

Aus der Region, für die Region

*Für dieses Motto steht unser Restaurant
nun schon seit mehr als 3 Jahren.*



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

*Aktuell heißt es -Der Frühling präsentiert sich von seiner besten Seite.-
Von März bis Mai erwarten Sie in unserer Karte ausgewählte Frühlingsgerichte.
In diesem Jahr hat die Petersilie dabei eine herausragende Rolle.*

*Ein besonderes Augenmerk legen wir dabei,
auf vegetarische und vegane Gerichte. 🌿 🌱*

*Lassen Sie sich von unserem Küchenteam mit außergewöhnlichen
Gerichten verzaubern, die auch ganz ohne Fleisch, überzeugen können.*

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

*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 🥛

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

- Lassen Sie sich überraschen -

69,90 € für das 3-Gang-Menü pro Paar

99,00 € für das 5-Gang-Menü pro Paar

VORSPEISEN

Feldfrischer Rucola-Salat
mit mariniertem, gegartem Rhabarber
in fruchtiger Vinaigrette
mit gerösteten Mandelblättchen
*Fruchtiger Salat mit fein herber Note,
leichter Säure und nussigem Biss.*

12,90 €   

Carpaccio von Sous vide gegarter Roter Beete
an Feldsalat mit Balsamico-Reduktion
und Apfel mit Hartkäse vom Schaf
*Harmonisches Zusammenspiel von erdiger Roter Beete,
Süße und Säure, perfekt dazu die Textur vom Käse.*

13,10 €  

SUPPEN

Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel
mit Pumpernickel-Crumble
*Feinwürzige, cremige Suppe mit der Frische der Petersilie
und dem herzhaften Crunch des Schwarzbrot.*

8,60 € 

Klare Hühnersuppe
mit Fleischeinlage und Gemüse Julienne
Ein Klassiker, der Kindheitserinnerungen weckt!

8,90 € 

Spargelcremesüppchen
mit Spargeleinlage und Brotchips

8,40 €  

HAUPTGÄNGE

Schweineschnitzel

*wahlweise mit Weizen- oder Vollwert-Panade
begleitet von gebratenen Champignons
und knusprigen Bratkartoffeln*
22,80 €

Rumpsteak, 250g

*mit Petersilienbutter,
Rahm-Kohlrabi und Kartoffel-Millefeuille*
34,90 € 

Maispoularde

mit Zuckerschoten und Süßkartoffel-Stampf
23,80 € 

Duett vom Lamm

-Braten und Rücken-
mit glasierten Karotten und Kartoffel-Petersilien-Stampf
32,50 € 

REGIO Beef Burger

*wahlweise mit Brioche-Bun oder Vollkorn-Bun
von der Bäckerei Niehaves
mit fruchtigen Mango-Mayonnaise und pikanter Chili-Mayonnaise,
außerdem Käse und Bacon
Dazu reichen wir Pommes Frites und Salat*
23,90 €

Schweinefilet

*mit cremigem Spargelgemüse
und Kartoffelstampf*
25,90 € 

*Bei jedem Gericht kann die Gemüsebeilage durch
feldfrischen Spargel mit Sauce Hollandaise ersetzt werden.
Wir berechnen in diesem Fall einen Aufpreis von 6,90 €.*

HAUPTGÄNGE

Heringstipp

*mit pfannenfrischen Bratkartoffeln
und einem Salatbouquet*

21,90 € 

Süßkartoffel

*mit weißer BBQ-Sauce
an einem gemischten Salat
und Kichererbsen*

16,90 €   

Gebratener Petersfisch

*mit sahnigem Dill-Gurkensalat
und Butterkartoffeln*

22,90 €

SALAT-BOWL

Feldfrische Blattsalate

*Rucola, Radieschen,
Karotte, Gurke, Kirschtomaten, Paprika*

12,90 € 

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

+ Falafel 6,90 € 

+ Hartkäse vom Schaf 7,90 €   

+ gebratene Hähnchenbruststreifen 7,50 €  

+ gebratene Champignons 6,50 €   

*Bei jedem Gericht kann die Gemüsebeilage durch
feldfrischen Spargel mit Sauce Hollandaise ersetzt werden.
Wir berechnen in diesem Fall einen Aufpreis von 6,90 €.*

