

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, Gemüse
und Obst, sowie weitere Lebensmittel kommen
und unter welchen Bedingungen sie produziert wurden.*

*Da wir uns dabei natürlich saisonal ausrichten,
ändert sich unsere Karte 4-mal jährlich.
Aktuell heißt es -Der Herbst zieht ein-
vom 01.09.2022 bis zum 30.11.2022 erwarten Sie
in unserer Karte ausgewählte Herbstgerichte.*

*Unser Küchenteam und unser Serviceteam,
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.
Änderungen der Beilagen nehmen wir
selbstverständlich gerne entgegen.
Bei besonderen Ernährungsweisen
(vegetarisch, vegan, glutenfrei, o.ä.) können Gerichte
auch entsprechend abgewandelt werden.
Wir stehen Ihnen jederzeit mit Freude beratend zur Seite.*

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen



Einen guten Appetit!

VORSPEISEN

Feines Kürbis-Carpaccio
*mit Wildkräutersalat
an Walnuss-Apfel-Pesto
und gehobeltem Parmesan*

  9,20 €

Gratinierter Ziegenkäse
*auf einem Bett von roter Beete
und saisonfrischem Feldsalat*



  12,10 €

Hausgebeizter Lachs
*an feldfrischen Blattsalaten
und geröstetem Serviettenknödel*



12.80 €

SUPPEN

Herbstliche Kartoffelsuppe
mit Äpfeln und Maronen

  6,20 €


Schaumsüppchen
*von der Pastinake
mit geröstetem Fenchel*

  5,30 €

HAUPTGÄNGE

Schweineschnitzel aus der Oberschale
wahlweise mit Weizen- oder Vollwert-Panade
dazu Waldpilze in Rahm
und frische Bratkartoffeln
18,40 €

Handgerollte Kürbis Gnocchi
mit Pilzen
und roten Zwiebeln
  13,80 €

Lendchen vom Susländer Schwein
mit einem feinen Kräuterrisotto
dazu eine Thymianjus
und herbstliches Gemüse
 27,80 €

Rumpsteak von der deutschen Färse 200g
mit hausgemachter Kräuterbutter
Rosmarinkartoffeln
und einem Beilagen Salat
 29,60 €

Gebratenes Zanderfilet
auf Graupenrisotto
mit einer feinen Kräutersauce
und Pfannengemüse
17,90 €

Schwarzer Heilbutt
an einer leichten Weißweinsauce
mit frischem Blattspinat
und Kartoffel Drillingen
19,80 €

HAUPTGÄNGE

Hausgemachter Sauerbraten
mit feldfrischem Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen

⊗ ⓘ 16,80 €

Dreierlei Knödel
-Spinat, Käse, Rote Beete-
auf einer leichten Kräuter Velouté
mit geriebenem Bergkäse

ⓘ 14,60 €

REGIO Beef Burger
mit Wildkräutersalat, Pilzen,
Speck und Strauchtomaten
dazu Pommes Frites
wahlweise mit Brioche-Bun oder Vollkorn-Bun
19,70 €

Putenstreifen
mit Champignons und Frühlingszwiebeln
auf einem pfannenfrischen Kartoffelrösti
dazu eine leichte Kräutercreme

⊗ 17,60 €

Gebratenes Hähnchenbrustfilet
an frischem Pastinaken-Kartoffel-Stampf
und einer pikanten Rosmarinsauce

⊗ 14,90 €

Ofenkartoffel aus heimischem Anbau

ⓘ mit Kräuterquark 6,50 €

⊗ + gebratene Putenbruststreifen 4,30 €

ⓘ ⓘ ⊗ + gebratene Pilze 5,40 €

ⓘ + knusprig gebratene Putenbruststreifen 4,90 €

BOWL'S


Green Bowl

*Grünkernrisotto
mit Möhren, Babyspinat, Kresse
und einem Hähnchenbrustfilet
im Leinsamen Mantel*

13,90 €


Pasta Bowl

*bunte Bandnudeln
mit frischen Pfifferlingen
und Feldsalat*

 *15,80 €*


Herbst Bowl

*Graupen mit herbstlichem Gemüse
Lachs, Birnen, Walnüssen
und Schalotten*

 *14,90 €*

Veggie Bowl

*mit Kürbis, Roter Beete,
Pilzen und Couscous
dazu ein Joghurt-Basilikum-Dressing*


 *13,20 €*



SALAT-BOWL

Feldfrische Blattsalate

*Spitzkohlsalat, Möhrensalat, Gurkensalat
Grünkernsalat und Cherry Strauchtomaten
mit kernigem Salattopping*

 11,40 €

*... wahlweise mit Kräuterdressing,
Balsamico-Honig-Dressing mit Werler Stadthonig, Joghurtdressing*

