

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 Frühling kehrt zurück-
vom 01.03.2022 bis zum 31.05.2023 erwarten Sie
in unserer Karte ausgewählte Frühlingsgerichte.*

*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 können Gerichte
auch entsprechend abgewandelt werden.*

vegetarisch 🌱, vegan 🌿, glutenfrei 🌾, laktosefrei 🥛

Wir stehen Ihnen jederzeit mit Freude beratend zur Seite.

*Probieren Sie gerne auch unser
3- und 5-Gang Menü
mit regionalen und
saisonalen Spezialitäten.*

*57,00 € für das 3-Gang-Menü pro Paar
72,00 € für das 5-Gang-Menü pro Paar*



VORSPEISEN

**Tartar von der geräucherten Lachsforelle
vom Fischhof Baumüller
an Pumpernickel mit Limettencreme
12,60 €**

**Hausgemachte Gemüsequiche
an Rucola und Tomatendip
 8,60 €**

**Chicorée im Schinkenmantel gegrillt
mit einer Honig-Rosmarin Marinade
an Wildkräutersalat
  9,80 €**

SUPPEN

**Rinder Consommé
mit Kerbel Eierstich und Fleischklößchen
8,50 €**

**Kartoffel Bärlauch Suppe
mit hausgemachter Blätterteigstange
 7,50 €**

HAUPTGÄNGE

Schweineschnitzel aus der Oberschale
wahlweise mit Weizen- oder Vollwert-Panade
mit Schmorzwiebeln,
frischen Bratkartoffeln und einem Beilagen Salat
19,80 €

Gekochter Kalbstafelspitz
an Meerrettichsoße
mit Bouillonkartoffeln
 19,50 €

Susländer Schweinerücken
gefüllt mit Käse und getrockneten Tomaten
an Rotweinjus
dazu reichen wir grüne Bohnen
und gebratene Drillingskartoffeln
20,80 €

Lachsfilet mit Honig-Senf Marinade
an Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln
 22,30 €

Bärlauch-Gemüse Risotto
an fruchtiger Tomatensoße
  14,90 €

Anni's Tipp: Bärlauch – eine Heilpflanze, auf die schon die alten Germanen setzten


Bärlauch, auch wilder Knoblauch genannt, bringt viele gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe mit sich. So enthält die Heilpflanze unter anderem dreimal so viel Vitamin C wie Orangen, was wir im ersten Moment nicht unbedingt vermuten würden.

Natürlich punktet der Bärlauch auch noch mit anderen wichtigen Inhaltsstoffen. Zum einen sei an dieser Stelle Schwefel erwähnt, der entgiftend und entzündungshemmend wirkt und unser Immunsystem unterstützt. Das enthaltene Allicin wirkt keimtötend und antibakteriell, weshalb es als natürliches Antibiotikum bezeichnet wird.

Die Zubereitungsarten von Bärlauch sind vielfältig. Frisch gehackt und zu einem Pesto, cremigen Dip oder auch Suppe verarbeitet, ist Bärlauch in der Küche in jedem Fall ein geschmackliches Highlight.
Empfehlung unserer hauseigenen Ernährungsberaterin Anni Schneider


HAUPTGÄNGE

Pochierter Petersfisch
*an Zitronensoße und Gemüsestreifen
mit Kräuterreis*


 18,40 €

Duett vom Lamm
*Geschmorte Lammkeule und Lammrücken
mit Bohnen*

an gebratener Kartoffel Nuss Roulade

 24,90 €

Krawattennudeln in Blauschimmelkäse Sauce
mit Grillgemüse

 14,30 €


REGIO Beef Burger
*mit Trüffel Mayonnaise, Wildkräutersalat,
Speck und Strauchtomaten
dazu Pommes Frites
wahlweise mit Brioche-Bun oder Vollkorn-Bun*



22,50 €

Gebratenes Hähnchenbrustfilet
auf cremiger Polenta mit konfierten Tomaten

18,50 €

200g Rumpsteak vom Limousin Rind vom Niederrhein
*"Strindberg Art" unter einer Zwiebel-Senfkruste
mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln*


