



Gasthof

Im

Osterkamp

Walburgerstraße 10, 59494 Soest

Tel.: 02921 / 15402

E-Mail: [info@im-osterkamp.de](mailto:info@im-osterkamp.de)

[www.im-osterkamp.de](http://www.im-osterkamp.de)

[www.facebook.de/im-osterkamp](https://www.facebook.de/im-osterkamp)

# Speisenkarte

## Hausgemachte Suppen

<i>Tomatensuppe mit Sahnehaube u. Toast</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Zwiebelsuppe mit Käse überbacken</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Rindfleischsuppe mit Brot</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Gulaschsuppe mit Brot</i>	<i>4,50 €</i>

## Geflügel

<i>Gänsekeule</i>	<i>15,50 €</i>
<i>Gänsebrust</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Dazu reichen wir wahlweise : Rot- oder Rosenkohl, Klöße oder Salzkartoffeln</i>	
<i>Putenschnitzel „Försterin“ mit gebr. Champignons, mit Käse überbacken und Röstitalern</i>	<i>12,90 €</i>

*Der Gasthof “Im Osterkamp“ existiert seit 1655 und ist eine der ältesten  
Gaststätten im Herzen von Soest, unmittelbar gelegen am “Großen Teich”.*

*Die seit 1999 von der Familie Ortmann geführte Gaststätte mit Geschichte und  
Charme lädt zum **Essen & Klönen** ein.*

*Die Frau des Hauses sorgt in der Küche für Ihr leibliches Wohl, während sie  
Unterstützung von bewährten Mitarbeitern erhält, die ihr Bestes geben, um  
Ihnen den Aufenthalt in unserem Hause so angenehm wie möglich zu machen.*

***Ihre Familie Ortmann und Mitarbeiter***

## **Für den kleinen Hunger und vegetarische Gerichte**

<b><i>“Röstitaler“ mit Champignons u. Käse überbacken</i></b>	<b>7,90 €</b>
<b><i>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast</i></b>	<b>7,90 €</b>
<b><i>Gemüseplatte mit Sauce Béarnaise und Bratkartoffeln</i></b>	<b>8,90 €</b>
<b><i>Hirtenkäse “à la Chef“ pikant mit Tomaten und Peperoni</i></b>	<b>7,90 €</b>

## **Alles rund um die Bratkartoffeln**

<b><i>Leberkäse mit Spiegelei</i></b>	<b>7,90 €</b>
<b><i>hausgemachte Eisbeinsülze mit Remoulade</i></b>	<b>8,50 €</b>
<b><i>Heringsfilet “Hausfrauenart“ in Sahnesauce</i></b>	<b>8,50 €</b>
<b><i>“Osterkampplatte“ (gebr. Blut- u. Leberwurst mit Sauerkraut)</i></b>	<b>9,90 €</b>
<b><i>“Westfalenplatte“</i></b>	<b>11,50 €</b>
<b><i>(gebr. Blut-, Leber- u. Bratwurst, Speckstreifen u. Speckbohnen)</i></b>	

## **Aus Omas Küche - oder auch moderner...**

**Sauerbraten mit Rot- oder Rosenkohl u. Klößen** 13,50 €

**Rinderroulade mit Rotkohl u. Klößen** 13,50 €

**Marinierte Lammsteaks mit Speckbohnen u. Bratkartoffeln** 16,70 €

**Garnelenpfanne** 15,90 €

**Garnelen in Tomaten-Knoblauch-Sauce  
mit Salat u. Röstitalern**

**Grünkohl mit Kohlwurst , Kassler und Bratkartoffeln** 12,50 €

**Wildschweingulasch mit Rot- oder Rosenkohl, Klößen  
und Preiselbeeren**

## **Herzhaftes vom Rind**

### **Rumpsteak vom südamerikanischen Rind**

**mit Kräuterbutter u. Salat 18,90 €**

**an Pfeffersauce u. Salat 19,90 €**

**an Gorgonzolasauce u. Salat 19,90 €**

**mit gebr. Champignons u. Salat 20,90 €**

**Bitte wählen Sie zu den Schnitzel- u. Steakgerichten als Beilage:  
Pommes frites, Kroketten, Röstitaler oder Bratkartoffeln**

