

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 Frühling steht vor der Tür-
vom 01.03.2024 bis zum 31.05.2024 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.

*Auch unsere regional und saisonal geprägten
3- und 5-Gang Menüs haben den Frühling 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


Carpaccio von der Kohlrabi

*Fein aufgeschnittener Kohlrabi
aromatisiert mit einer Balsamico-Reduktion
dazu Rucola und knusprige Parmesan-Chips*

9,90 € 

Geräuchertes Forellenfilet vom Fischhof Baumüller mit Schnittlauchcreme und Salatsträußchen

*Räuchermehl verhilft der kurz gebeizten Forelle zu elegant kräftigem Aroma.
Schnittlauchcreme bildet den milden Abschluss.*

12,50 € 

SUPPEN

Sellerie-Apfel-Schaumsuppe

*Cremig vegane Selleriesuppe mit frischem Apfel
- Der Hit für Suppenfans-
Der Clou, ist der Pumpernickel-Crunch*

7,90 €  


Karotten-Essenz mit Maistaler und Jakobsmuschel

*Die Basis für diese fantastische Suppe ist eine kräftige Gemüsebrühe.
Der würzige Maistaler bildet das Gerüst
und die Jakobsmuschel verfeinert das Gericht zu einem Wow-Erlebnis.*


8,20 €

HAUPTGÄNGE

Schweineschnitzel

*wahlweise mit Weizen- oder Vollwert-Panade
dazu gebratene Champignons,
aromatisiert mit Rosmarin, Honig und Balsamico.
Begleitet von knusprigen Bratkartoffeln und einem frischen Beilagen Salat.*
20,90 € 


Schweinefilet

*mit ofenfrischem Kartoffelgratin
Hier trifft Schärfe auf Süße.
Cremiges Bohnenragout kitzelt unsere Geschmacksknospen.
Geschmackvoller Kartoffelgratin rundet das Gericht ab.*
25,90 € 



Rumpsteak „Strindberg“ 250 g

*Sensation aus der Pfanne.
Senf und rote Zwiebeln würzen das saftige Steak.
Zusammen mit Rosmarinkartoffeln und einem Beilagen Salat,
ein unschlagbares Team.*
34,50 €

Maispoularde mit Butterkartoffeln

*Feuer und Flamme: Erst zieht das Fleisch in Olivenöl gar,
anschließend wird es knusprig angebraten.
Kohlrabi in Bärlauch Rahm fusionieren herrlich mit dem Gericht.*
22,90 € 


Lammrücken mit roten Zwiebeln

*Zart gebratenes Filet schonend gegart, zergeht auf der Zunge.
Mit roten Zwiebeln präsentieren sich Trauben hier mal als pikante Beilage.
Rosmarinkartoffeln in Knoblauch gebraten, geben dem Gericht den richtigen Pfiff.*
24,90 €  

HAUPTGÄNGE

Zanderfilet auf Zitronenrisotto

So schnell geht das! Während der Zander in Butter gart, lassen wir das Risotto nach Zitronen duften und den Blattspinat in Rahm zubereiten. Freuen Sie sich auf das Zusammentreffen.

18,90 € 


Lachsfilet mit Ofenmöhren

Honig und Zitrone zaubern süß-aromatische Frische an die Möhren, während das gebratene Lachsfilet auf frischem Kartoffelstampf ruht.

23,90 €

Gemischter Salat mit Kartoffel-Möhren-Puffer und hausgebeiztem Lachs

Wir mischen Radieschen, Tomaten und Gurken mit einer Senf-Vinaigrette und jeder Bissen wird ein Genuss.

