

Aus der Region, für die Region

So lautet das Motto des REGIO's.

*Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht,
unsere Lebensmittel aus dem regionalen
Anbau beziehungsweise der regionalen
Produktion zu beziehen.*



*Eine Aufstellung unserer heimischen Lieferanten
finden Sie im hinteren Teil der Karte.*

*Es ist uns wichtig zu wissen, woher unser Fleisch, unser
Gemüse, unser Obst und weitere Lebensmittel kommen
und unter welchen Bedingungen sie produziert wurden.*

*Da wir uns dabei natürlich saisonal ausrichten,
wird sich unsere Karte 4-mal ändern.*

*Es erwarten Sie also regelmäßig
neue und kreative Gerichte.*

*Unser Team, rund um
unseren Küchenchef Dennis Pelke
und unseren Restaurantleiter Krzysztof Jastal,
freuen sich darauf Sie bei uns begrüßen
und verwöhnen zu dürfen.*

*Sollten Sie Fragen oder Wünsche zu den Gerichten in der
Karte haben, lassen Sie es uns bitte wissen.*


Wir stehen Ihnen jederzeit gerne beratend zur Seite.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen

Einen guten Appetit!

VORSPEISEN

*Mit Ziegenfrischkäse und Werler Stadthonig
gratinierte Feigen
auf einem Feldsalatbett*

 12,90 €

*Fein mariniertes Tatar vom Rosa Roastbeef
vom deutschen Färsenrind
mit Kraftkornbrot und Kräutercreme*


12,40 €

*Praline vom Lachs und Heilbutt
mit Honig-Senf-Sauce
dazu Salat und Pumpernickel*

11,50 €

SUPPEN

*Suppe vom Hokkaidokürbis
mit eingelegten Kürbistranchen*

 6,90 €

*Klare Geflügel-Consommée
mit saisonaler Einlage*

6,90 €

HAUPTGÄNGE

Maishähnchen
an feiner Kräutersauce
mit Schwarzwurzelgemüse
und Kartoffeldrillingsen aus der Soester Börde
19,90 €

Schweineschnitzel
wahlweise mit Weizen- oder Vollwert-Panade
dazu feldfrisches Kürbisgemüse
und Kartoffelrösti
15,90 €

Steak vom Susländer Schwein
mit Waldpilzrisotto
und einem gemischten Beilagen Salat
19,90 €

Gegrillte Bachforelle
mit einer Wildreismischung
und frischem Blattspinat
19,40 €

Zanderfilet mit Grauburgunder Sauce
dazu Mangold
und Kartoffelstampf
18,90 €

HAUPTGÄNGE

Rumpsteak vom deutschen Färsenrind 200g
mit hausgemachter Kräuterbutter,
Bohngemüse und Kräuterdrillingen
27,90 €

Entrecôte vom deutschen Färsenrind 200g
mit hausgemachter Zwiebelmarmelade,
Kartoffel-Schwarzwurzel-Stampf
und gebratenem Wirsing
29,90 €

Ofenkartoffel aus heimischem Anbau
🌿 *mit Kräuterquark 5,90 €*
🚫 🍷 + *gebratene Hähnchenbruststreifen 3,90 €*
+ *Hähnchenbruststreifen im Tempura Teig 4,50 €*
🌿 + *gebratene Waldpilze 6,90 €*
🍷 🚫 + *Räucherlachs 4,90 €*

Hausgemachte Semmelknödel
mit Waldpilzragout
und einem feldfrischen Beilagen Salat
🌿 11,50 €

BOWL'S


Veggie Bowl

*Tomatisiertes Linsen Risotto
mit saisonalem Gemüse*

  11,50 €

Pasta Bowl

*Orecchiette mit Hähnchenbrustfilet,
Blattspinat und Walnuss*

 12,90 €

REGIO Bowl

*Wildreismischung
mit Tomatensugo
und knackigem Saisongemüse*

  12,50 €

Kürbis-Quinoa Bowl
*mit roter Bete, Feldsalat
und roten Zwiebel*

  12,90 €

Empfehlung unserer hauseigenen Ernährungsberaterin, Anni Dipp

Kürbis als Superfood im Herbst!

Es gibt eine große Anzahl verschiedener Kürbissorten. Viele Sorten sind zum Verzehr geeignet und die Aromen reichen von süßlich über fruchtig bis hin zu nussig. Da ist für jeden Geschmack etwas dabei.


Der Kürbis ist kalorien- und fettarm, liefert aber viele wichtige Nährstoffe (Vitamin A, C, E; Magnesium, Kalium, Zink, Ballaststoffe, L-Tryptophan) und ist daher für eine bewusste Ernährung hervorragend geeignet.

Die Inhaltsstoffe können sich positiv auf unser Immunsystem auswirken.

Tipp: Um Zeit und Arbeit bei der Zubereitung zuhause zu sparen, greifen wir am besten auf den Hokkaido-Kürbis zurück, denn dieser kann mit Schale verzehrt werden. Die Schale, die wertvolle Nährstoffe enthält, wird beim Kochen/Backen sehr weich und somit essbar für uns.