 29,50 €

Ofenkartoffel aus heimischem Anbau
+ gebratene Fischfilets 8,50 €
+ gebratene Hähnchenbruststreifen 7,50 €
+ gebratenen Pilzen 6,50 € 
+ Falafel 4,50 € 

BOWL'S

Garnelen Bowl

*Gebratene Garnelen
auf Krawattennudeln in pikanter Tomatensoße
mit frischem Rucola*

 17,80 €

Gnocchi Bowl

*Bunte Gnocchi
gebraten in Kräuteröl
mit Parmesan
und Paprika-Zucchini-Gemüse*

15,40 €

Frühlings Bowl

*Gemüse Couscous
mit Frühlingslauch
und gebratener Hähnchenbrust*

  15,80 €

Veggie Bowl

*Falafel auf Karottenstampf
an Gurkensalat und Joghurt-Kräutersoße*

  15,20 €

SALAT-BOWL

Feldfrische Blattsalate

Rotkohlsalat, Möhrensalat, Gurkensalat

Chicorée und Frühlingslauch

mit Kürbiskernen


    14,80 €

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

+ gebratene Fischfilets 8,50 €

+ gebratene Hähnchenbruststreifen 7,50 €


+ gebratenen Pilzen 6,50 € 

+ Falafel 4,50 € 

DESSERT

Nougat-Terrine an Vanillesoße

mit karamellisierter Birne

 7,80€

Hausgemachtes weißes Schokoladeneis

an Waldbeerenkompott

  6,90€

Joghurt-Biskuit Schnitte

an Rhabarberkompott

8,50€

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
Färsen aus Deutschland und den Niederlanden.
Tierschutz und Tierwohl sowie eine transparente Produktionskette
stehen an erster Stelle.*

*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 der Region steht für:*

- *Traditionelle Aufzucht von weiblichen Rindern mit saisonalem Weidegang in riesigen Naturgebieten und 200 Tagen Getreide Fütterung*
 - *Geburt und Aufzucht, Fütterung, Schlachtung und Zerlegung ausschließlich in Deutschland*
 - *Fachgerechte Zerlegung unter höchsten Qualitätsstandards*
- *Konstant hochwertige Fleischqualität und optimalen Reifeprozess von mindestens 21 Tagen*

*Das Rindfleisch der Rasse **Limousin** für unser Rumpsteak zeichnet sich aus durch:*

- *Herkunft aus der Region Niederrhein, Twente und direkter Umgebung*
 - *Beste Futtermittelverwertung*
 - *Exzellente Fleischqualität*
 - *Aromatischer intensiver Geschmack*

*"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.*



*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,
das die landwirtschaftliche Vielfalt hervorhebt.*



PunktZwo GbR

Heimische Produzenten

*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.*



*Unser **Obst und Gemüse** beziehen wir zu einem Teil 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 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.*



*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>Schloss Rheinach Sekt, alkoholfrei</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Marien – Prosecco</i> <i>Marientröpfchen (Likör aus Wert) 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>5,890 €</i>
<i>Lillet Wild Berry</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Weißweinschorle</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,90 €</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>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>

Wein

**Werfen Sie gerne einen Blick in unsere Weinkarte.
Zu jeder Flasche Wein, erhalten Sie eine Bügelflasche mit Tafelwasser.**



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>5,10 €</i>
<i>Grevensteiner Landbier</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Grevensteiner Landbier</i>	<i>0,5l</i>	<i>5,60 €</i>
<i>Frankenheim Alt</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Frankenheim Alt</i>	<i>0,5l</i>	<i>5,10 €</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>2,50 €</i>
<i>Espresso Macchiato</i>		<i>2,70 €</i>
<i>Café Crema</i>		<i>2,80 €</i>
<i>Cappuccino</i>		<i>3,20 €</i>
<i>Milchkaffee</i>		<i>3,50 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>		<i>3,80 €</i>
<i>Glas Tee</i>		<i>2,60 €</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>
		<i>+2,00 €</i>

+ Goldberg Tonic Water 0,2l

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 Edelbrand Obstler</i>	<i>2cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Sauerländer Gewürzapfel 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>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Ramazzotti</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>