

Aus der Region, für die Region

*So lautet das Motto des REGIO's,
seit nun schon mehr als 2 Jahren.*



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

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

*Aktuell heißt es -Der Herbst zieht ein-
vom 01.09.2023 bis zum 30.11.2023 erwarten Sie
in unserer Karte ausgewählte Herbstgerichte.*

*Ein besonderes Augenmerk liegt dieses Mal
auf dem Produkt -Kaffee-,
der sich in verschiedenen Gerichten der Karte wiederfindet.*

*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.

*Auch unsere regional und saisonal geprägten
3- und 5-Gang Menüs haben im Herbst den Kaffee zum Thema.*

- Lassen Sie sich überraschen -

65,00 € für das 3-Gang-Menü pro Paar

84,00 € für das 5-Gang-Menü pro Paar

VORSPEISEN

*Blauschimmelkäse Crème Brûlée
an hausgemachtem Feigen Chutney*

7,60 €  

UNSERE EMPFEHLUNG

Winkeler Hasensprung
Riesling Kabinett, trocken

*Kürbis Kartoffel Puffer
an einer Schnittlauch-Creme
mit Räucherforelle vom Fischhof Baumüller*
9,80 €

*Rucola Risotto
mit Kaffee-Tomaten und Schinkenchip*

8,20 €  

Anni's Tipp: Kaffee – Als Getränk aber auch in vielen Speisen ein Genuss!

Kaffee ist vor allem für seinen Koffeingehalt bekannt und gilt als natürlicher Wachmacher. Kaffee ist daher bei Sportlern als natürlicher Booster zur Leistungssteigerung vor dem Training sehr beliebt.

Vor allem aber ist Kaffee ein Genussmittel für uns.

Egal ob als Heiß- oder Kaltgetränk oder auch in diversen Speisen ist Kaffee eine geschmackliche Bereicherung. Die verschiedenen Aromen reichen von nussig-mild bis hin zu fruchtig-stark.

Genuss ist ein wichtiger Aspekt unserer Ernährung. Wir füttern nicht nur unseren Körper, sondern auch unsere Seele. Kaffee schafft Genussmomente, die wir auskosten sollten.

Und um abschließend mit dem sich hartnäckig haltenden Gerücht, dass Kaffee schädlich sei, aufzuräumen, erlaube ich mir an dieser Stelle den Hinweis, dass Kaffee in moderaten Mengen (1 – 3 kleine Tassen) sogar gesundheitsfördernde Wirkungen hat.

SUPPEN

*Topinambur Süppchen
mit hausgemachten Topinambur Chips*

7,90 €  

*Kürbissuppe
mit Gewürzschaum
und Kürbiskern Cracker*
6,90 € 

UNSERE EMPFEHLUNG

*Sauvignon Blanc
Weingut von Winning*

HAUPTGÄNGE

*Schweineschnitzel aus der Oberschale
wahlweise mit Weizen- oder Vollwert-Panade
dazu Rahmpilze und frische Bratkartoffeln*
19,80 €


Kalbsrücken unter einer Kaffeekruste

UNSERE EMPFEHLUNG

*Merlot
Weingut Lergenmüller, Pfalz*

*auf Vanille-Karotten
an Mandelbällchen*
26,90 €


*Mariniertes Susländer Schweinenackensteak
mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln
und pfannenfrischen Bratkartoffeln*
20,40 €

*Bunte Gnocchi Pfanne
mit Lauch und Cherrytomaten
in Kräuter-Walnuss-Pesto*
16,80 € 

*Gebratenes Seelachsfilet
unter einer Kürbiskruste
auf Kartoffel-Lauch-Gemüse*
18,20 €

UNSERE EMPFEHLUNG

*Juwel Weißburgunder
Juwel Weine – Juliane Eller*

*Hausgemachte Blumenkohltaler
an einem kleinen Salat
mit einem pikanten Paprika Dipp*
15,40 € 


*Lachsburger
Stremel Lachs und gebackene Garnelen
auf Wildkräutersalat, Gurken und Tomaten
mit einer feinen Knoblauch Mayonnaise
wahlweise mit Brioche-Bun oder Vollkorn-Bun*
20,30 €

HAUPTGÄNGE

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
auf Safransauce mit Blattspinat
und Rote Beete-Kartoffel-Plätzchen*
21,40 €

UNSERE EMPFEHLUNG

Winkeler Hasensprung
Riesling Kabinett, trocken


*In Kürbispanade gebratene Hähnchenbrust
an einer würzigen Tomatensalsa
mit hausgemachten Kartoffel Wedges
und einem kleinen Salat*
19,60 € 

*REGIO Beef Burger
mit einer feinen Knoblauch Mayonnaise,
Röstzwiebeln, Wildkräutersalat, Käse,
Speck und Strauchtomaten
dazu Pommes Frites
wahlweise mit Brioche-Bun oder Vollkorn-Bun*
22,50 €

