

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 Winter kehrt ein-
vom 01.12.2023 bis zum 29.02.2024 erwarten Sie
in unserer Karte ausgewählte Wintergerichte.***

*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

Lachspraline mit Senfmousse

Überraschend knusprig:

*Zu Graved-Lachs und Fenchel-Orangensalat
mit Honigsenf vom Werler Stadthonig
gibt es frittierte Kartoffel-Dill-Chips.*

13,90 €   

Rote Beete-Apfel Carpaccio mit Linsen

*Die Linsen rollen den roten Teppich aus für die
schöne Schichtarbeit aus dünnen Apfel- und Rote Beete Scheiben.
Blutampfer rundet das Ganze zu einem Geschmackserlebnis ab.*

11,50 €   

SUPPEN

Kartoffel-Samtsüppchen

*Fruchtige Apfelsäure, ein leichter Rauch-Ton
und die frische Schärfe des Meerrettichs
setzen Akzente im samten milden Süppchen.*

8,90 €  

Wirsing-Cremesuppe

Hier wird es deftig:

*Heimischer Wirsing in einer besonders schmackhaften Form.
Einfach urig-läckaaa!*

8,90 €   

HAUPTGÄNGE

Schweinemedallions vom Susländer Schwein mit Dicke-Bohnen-Stampf und glacierten Möhren

Eine feine Jus aus Schokolade und Kaffee runden das Gericht ab.

23,50 €

Schweinefilet vom Susländer Schwein auf Servietten-Kloß an einem Duett vom Kohl

Wir schenken dem Schwein ein Herz aus Kümmel, Knoblauch und Dill.

*Broccoli und Blumenkohl warten mit gerösteten Buttermandeln auf
und der hausgemachte Serviettenkloß vollendet das Gericht.*

24,50 €

Rumpsteak 250 g mit gebratenen Austernpilzen und Mais-Krapfen

*Das edle Fleisch vom deutschen Färsen Rind
wird mit frischen Kräutern mariniert, bevor es Sous Vide gegart wird.*

Serviert wird es mit einer klassischen Buttersauce.

34,50 €

Zitronen-Hähnchen mit Gemüse

*Das Hähnchen wird mit Würz-Öl, Zitrone und Knoblauch mariniert
und anschließend auf Broccoli, Möhren und Pastinaken gebettet.*

23,50 €

Hühnerbrust mit Kräuterfüllung

Die zarte Hühnerbrust wird mit

Petersilie, Knoblauch, Rosmarin und Zitrone gefüllt.

Dazu reichen wir frischen Fenchel, Möhren und gebutterte Kartoffeln.

24,50 €

Grünkohl mit Mettwurst und Kassler

Deftiger Grünkohl vom Obsthof Korn

trumpft mit Salzkartoffeln vom Kartoffelhof Peukmann

und vor Allem mit frischem Kassler und Mettwurst auf.

19,50 €

Rosenkohl-Curry

Heimische Steckrüben und Rosenkohl treffen auf Trauben, Linsen und Möhren.

Zusammen mit Mandelmilch und Curry,

gehen diese eine sensationelle Verbindung ein.

12,50 €   

HAUPTGÄNGE

Gänsekeule mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

*Außen knusprig und innen zart, so lieben wir Gans.
Dieses Gericht ist gespickt mit einer Vielzahl an Aromen.*

35,90 €

Geschmorter Rehrücken mit einer Nuss-Würz-Kruste

Was für ein Fest:

*Butterzartes Wildfleisch mit knackiger Nuss-Würz-Kruste
flirtet mit Birne und Wirsing.*

*Eine Rote Beete-Thymian-Sauce und Kartoffel-Schmarrn,
mit Kartoffeln vom Kartoffelhof Peukmann, runden das Gericht ab.*

31,50 €

Gebratener Zander

auf Steckrüber-Graupenrisotto, an gebratenem Rosenkohl

*Meerrettich sorgt für eine leichte Schärfe,
während Haselnüsse für den nötigen Biss sorgen.*

24,90 €

Kabeljau

mit sautierten Austernpilzen und Kürbiskraut

Das bodenständige Duo:

*Zu Austernpilze und Erdäpfel, addieren wir Zitronen, frischen Kabeljau
und schmackhaftes Kürbiskraut. Diese Rechnung geht voll auf.*

22,50 €

Wirsing-Morchel-Risotto

Dem Italiener steht der Kohl recht gut.

*Mit feinen Zitronen und Morchel Aromen
könnte dieses Gericht ein Evergreen werden.*

14,50 €   

Kohl-Kartoffel-Roulade

*Ingwer-Möhren, Paprika-Creme und rote Linsen verleihen dem
urdeutschen Wonnepoppen – Leichtigkeit, Frische und Exotik.*

12,50 €   

BOWL'S



Lachs Bowl

*Gerste, Rote Beete, Radieschen, Tomaten, Möhren,
Rauche und gebeizter Lachs
dazu ein samtiges Topping und knackige Nüsse:
Abenteurer Gaumenspiel*

15,90 €  

Reis-Minz Bowl

*Safran-Minz-Reis als Basis, dazu knusprig gebratenes Geflügel,
gebratene Paprika, Sellerie, Möhren,
Feldsalat vom Obsthof Korn und Mandel-Crunch:
Eine großartige Fusion*

14,50 €  

Hähnchen Maisgrieß Bowl

*Hier geht's aber bunt zu:
Radieschen, Gurken, Paprika, Tomaten, Erbsen
und Feldsalat geben ein tolles Bild ab.
Und das Dressing vom Werler Stadt Honig macht es lecker rund.*

17,50 €  







SALAT-BOWL

Feldfrische Blattsalate

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

11,50 € 


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

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

DESSERT

Walnuss Mousse in der Hippe

*Dieses Dessert krönt den Abend
und lädt zum Träumen ein.*

7,50 € 

Buttertoast mit Rotwein-Butter-Eis


*Wer hätte gedacht, dass diese Kombi passt,
man muss sich nur trauen.*

*Geröstetes Buttertoast und cremiges Eis sagen „Hallo“.
Ein Duo, das begeistert.*

9,80 €

Espresso-Gelee mit Vanillecreme

Kräftiges Gelee trifft samtige Creme... Das passt!

9,50 € 

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:

*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, dass die landwirtschaftliche Vielfalt hervorhebt.*



PunktZwo GbR

*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>

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>Sauertländer Edelbrand Möhre</i>	<i>2cl</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Sauertländer Edelbrand Obstler</i>	<i>2cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Sauertländer 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 Merlot</i>	<i>2cl</i>	<i>3,80 €</i>