

Aus der Region, für die Region

*Für dieses Motto steht unser Restaurant
nun schon seit mehr als 4 Jahren.*



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

Aktuell heißt es -Der Sommer ist da.-

***Von Juni bis August erwarten Sie in unserer Karte
ausgewählte Sommergerichte.***

***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 -

35,00 € für das 3-Gang-Menü pro Person

49,90 € für das 5-Gang-Menü pro Person

VORSPEISEN

Carpaccio von der Mai Rübe

*mit Rucola Pesto
und Erdbeerragout*

9,90 €  

Geflämmtter Ziegenkäse

*mit gegrillter Aprikose an feldfrischem Rucola
und fruchtiger Vinaigrette*

12,90 €   

Gebratene Garnelen

*mit einem frischem Kräuter Dipp
und geröstetem Brot*

15,90 €

SUPPE

Sommerliche Kirschtomaten Suppe

mit Bärlauch Öl und Brot Chip

7,90 €  

HAUPTGÄNGE

Schweineschnitzel

*wahlweise mit Weizen- oder Vollwert-Panade
dazu gebratene Champignons,
begleitet von knusprigen Bratkartoffeln*

22,80 € 

Schweinefilet

*mit einer feinen Schalotten-Pfeffersoße
an Prinzessbohnen mit fruchtigen Kirschtomaten
und Thymian Kartoffeln*

23,20 € 

Gebratene Hähnchenbrust

*auf Tomaten-Chutney,
an einem feinen Rucola Risotto
mit frischem Parmesan*

19,90 € 

Rumpsteak 250 g

*mit hausgemachter Bärlauch Butter
dazu sommerliches Grillgemüse
und Thymian Kartoffeln*

34,90 € 

REGIO Beef Burger

*wahlweise mit Brioche-Bun oder Vollkorn-Bun
von der Bäckerei Niehaves
mit fruchtiger Mango-Mayonnaise und pikanter Chili-Mayonnaise,
außerdem Käse und Bacon*

Dazu reichen wir Pommes Frites und Salat

23,90 €

HAUPTGÄNGE

Pasta mit Garnelen

*an einem leichten Weißwein-Kräuter-Sud
mit feiner Knoblauch Note
22,90 €*

Gebratenes Zanderfilet

*mit einer feinen Kräuter-Velouté
dazu Prinzessbohnen mit fruchtigen Kirschtomaten
und Kartoffelstampf
22,50 € *

Wolfsbarschfilet ummantelt mit Schinken und Salbei

*dazu reichen wir
Bandnudeln und Zucchini Noodles
mit hausgemachtem Pesto
24,90 €*

Ofenkartoffel aus heimischem Anbau mit Kräuterquark und Salatbouquet

9,90 € 

+ Ziegenkäse 7,90 € 

+ gebratene Hähnchenbruststreifen 7,50 €

+ gebratene Champignons 6,50 € 

+ Falafel mit Tomaten Chutney 6,90 € 

Hausgemachte Rote-Beete Ravioli

*mit Mandel-Ricotta-Füllung
an feinem Zitronenschaum
17,90 € *

BOWL'S

Cous-Cous-Bowl mit Falafel

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

16,50 €  

Linsenbowl

*Belugalinsen, gegrillten Aprikosen, bunten Blattsalaten,
Gurke, Kirschtomaten,
Radieschen und marinierte Rohkost Salate*

15,90€ 

+ Ziegenkäse 7,90 €  

+ gebratene Hähnchenbruststreifen 7,50 € 

+ gebratene Champignons 6,90 €  

+ Falafel mit Tomaten Chutney 7,50 € 

Pasta Bowl

*tomatisierte Bandnudeln, getrocknete Tomaten,
Grillgemüse, Oliven und Blattsalaten*

14,90 €  

+ Ziegenkäse 7,90 €  

+ gebratene Hähnchenbruststreifen 7,50 € 

+ gebratene Champignons 6,90 €  

+ Falafel mit Tomaten Chutney 7,50 € 

Salat Bowl

*Bunte Blattsalate, Gurke, Kirschtomate, Radieschen
und marinierte Rohkost Salate
getoppt von einem knackigen Nuss Mix*

12,90 € 

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

+ Ziegenkäse 7,90 €  

+ gebratene Hähnchenbruststreifen 7,50 € 

+ gebratene Champignons 6,90 €  

+ Falafel mit Tomaten Chutney 7,50 € 

DESSERT

Panna Cotta

*Vanille-Sahne-Crème
mit frischem Erdbeerragout*

8,90 €  

Sommerliches Zitronen Tiramisu

mit Limoncello

8,50 € 

Affogato al Caffè

*Vanille Eis vom Café Luise
in heißem Espresso*

5,90 €  

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
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 Welper.*

*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 Werpel 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 Marientröpfchen (Likör aus Werl) mit Prosecco	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 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	0,33l	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>Ramazzotti</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>