*200g Rumpsteak vom Limousin Rind vom Niederrhein
auf sautiertem Spitzkohl*



UNSERE EMPFEHLUNG

Primitivo Sol Mio
Negroamaro Salento
IGP Angelo Rocca & Figli
SRL

mit Rotwein Butter und Kräuter Drillingen
29,20 € 


Ofenkartoffel aus heimischem Anbau

 mit Kräuterquark 7,50 €

+ Ziegenkäse 6,90 €  

+ gebratene Hähnchenbruststreifen 7,50 € 


+ gebratenen Pilzen 6,50 €  

+ Falafel 4,50 € 

BOWL'S

Fisch Bowl

*Gegrillte Seelachsstreifen
mit gebratenen Gnocchi,
Fenchel und Wildkräutersalat*

16,40 € 

UNSERE EMPFEHLUNG

Winkeler Hasensprung
Riesling Kabinett, trocken

Quinoa Bowl

*Quinoa mit Rote Beete Gemüse
und Vanille-Möhren*

12,80 €   

Herbst Bowl

*Kräuter Couscous
mit gebratener Hähnchenbrust
an sautiertem Radicchio
dazu eine leichte Joghurtsauce*

15,20 €

UNSERE EMPFEHLUNG

*Riesling, trocken
Weingut J&H Selbach Oster
Mosel*

Vegane Bowl


*Veganes Mandel-Pilz-Risotto
mit Rucola und gerösteten Mandeln*

15,60 €   

SALAT-BOWL

Feldfrische Blattsalate







*Radicchio, Rotkohlsalat, Möhrensalat, Gurkensalat
und Rote Beete Salat
mit Kürbiskerncracker*

14,80 € 

UNSERE EMPFEHLUNG

*Spätburgunder Weingut
Bickensohler. Baden*

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

- + Gratinierter Ziegenkäse 6,90 €*  
- + gebratene Hähnchenbruststreifen 7,50 €* 
- + gebratenen Pilzen 6,50 €*  
- + Falafel 4,50 €* 


DESSERT

*Weißes Kaffeemousse
mit Kaffee-Tequila-Sirup
und einer knusprigen Kaffee Hippe*
8,40€

Hausgemachter Mandelkuchen

UNSERE EMPFEHLUNG

*Spätlese Weinheimer
Sybillenstein, Rheinhessen*

an Rosmarin Eis
7,80€ 

*Hausgemachte Schokoladen Ravioli
mit flüssigem Kern
an Waldbeeren Kompott*
9,30€ 

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:

*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



PunktZwo GbR

***Punkt Zwo** ein Produktsortiment kreiert, dass die landwirtschaftliche Vielfalt hervorhebt.*

*Der **Spargelhof Wenner** liegt in der reizvollen Hügellandschaft des Teutoburger Waldes. Hier kommen nicht nur Naturfreunde auf ihre Kosten, sondern auch Feinschmecker. **Spargel** wird auf dem Hof seit gut dreißig Jahren angebaut und ausschließlich direkt über den Hofladen und regionale Verkaufsstände im Umland vermarktet.*



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

Schloss Rheinach Sekt, trocken	0,1l	3,50 €
Schloss Rheinach Sekt, alkoholfrei	0,1l	3,50 €
Marien – Prosecco Marientröpfchen (Likör aus Wert) mit Prosecco	0,2l	5,00 €
Aperol Spritz	0,2l	6,90 €
Lillet Wild Berry	0,2l	6,90 €
Weißweinschorle	0,2l	5,40 €

Alkoholfreie Getränke



Mineralwasser classic oder naturelle	0,25l	2,50 €
Mineralwasser classic oder naturelle	0,75l	5,90 €
Coca Cola / Cola Zero	0,3l	2,90 €
Fanta / Sprite	0,3l	2,90 €
Ginger Ale / Tonic Water / Bitter Lemon	0,2l	2,90 €
Fruchtsaft Apfel naturtrüb, Maracuja, Traube, Orange	0,2l	2,90 €
Proviant Bio Fruchtsaftschorlen Maracuja - Orange, Kirsche - Granatapfel, Apfel	0,3l	3,20 €
Proviant Bio Limonaden Rhabarber, Zitrone - Ingwer	0,3l	3,20 €

Weizenbiere



Maisel's Weißbier hell	0,5l	4,60 €
Maisel's Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,60 €

Flaschenbier

Veltins alkoholfrei	0,3l	3,20 €
Radler alkoholfrei	0,3l	3,20 €

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>



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>+ Goldberg Tonic Water 0,2l</i>		<i>+2,00 €</i>

Cocktails

<i>Ginger Lime Fizz</i>	<i>9,90 €</i>	<i>ohne Alkohol 8,90 €</i>
<i>Wodka / Ingwer / Limette / Angostura Bitter / Soda / Minze</i>		
<i>Raki Wild Berry</i>	<i>9,90 €</i>	
<i>Raki / Grapefruit / Zitrone / Rosmarin / Soda</i>		
<i>Rosmarin Zitrus Spritz</i>	<i>9,90 €</i>	<i>ohne Alkohol 8,90 €</i>
<i>Wodka / Grapefruit / Zitrone / Rosmarin / Soda</i>		
<i>Tequila Flat White</i>	<i>6,90 €</i>	
<i>Tequila / Espresso / Tequila-Kaffe-Likör / Milch</i>		

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>
<i>Hausgemachter Tequila-Kaffe-Likör</i>	<i>2cl</i>	<i>4,90 €</i>

Weitere Spirituosen

<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 Mertot</i>	<i>2cl</i>	<i>3,80 €</i>