SALAT-BOWL

*Knackige Blattsalate, Weißkohlsalat,
Rotkohlsalat, Paprika, Rote Linsen,
Croutons und Sonnenblumenkernen*

 9,90 €

... wahlweise mit Kräuterdressing,

 *Balsamico-Honig-Dressing, Joghurtdressing*

 *+ Gebratene Hähnchenbruststreifen 3,90 €*


+ Hähnchenbruststreifen im Tempura Teig 4,50 €

 *+ Gebratene Waldpilze 6,90 €*


 *+ Räucherlachs 4,90 €*

DESSERT


*Lauwarme Rotweinpflaumen
mit Vanilleeis vom Café Luise*

 6,50 €

*Hausgemachtes Parfait
vom Werler Tröpfchen
-Kräuterlikör aus Werl-
mit Birnen Chutney*

 7,90 €

*Lauwarmes Schokoküchlein
mit Karamell-Kern
mit hausgemachtem Apfelkompott
aus Äpfeln vom Obsthof Korn*

 6,90 €

Heimische Produzenten

*Unsere **Kartoffeln** beziehen wir
vom Kartoffelhof Peukmann in Werl.
Die Soester Börde liefert die besten Kartoffeln Deutschlands.*

*In verschiedenen Gerichten der Karte
kommt der **Werler Stadthonig** zum Einsatz.
Dieser wird mit viel Liebe von den
Eheleuten Miglietti direkt in Werl produziert.
Nehmen Sie sich gerne ein Glas
dieses besonderen Honigs mit nach Hause.*

*Unsere **Brotspezialitäten** werden ebenfalls
direkt in Werl produziert. Bäckerei Niehaves ist in Sachen
Backwaren unser Profi vor Ort.*

*Beim **Susländer Schwein** stehen Tierwohl
und Nachhaltigkeit auf der Prioritätenliste ganz oben:
Die Schweine wachsen auf bäuerlichen,
mittelständischen Familienbetrieben
in Schleswig-Holstein auf althergebrachte Weise heran.
Die Tiere leben in kleinen Gruppen mit viel Licht und Platz
und nach dem natürlichen Tag- und Nacht-Rhythmus.
Dabei findet die Ad-libitum-Fütterung Anwendung:
Wasser und Futter steht den Schweinen jederzeit zur Verfügung. Die
Rezeptur für das Futter
ist genau bestimmt – exklusiv für Susländer Schweine.
Zudem erhalten sie während ihres Lebens keine Antibiotika
und es werden nur so viele Tiere aufgezogen,
wie auch vermarktet werden können.
Das Susländer Fleisch besticht durch
eine kräftige rote Farbe und einen zarten,
kurzen Biss. Die natürliche Würze erhält es
durch einen hohen Mineralstoffgehalt.*

Heimische Produzenten

*Unser Rindfleisch stammt ausschließlich von
ausgesuchten **deutschen Färsen** aus
tiergerechter Haltung und kontrollierter Herkunft –
und das mit lückenloser Rückverfolgbarkeit.*

*Eine Färse ist ein ausgewachsenes weibliches Rind,
das noch nicht gekalbt hat.*

*Liebhaber schätzen die ausgewogene Marmorierung,
die das Färsenfleisch besonders zart,
saftig und geschmackvoll macht.*

Färsenfleisch aus Deutschland steht für:

- Traditionelle Aufzucht von weiblichen Rindern*
- Geburt und Aufzucht, Schlachtung und Zerlegung
ausschließlich in Deutschland*
 - Fachgerechte Zerlegung unter
höchsten Qualitätsstandards*
- Beste Fleischqualität und optimalen Reifeprozess*

*Genießen Sie zartes und saftiges Rindfleisch,
ausgeprägt marmoriert und optimal gereift.
Entdecken Sie den natürlichen, frischen
Fleischgeschmack. Diese Ursprünglichkeit,
gepaart mit traditioneller, handwerklicher
Fleischerkunst zeigt, dass Genuss mit
Verantwortung möglich ist.*

*Viel Licht, Luft und Bewegungsfreiheit
wird den Tieren in sogenannten Laufställen
sowie bei der Gruppenhaltung von 5 - 7 Tieren
in geräumigen Boxen gewährt.*

Auch ist saisonal ausreichend Weidefläche vorhanden.

