

## *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**

**Feine Ententerrine**  
*an Apfelspalten und Feldsalat*  
*mit einer frischen Kräutercreme*  
11,90 €

**Ofenfrische Quiche**  
*mit karamellisierten Walnüssen*  
*und Ziegenfrischkäse*  
*an Wildkräutersalat*  
 9,90 €

**Mit winterlichen Gewürzen**  
**hausgebeizter Lachs**  
*an Pumpernickel Talern*  
*mit einer leichten Kräutercreme*  
12,90 €

## **SUPPEN**

**Suppe von feldfrischer Topinambur**  
*mit Topinambur Chips*  
 6,90 €

**Klare Rinder Consommé**  
*mit saisonaler Einlage*  
 6,90 €

## **HAUPTGÄNGE**

***Maishähnchen***  
*an feiner Kräutersauce*  
*mit winterlicher Gemüseauswahl*  
*und Kartoffeldrillingsen aus der Soester Börde*  
🚫 19,90 €

***Schweineschnitzel***  
*wahlweise mit Weizen- oder Vollwert-Panade*  
*dazu gebratener Wirsing*  
*und Bratkartoffeln*  
15,90 €

***Steak vom Susländer Schwein***  
*mit glasierten Pastinaken*  
*und Kartoffelpüree*  
🚫 19,90 €

**Empfehlung unserer hauseigenen Ernährungsberaterin Anni Schneider**

Pastinake - der alte Klassiker neu entdeckt!

Die Pastinake - auch Hammelmöhre genannt - zählt zu den alten Gemüsesorten und war früher eines der wichtigsten Nahrungsmittel, wurde allerdings mit der Zeit von der Kartoffel abgelöst und geriet so in Vergessenheit. Was für ein Glück, dass sie in jüngster Zeit wieder unsere Küchen erobert hat, denn die Pastinake überzeugt mit ihrer guten Bekömmlichkeit und wichtigen Nährstoffen wie Folsäure, Eisen, Zink, Kalium sowie diversen Vitaminen (B, C, E).

Als regionales Wintergemüse mag die Pastinake die kalten Temperaturen und wird erst mit der Einwirkung von Frost süßlicher und milder und entfaltet dann erst ihr volles Aroma, dass als süßlich-nussig beschrieben werden kann. Durch ihren Geschmack eignet sie sich nicht nur super in Suppen oder als Ofengemüse, sondern verfeinert auch als Rohkost jeden Salat.

Tipps für den Einkauf: Am besten zu den eher kleineren Knollen greifen, denn diese sind zarter. Für das Grün der Wurzel gilt: je grüner, desto frischer. Um besonders lange etwas von den Knollen zu haben, sollten diese - wie auch die Möhren - am besten im Gemüsefach des Kühlschranks, ohne Plastikverpackung und mit einem angefeuchteten Tuch bedeckt, gelagert werden.










***Gedämpfter Seehecht***  
*auf Riesling Sauce*  
*mit Lauchgemüse*  
*und Wildreis*  
16,50 €

## HAUPTGÄNGE

**Lachsfilet in Mandelbutter gebraten**  
dazu Schwenkkartoffeln  
und winterliche Blattsalate  
18,90 €

**Rumpsteak vom deutschen Färsenrind 200g**  
mit hausgemachter Kräuterbutter  
dazu Schupfnudeln und Rahmwirsing  
27,90 €

**Hirschrücken mit Wild Jus**  
dazu feldfrischer Rosenkohl  
und hausgemachte Semmelknödel  
21,90 €

**Ofenkartoffel aus heimischem Anbau**  
 mit Kräuterquark 5,90 €  
  + gebratene Hähnchenbruststreifen 3,90 €  
 + Hähnchenbruststreifen im Tempurateig 4,50 €  
   + gebratene Waldpilze 6,90 €  
  + Räucherlachs 4,90 €

**Hausgemachte Serviettenknödel**  
mit Waldpilzragout  
und einem feldfrischen Beilagen Salat  
 11,50 €


**Feines Wildragout**  
mit Preiselbeeren  
sautierten Spätzle  
und Rotkohl  
 18,90 €

## ***BOWL'S***

### ***Veggie Bowl***

*Graupen*

*mit Pastinaken, Pilzen,  
Rosenkohl und roten Zwiebeln*

 *12,90 €*

### ***Pasta Bowl***

*Bandnudeln*

*mit Wurzelgemüse  
und Walnuss-Ruccola-Pesto*

  *11,90 €*

### ***REGIO Bowl***


*Feldfrischer Grünkohl*

*mit Röstkartoffeln  
und Scheiben von der Kohlwurst*





*13,90 €*

## SALAT-BOWL

*Wildkräutersalat, Feldsalat,  
Rotkohlsalat, Chicorée und Rote Beete  
mit Croutons und Sonnenblumenkernen*


 9,90 €

 ... wahlweise mit Kräuterdressing,  
Balsamico-Honig-Dressing, Joghurtdressing


-  + Gebratene Hähnchenbruststreifen 3,90 €
-  + Hähnchenbruststreifen im Tempurateig 4,50 €
-  + Gebratene Waldpilze 6,90 €
-  + Räucherlachs 4,90 €

## DESSERT


*Süße Serviettenknödel  
mit Beerenkompott*

 6,20 €

*Haselnuss Creme Brulée  
mit Vanilleeis vom Café Luise*

 6,90 €

*Lauwarmes Schokoküchlein  
mit Karamell-Kern  
dazu hausgemachte Vanillesauce  
und karamellisierte Walnüsse*

 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 Welper. 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>