95 / Rindertournedo 15,95/
geräucherter Lachs 14,95 / ein Schweineschnitzel 10,95

Kalbschnitzel mit Stangenspargel u. Sauce Hollandaise überbacken, Kartoffelkroketten 37,95

Spargelragout mit Black-Tiger-Garnelen vom Grill 38,95

Zu zweit genießen

Châteaubriand* großes 550 gr. Filet aus dem Herzstück geschnitten, mit Sauce Bearnaise, Gemüseauswahl, Grilltomaten und Bratkartoffeln	119,00
--	--------

Nachtisch

Bayerische Creme	12,95	Crème brûlée, Weiße Schokomouse
Schokoladenmousse	12,95	mit Beerengrütze 12,95
Rote Grütze mit Vanillesauce	8,95	Erdbeer-tiramisu mit Rhabarber
Dreierlei Vegane Schokolade		Sorbet/ Kompott/Hippe 9,95
Sorbet/Tarte/Mousse	12,95	Feiner Apfelstrudel mit Vanille 11,95

Zweierlei von der Aprikose: Knödel & Kompott, Panna & Pistazieneis 12,95

SCHOKOKUCHEN mit DORTMUNDER ERDBEEREN, Vanillerahmeis 11,95

Feine Käseauswahl

vom Affineur KOBER mit Feigensenf 18,95

Unsere Biere

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

Alkoholfreie Getränke

Pepsi, Mirinda, 7 up	0,2l	2,95	0,3l	3,95	0,4l	4,95
Coca-cola light	0,2l	2,95			0,4l	4,95

Saftschorle / Saft:

Apfelsaft / Orangensaft	0,2l	3,65				
Traubensaft / Johannisbeersaft	0,2l	3,65	0,3l	4,95	0,4l	5,95
Rhabarber, Maracuja, Banane, Kirsch	0,2l	3,65	0,3l	4,95	0,4l	5,95
Tomatensaft	0,2l	3,65				
Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	5,95				
Hausgemachter EISTEE "Sencha"					0,4l	5,95

Mineralwasser

O's Ellberger Wasser					0,7l	6,95
Carolinen Mineralwasser, feinperlig oder still			0,25l	2,95	0,75l	7,65
Selters Mineralwasser: medium					0,75l	7,65
San Pellegrino – feines Italowasser					0,75l	8,95

Heiße Getränke

Tasse Creme Kaffee	2,95	Glas Milch heiß oder kalt	2,00
Kännchen Kaffee	4,95	Große Tasse Schokolade	4,95
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,95	Glas Tee (siehe Teekarte)	2,95
Kännchen Kaffee koffeinfrei	4,95	Kännchen Tee (siehe Teekarte)	4,95
Cappuccino	3,95	Tee mit Rum	5,90
Latte Macchiato	4,95	Espresso Macchiato	3,95
Große Tasse Milchkaffee	4,95	Grog von Rum	4,95
Espresso	3,25	Zitrone natur	2,50
Doppelter Espresso	4,95	Glühwein 0,2	3,50

Westfalen lässt grüßen (2cl)

Doppelwacholder / Steinhäger	3,00	Bachmann	3,00
Overkamps Alter Ellberger - Korn	3,00	Fürst Bismarck	3,00
Overkamps Privat – feine Kräuter	3,00	Eversbusch	3,50
Dortmunder Tropfen	3,00	August mit dem Schlips	3,00
Dortmunder Limoncello -Shot- 4cl	6,00		

Flüssige Kräuter (2cl)

Jägermeister / Underberg / Kümmerling	3,50	VODKA/GIN Skiclub Kampen 4cl Shot	6,00
Fernet Branca / Menta	3,50	Woodland Vodka	5,00
Ramazotti / Averna	3,50	Ouzo	3,00
Amaretto / Baileys	3,50	Tequila Silver	3,00
Drambuie, Benedictine	3,50		
Sambucca	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