16,90 € 

Gemischter Salat mit gebackener Hähnchenbrust

*Nicht nur optisch ein Knaller:
herbes und zugleich fruchtiges Preiselbeer-Dressing,
passt perfekt zum in Bierteig ausgebackenen Hähnchenbruststreifen.
Paprika, gelbe Beete, Tomaten und ein Basilikum Dipp, runden das Ganze ab.*

19,50 €

Zitronenpasta

Pasta mit Zitrone, milden Peperoni, Knoblauch und Parmesan

15,90 € 

Wahlweise mit Jakobsmuscheln

Aufpreis 9,90 €

Pasta in Bärlauch Pesto

*mit Kirschtomaten, Rucola, Parmesan
und geröstetem Nuss Mix*

16,90 € 

BOWL'S

Reis Bowl

*Das Motto: Es gibt Reis,
drumherum drapieren wir Karotten, gelbe Beete,
rotes Kraut, sowie Blattsalate.*

Was für ein Fitmacher.

Serviert wird die Bowl mit einer Senf-Vinaigrette

Wahlweise mit:

Falafel 

ODER Pilzen   

ODER Hähnchenbrust  

13,90 €

Gersten Bowl

Das Sommerkorn in fremden Gefilden.

*Die Gerste befindet sich mit Kohlrabi, Tomate, Paprika
und Radieschen in bester Gesellschaft.*

Mit fruchtigem Joghurt Dipp ein super Geschmack.

Wahlweise mit:

Falafel 

ODER Pilzen   

ODER Hähnchenbrust  

13,40 €

Vegane Couscous Bowl

Zerriebener Grieß dient als Grund Basis unserer Bowl.

*Gemischt mit frischem regionalem Gemüse,
verfeinert mit Minze*

*und zum Abschluss geröstete Nüsse,
runden die Bowl geschmacklich ab.*

14,90 €  

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

Gebrannte Vanillecreme

*Ganz schön harmonisch,
dieser Einklang von Vanille und Haselnuss.
Ein Dessert, das Freude bereitet.*

9,90 € 


Rhabarber Crumble mit Rosmarineis

*Ein Hauch von Rosmarin, vereint im Eis, ein tolles Erlebnis.
Rhabarber Crumble sorgt für den nötigen Crunch. Einfach lecker!*

8,50 €

Cremiger Käsekuchen

*Für dieses Dessert verwenden wir extra cremige Frischkäse,
so bleibt die Masse schön samtig. Die hausgemachte Karamellsauce
und die frischen Beeren unterstützen den feinen Geschmack.*

9,70 € 

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, das 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	5,50 €

Alkoholfreie Getränke



Mineralwasser classic oder naturelle	0,25l	2,70 €
Mineralwasser classic oder naturelle	0,75l	6,50 €
Coca Cola / Cola Zero	0,3l	3,10 €
Fanta / Sprite	0,3l	3,10 €
Ginger Ale / Tonic Water/ Bitter Lemon	0,2l	3,20 €
Fruchtsaft Apfel naturtrüb, Maracuja, Traube, Orange	0,2l	3,20 €
Proviant Bio Fruchtsaftschorlen Maracuja - Orange, Kirsche - Granatapfel, Apfel	0,3l	3,50 €
Proviant Bio Limonaden Rhabarber, Zitrone - Ingwer	0,3l	3,50 €

Weizenbiere



Maisel's Weißbier hell	0,5l	4,80 €
Maisel's Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,80 €

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>2,70 €</i>
<i>Espresso Macchiato</i>		<i>3,20 €</i>
<i>Café Crema</i>		<i>2,80 €</i>
<i>Cappuccino</i>		<i>3,50 €</i>
<i>Milchkaffee</i>		<i>3,80 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>		<i>4,20 €</i>
<i>Glas Tee</i>		<i>3,20 €</i>
<i>Heiße Schokolade</i>		<i>3,40 €</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>3,80 €</i>
<i>Echt Börde Apfel</i>	<i>2cl</i>	<i>3,80 €</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>3,40 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2cl</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2cl</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Linie Aquavit</i>	<i>2cl</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Ouzo 12</i>	<i>2cl</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Sambuca</i>	<i>2cl</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Grappa Nonino Merlot</i>	<i>2cl</i>	<i>3,90 €</i>