HAUPTGÄNGE

*Feldfrischer Spargel vom Spargelhof Wenner
mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise
15,90 €*

*mit Schweineschnitzel + 12,90 €
mit gekochtem oder luftgetrocknetem Schinken + 9,90
Schweinefilet + 13,20 €*

BOWL'S

Ebly-Bowl

*Tomatisiertes Ebly-Sotto
mit Sous vide gegarter Kohlrabi, Kirschtomaten, Rucola
und gemischten Blattsalaten an Balsamico Dressing
getoppt von gerösteten Mandelblättchen
14,90 €  *

Cous-Cous-Bowl mit Falafel

*Zerriebener Grieß mit getrockneten Tomaten,
Kichererbsen, Frühlingszwiebeln und Kräutern.
Dazu gemischte Blattsalate an Kräuterdressing,
Rucola, Paprika, Kirschtomaten, Karotte und Radieschen
Als Topping: knusprige Falafel & knackiger Nuss-Mix
16,50 €  *

Pasta-Bowl

„Dreierlei von der Petersilie“

*Pasta in Petersilien-Pesto mit frischer und frittiertes Petersilie.
Dazu gemischte Blattsalate an Kräuterdressing,
Kirschtomaten, Karotte, Gurke und Radieschen
12,50 € *

*+ Hartkäse vom Schaf 7,90 €   
+ gebratene Hähnchenbruststreifen 7,50 €  *

GETRÄNKEEMPFEHLUNG IM FRÜHLING

CANONITA
DE MALLORCA

Tonic trifft auf Canonita

Canonita ist perfekter Aperitif, stilvoller Sundowner
und anregender Begleiter langer Nächte.

DESSERT

Consommé vom Rhabarber

*Fruchtige Reduktion vom Rhabarber
mit frischem Rhabarber
und einem Holunder-Sorbet*

8,90 € 

Hausgemachtes warmes Mandelküchlein

*mit zarter Orangennote
an einem Aperol-Sorbet*

9,20 € 

Affogato al Caffè

Vanille Eis in Espresso

5,30 €  

Käse Variation

*Auswahl an Weich- und Hartkäse
mit Feigensenf
und kleiner Brot-/Brötchenauswahl*

14,90 €

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	0,2l	4,90 €
Marien – Prosecco <small>Marientröpfchen (Likör aus Wert) mit Prosecco</small>	0,2l	6,50 €
Aperol Spritz	0,2l	7,90 €
Canonita Spritz	0,2l	7,90 €
Lillet Wild Berry	0,2l	7,90 €
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 <small>Maracuja - Orange, Kirsche - Granatapfel, Apfel</small>	0,3l	3,50 €
Proviant Bio Limonaden <small>Rhabarber, Zitrone - Ingwer</small>	0,3l	3,50 €

Weizenbiere



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

Flaschenbier

Veltins alkoholfrei	0,33l	3,20 €
Radler alkoholfrei	0,33l	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>Pülleken</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Veltins Pils</i>	<i>0,5l</i>	<i>5,10 €</i>
<i>Pülleken</i>	<i>0,5l</i>	<i>5,20 €</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>2,80 €</i>
<i>Espresso Macchiato</i>		<i>3,20 €</i>
<i>Café Crema</i>		<i>3,20 €</i>
<i>Cappuccino</i>		<i>3,60 €</i>
<i>Milchkaffee</i>		<i>3,90 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>		<i>4,30 €</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>Bismarck Crafted Korn "OTTO"</i>	<i>2cl</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Sauerländer Edelbrand Obstler</i>	<i>2cl</i>	<i>3,90 €</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 Kornbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Echt Börde Pfirsich</i>	<i>2cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Echt Börde Waldbeere</i>	<i>2cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Echt Börde Himbeere</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>

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>