**Zusatzstoffe und Allergene erfragen Sie bitte beim Servicepersonal!**

# Alles vom Schwein

## *Schweineschnitzel*

<i>“Wiener Art“ mit Zitrone u. Salat</i>	<i>10,90 €</i>
<i>mit Champignonrahmsauce</i>	<i>11,90 €</i>
<i>mit Pfeffersauce</i>	<i>11,90 €</i>
<i>mit Käse-Sahnesauce</i>	<i>11,90 €</i>
<i>“Allgäuer-Art“ mit Tomaten u. Käse überbacken</i>	<i>12,50 €</i>

<i>“Bauernschnitzel“ mit Speck, Zwiebeln u. Spiegelei</i>	<i>12,90 €</i>
-----------------------------------------------------------	----------------

## *2 Schweinesteaks*

<i>mit Kräuterbutter und Salat</i>	<i>12,90 €</i>
<i>an Pfeffersauce und Salat</i>	<i>13,90 €</i>
<i>an Gorgonzolasauce und Salat</i>	<i>13,90 €</i>
<i>mit gebratenen Champignons und Salat</i>	<i>14,50 €</i>

## **Dessert- und Kaffeekarte**

### **Vanilleeis**

**mit Erdbeersauce u. Sahne 3,90 €**

**mit Schokosauce u. Sahne 3,90 €**

**mit Eierlikör u. Sahne 3,90 €**

**Warmer Apfelstrudel mit Eis u. Sahne 4,70 €**

**Tasse Kaffee 2,00 €**

**Pott Kaffee 2,50 €**

**Tasse Tee (verschiedene Geschmacksrichtungen) 2,00 €**

**Espresso 2,50 €**

**Milchkaffee 2,80 €**

**Cappuccino 2,80 €**

**Latte Macchiato 3,00 €**

**Kakao mit Sahne 3,00 €**



## **Kühle Biere vom Fass**

### **Warsteiner Premium Pilsener**

<b>0,3 l</b>	<b>2,50 €</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,00 €</b>
--------------	---------------	--------------	---------------

### **Frankenheim Alt**

<b>0,3 l</b>	<b>2,50 €</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,00 €</b>
--------------	---------------	--------------	---------------

### **König Ludwig dunkel**

<b>0,3 l</b>	<b>2,50 €</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,00 €</b>
--------------	---------------	--------------	---------------

### **Gaffel Kölsch**

<b>0,3 l</b>	<b>2,50 €</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,00 €</b>
--------------	---------------	--------------	---------------

### **König Ludwig Weizen hell**

<b>0,3 l</b>	<b>2,50 €</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,00 €</b>
--------------	---------------	--------------	---------------

## **Alkoholfreie Getränke**

<b><i>Bad Meinberger Mineralwasser (still oder medium)</i></b>	<b><i>0,25 l</i></b>	<b><i>2,00 €</i></b>
<b><i>Bad Meinberger Mineralwasser</i></b>	<b><i>0,7 l</i></b>	<b><i>5,20 €</i></b>
<b><i>Coca-Cola (auch light oder Zero)</i></b>	<b><i>0,3 l</i></b>	<b><i>2,50 €</i></b>
<b><i>Fanta, Sprite</i></b>	<b><i>0,3 l</i></b>	<b><i>2,50 €</i></b>
<b><i>Apfelschorle</i></b>	<b><i>0,3 l</i></b>	<b><i>2,50 €</i></b>
<b><i>Apfel- oder Orangensaft</i></b>	<b><i>0,2 l</i></b>	<b><i>2,00 €</i></b>
<b><i>Kirsch- oder Bananennektar</i></b>	<b><i>0,2 l</i></b>	<b><i>2,20 €</i></b>
<b><i>Traubensaft</i></b>	<b><i>0,2 l</i></b>	<b><i>2,20 €</i></b>
<b><i>Bitter Lemon</i></b>	<b><i>0,2 l</i></b>	<b><i>2,80 €</i></b>
<b><i>Ginger Ale</i></b>	<b><i>0,2 l</i></b>	<b><i>2,80 €</i></b>
<b><i>Tonic Water</i></b>	<b><i>0,2 l</i></b>	<b><i>2,80 €</i></b>