*Für Pflege und Wohlbefinden nutzen die Tiere
eine rotierende Bürste. Wasser steht jederzeit in ausreichender
Menge zur Verfügung.*

*Die Tiere benötigen täglich 10 - 12 kg Maissilage
mit Kraftfutterzumischung für ihr natürliches
Heranwachsen. Teilweise geschieht dies mit einer
chipgesteuerten Futteranlage, bei der
die Tiere ihr Futter eigenständig abrufen.*

Heimische Produzenten

*"Hähnchen aus tierfreundlicher Aufzucht" ist der Anspruch unseres neuen Lieferanten. In Brandenburg haben dafür gleich mehrere Geflügelzüchter komplett auf FairMast umgestellt. Sie alle geben ihren Tieren mehr Platz und Auslauf, mehr Zeit zum Wachsen und mehr Beschäftigung im Stall. In Zahlen gesprochen:
40 Prozent mehr Platz und ein 60 Prozent längeres Leben für 100 Prozent Genuss.*

FairMast ist ein Programm von und für Landwirte aus Deutschland. Viele der beteiligten Höfe setzen bei ihrer Arbeit auf kurze Wege. Kontrolliertes Futter aus der Region ist für die FairMast-Betriebe ein wichtiges Thema. Die deutsche FairMast-Initiative ist so etwas wie der Gegenentwurf zu der konventionellen Geflügelmast. Gegenüber den schnellwachsenden Hähnchenrassen in der konventionellen Mast sind die FairMast-Hühner deutlich widerstandsfähiger, gesünder und werden binnen 56 Tagen nur etwa 2,4 kg schwer. Zudem erfüllt das FairMast-Programm die Vorgaben des Tierschutzlabels "Für Mehr Tierwohl" des Deutschen Tierschutzbundes sowie die strengen Kriterien der Europäischen Masthuhn-Initiative der Albert Schweizer Stiftung und geht sogar darüber hinaus.



*Unser **Obst und Gemüse** beziehen wir teilweise vom **Obsthof Korn** in Welter. Als anerkannter Obstbau-Fachbetrieb Westfalen-Lippe ist die Devise: Klasse statt Masse - schließlich möchte der Obsthof ein Höchstmaß an Qualität für einen unbeschwerten, knackigen und fruchtigen Genuss bieten.*

Zusätzlich beziehen wir Obst und Gemüse von bäuerlichen Familienbetrieben aus der Region Niederrhein. Anbau, Ernte und Lagerung, sowie Verschälung und Produktion erfolgen direkt auf den Höfen.

Bei den produzierten Artikeln handelt es sich nicht um Industrieware. Das gesamte Sortiment ist Bio zertifiziert. Die Produktion erfolgt ohne Zusatzstoffe, Konservierungsstoffe und Farbstoffe

GETRÄNKEAUSWAHL

Aperitif

<i>Geldermann Sekt</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Marien – Prosecco</i> <i>Marientröpfchen (Likör aus Werl) + Prosecco</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>P31 Green Spritz</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Lillet Wild Berry</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Weißweinschorle</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,50 €</i>

Alkoholfreie Getränke

<i>Rhodium Wasser classic oder naturelle</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Rhodium Wasser classic oder naturelle</i>	<i>0,75l</i>	<i>5,70 €</i>
<i>Coca Cola / Cola Zero</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Fanta / Sprite</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Malzbier</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Ginger Ale / Tonic Water/ Bitter Lemon</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Fruchtsaft Apfel naturtrüb, Maracuja, Traube, Orange</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Proviant Bio Fruchtsaftschorlen</i> <i>Maracuja - Orange, Kirsche - Granatapfel, Apfel</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Proviant Bio Limonaden</i> <i>Rhabarber, Zitrone - Ingwer</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,20 €</i>

Weizenbiere

<i>Erdinger Weißbier hell</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Erdinger Weißbier dunkel</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Erdinger Weißbier alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,90 €</i>

Flaschenbier

<i>Veltins alkoholfrei</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Radler alkoholfrei</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,90 €</i>

GETRÄNKEAUSWAHL

Biere vom Fass

<i>Veltins Pils</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Veltins Pils</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Grevensteiner Landbier</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Grevensteiner Landbier</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Frankenheim Alt</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Frankenheim Alt</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,20 €</i>

Heißgetränke



<i>Espresso</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Espresso Macchiato</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Tasse Café Crema</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Glas Tee</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Heiße Schokolade</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Chocciato</i>	<i>2,80 €</i>

Gin

	<i>2cl</i>	<i>4cl</i>
<i>Gordons Dry Gin</i>	<i>3,00 €</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Tanqueray Gin</i>	<i>4,00 €</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin</i>	<i>5,00 €</i>	<i>8,00 €</i>
<i>The Botanist Islay Gin</i>	<i>4,00 €</i>	<i>7,00 €</i>

+ Goldberg Tonic Water 0,2l *+2,00 €*

GETRÄNKEAUSWAHL

Heimatspirituosen

<i>Ehringhauser Dinkelkorn aus dem Holzfass</i>	<i>2cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Bismarck Crafted Korn "OTTO"</i>	<i>2cl</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Sauerländer Edelbrand Möhre</i>	<i>2cl</i>	<i>5,10 €</i>
<i>Sauerländer Gewürzpfel Likör</i>	<i>2cl</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Scheibel Edles Fass, Nussler</i>	<i>2cl</i>	<i>3,40 €</i>

Spirituosen

<i>Waldhimbeergeist</i>	<i>2cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Mirabellenbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Williams Christ Brand</i>	<i>2cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Obstler</i>	<i>2cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Linie Aquavit</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Ouzo 12</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Sambuca</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Grappa Bianca di Vinancce</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>