+ gebratenen Putenbruststreifen 4,30 €

  + gebratenen Pilze 5,40 €


+ knusprig gebratenen Putenbruststreifen 4,90 €

DESSERT


**Dunkles Schokoladen-Olivenöl-Mousse
auf Birnenkompott**

  6,80€

**Waldfrucht Panna Cotta
an Mandelsauce**

 5,60€

**Dattelkuchen
an hausgemachtem
Pinienkern-Honig-Eis**

 7,20€

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.*

*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.*

Seit mehr als 50 Jahren beschäftigt sich Familie Baumüller mit der Vermarktung und Veredelung von Speisefischen. Dabei haben sie sich das Ziel gesetzt, immer gleichbleibende Frische und Qualität auf den Tisch zu bringen. Der Fischhof Baumüller bietet eine vielfältige Palette von Frisch- und Räucherfisch, angefangen bei der fangfrischen Forelle, diversen über Buchenholz geräucherten Fischspezialitäten bis hin zum ausgefallenen Meeresfisch. Durch die Lage im kleinen Strullbachtal wird der Hof ständig mit frischem und kristallklarem Quellwasser versorgt – lebensnotwendiger Bestandteil für die Aufzucht und Haltung von Forellen.



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

*Das Unternehmen **Dreimeister** ist spezialisiert auf
handwerklich hergestellte Confiserie-Produkte und weiß,
was gute Schokolade ausmacht. Feinste Trüffel und Pralinen,
hochwertiges Teegebäck oder Schokoladentafeln –
die süßen „Verführer“ werden bei Dreimeister nach
altbewährten Rezepten größtenteils von Hand
und ausschließlich mit frischen Zutaten hergestellt.
Inzwischen liefert das Unternehmen aus Westönnen
in über 20 Länder rund um den Globus und verwöhnt
seine Kunden mit den süßen Köstlichkeiten.*



*Saftige Äpfel, süße Birnen und frische Kartoffeln prägen den
Obst- und Gemüseanbau ebenso wie die leuchtenden Getreidefelder. Die Soester Börde
im südlichen Westfalen ist wegen ihrer einzigartigen Bodenbeschaffenheit
bekannt für landwirtschaftliche Erzeugnisse hoher Qualität: eben „**Echt Börde**“.
Insbesondere als Kartoffelregion hat sich die Börde im
südlichen Westfalen einen Namen gemacht.
Um die Vorzüge dieser Region herauszustellen, hat das Unternehmen
Punkt Zwo ein Produktsortiment kreiert,
dass die landwirtschaftliche Vielfalt hervorhebt.*



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.



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



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

GETRÄNKEAUSWAHL

Aperitif

<i>Schloss Rheinach Sekt, trocken</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Marien – Prosecco</i> <i>Marientröpfchen (Likör aus Werl) mit 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

TÖNISSTEINER

<i>Mineralwasser classic oder naturelle</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Mineralwasser classic oder naturelle</i>	<i>0,75l</i>	<i>5,90 €</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>Maisel's Weißbier hell</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Maisel's Weißbier alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,60 €</i>

GETRÄNKEAUSWAHL

Biere vom Fass

<i>Veltins Pils</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Veltins Pils</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Grevensteiner Landbier</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Grevensteiner Landbier</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Frankenheim Alt</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Frankenheim Alt</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,60 €</i>

Flaschenbier

<i>Veltins alkoholfrei</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Radler alkoholfrei</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,20 €</i>



Heißgetränke

<i>Espresso</i>		<i>2,40 €</i>
<i>Espresso Macchiato</i>		<i>2,60 €</i>
<i>Café Crema</i>		<i>2,80 €</i>
<i>Cappuccino</i>		<i>3,00 €</i>
<i>Milchkaffee</i>		<i>3,20 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>3,40 €</i>	
<i>Glas Tee</i>		<i>2,40 €</i>
<i>Heiße Schokolade</i>		<i>3,20 €</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>5,20 €</i>
<i>Sauerländer Gewürzpfel Likör</i>	<i>2cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Scheibel Edles Fass, Nussler</i>	<i>2cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Marientröpfchen aus Werl</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Echt Börde Apfel</i>	<i>2cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Echt Börde Mirabelle</i>	<i>2cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Echt Börde Williams-Birne</i>	<i>2cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Echt Börde Kräuter</i>	<i>2cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Börde-Gin No. 1</i>	<i>2cl/4cl</i>	<i>3,90 €/6,80 €</i>
<i>Börde-Gin No. 2 - Aronia-Beere</i>	<i>2cl/4cl</i>	<i>3,90 €/6,80 €</i>
<i>Börde-Gin No. 3 - Veilchen und Himbeere</i>	<i>2cl/4cl</i>	<i>3,90 €/6,80 €</i>

Weitere Spirituosen

<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 Nonino Merlot</i>	<i>2cl</i>	<i>3,80 €</i>