## **Flaschenbiere**

<i>Warsteiner Herb</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,00 €</i>
<i>König Ludwig Weizen dunkel</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>König Ludwig Weizen alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Warsteiner Herb alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Warsteiner Radler alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Malzbier</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,70 €</i>

## **Aperitifs**

<i>Martini Bianco</i>	<i>5 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Campari</i>	<i>4 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Campari-Orange</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,20 €</i>

## Liköre

<i>Sauerkirsch</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,60 €</i>
<i>Sambuca Molinari oder braun</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,60 €</i>
<i>Amaretto</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,60 €</i>
<i>Dirty Harry</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,60 €</i>
<i>Bullenaug</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,60 €</i>
<i>Baileys Original Irish Cream</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,60 €</i>

## Weinbrände

<i>Mariacron</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>

## **Spirituosen**

<i>Hausschnaps "1655er"</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Northofer Korn, Wacholder u. "Soester Kümmel"</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Strubbeliger "hausgemacht"</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Ouzo 12</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Obstwasser</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Wodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Malteser</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Jubiläums Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Linie Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Schladerer</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Himbeergeist, Williams Christ oder Kirschwasser</i>		
<i>Schierker Feuerstein</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Fernet Branca oder Menta</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Underberg</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>

# Rotweine

## **Spätburgunder "Bassgeige"**

trocken, fruchtig, gehaltvoll

Weingut Oberbergen, Kaiserstuhl/Baden

**Glas**  
**(0,2 l)**

**Flasche**

**4,50 €**

**22,00 €**

(1,00 l)

## **Dornfelder**

trocken, duftig, tiefrot, feine Kirschnote

Weinbau K.D. Friedrich, Rheinhessen

**4,50 €**

**16,00 €**

(0,75 l)

## **Rafale Merlot**

trocken, rubinrote Farbe, blumig,

fein und rund mit würziger Note

Weingut IGP Pays d'Oc

**4,80 €**

**17,50 €**

(0,75 l)

## **Dornfelder**

halbtrocken, kräftige Farbe, duftig

Weinbau K.D. Friedrich, Rheinhessen

**4,50 €**

**16,00 €**

(0,75 l)

## **Regent**

lieblich, süffig, fruchtig

Römergut Moll, St. Martin/Pfalz

**4,50 €**

**22,00 €**

(1,00 l)

# Weinkarte

**Glas**  
**(0,2 l)**

**Flasche**

## Weißweine

### **Müller-Thurgau**

trocken, säurearm, mineralisch

Weingut Deppisch, Erlenbach/Franken

**4,20 €**

**20,50 €**  
(1,00 l)

### **Grauer Burgunder**

trocken, fruchtig, feine Säure

Römergut Moll, St. Martin/Pfalz

**4,80 €**

**17,50 €**  
(0,75 l)

### **Riesling**

trocken, säurearm, harmonisch

Villa Gutenberg, Rheingau

**4,20 €**

**20,50 €**  
(1,00 l)

### **Chardonnay**

trocken, anregend frisch, intensiv

Gaves des Bastions, Südfrankreich

**4,20 €**

**15,20 €**  
(0,75 l)

### **Kerner**

halbtrocken, würzig, duftig

Römergut Moll, St. Martin/Pfalz

**4,20 €**

**20,50 €**  
(1,00 l)

## Rosé

### **Schwarzriesling Weißherbst**

*halbtrocken, süffig, harmonisch*

*Heuchelberg Weingärtner, Schwaigern/Württemberg*

**Glas**  
**(0,2 l)**

**4,20 €**

**Flasche**

**20,50 €**  
*(1,00 l)*

## Sekt

### **“Freschello“ frizzante semisecco**

*leicht und fein fruchtig,*

*süffig, feine und anhaltende Perlage.*

*duftend nach leichten Anklängen frischer Früchte,*

**Glas**  
**(0,1 l)**

**3,00 €**

**Flasche**

**14,50 €**  
*(0,75 l)*