

## *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 Herbst ist da.-*

*Von September bis November erwarten Sie in unserer Karte  
ausgewählte Herbstgerichte.*

*Wir legen auch ein Augenmerk auf vegetarische Gerichte.  
Lassen Sie sich von unserem Küchenteam mit außergewöhnlichen  
Gerichten verzaubern, die auch ganz ohne Fleisch oder Fisch überzeugen  
können.*

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

*Sollten Sie Fragen zu den Gerichten  
in der Karte haben, lassen Sie es uns bitte wissen.*

*Besondere Ernährungsweisen sind  
entsprechend gekennzeichnet.*

*vegetarisch , vegan , glutenfrei , laktosefrei *

*Eine Auflistung der Allergene  
können Sie jederzeit gerne einsehen.*

## KALTE VORSPEISEN

**Apfel | Ziegenfrischkäse | Pumpernickel | Friséesalat**

*Feines Apfel-Carpaccio mit cremiger Ziegenfrischkäsemousse, knusprig geröstetem Pumpernickel und mariniertem Friséesalat* 

9,50€

**Lachs | Kürbis | Buttermilch**

*Mit Salz und Zitronen gebeizter Lachs, dazu süß-saures Kürbis-Chutney und ein kalter Buttermilch-Dill-Sud* 

12,90€

## WARME VORSPEISEN

**Polenta | Kräuterseitling | Zwiebel | Petersilie**

*Knusprig gebratene Polenta Schnitte mit einem sautierten Kräuterseitling, eingelegten Zwiebeln und Schnittlauch-Mayonnaise*  

9,50€

**Rote Bete | Bergkäse | Rucola**

*Cremiges Risotto von der Roten Bete mit würzigem Bergkäse und frischem Rucola*  

10,90€

## SUPPEN

**Hokkaido Kürbis | Orange | Wacholder**

*Fruchtige Suppe vom Hokkaido-Kürbis mit Orangennoten, verfeinert mit duftendem Wacholdermilchschaum*  

7,50€

**Tafelspitz | Wurzelgemüse**

*Klare, aromatische Essenz vom Tafelspitz mit zart pochiertem Rind und gegarten Wurzelgemüsegewürfel*  

9,90€

## LAND UND HOF

### Tafelspitz vom Färsenrind | Semmel | Wirsing | Jus

*Zart pochierter Tafelspitz mit Kartoffelkrapfen,  
sautiertem Wirsinggemüse und einer kräftigen dunklen Sauce*

**25,90€**

### Schweineschnitzel | Bratkartoffeln | Zwiebel | Zitrone

*Knusprig gebratenes Schweineschnitzel in Weizen- oder Vollwert-Panierung,  
dazu Bratkartoffeln mit Lauchzwiebeln, Schmor-Zwiebeln und Zitrone* 

**22,80€**

### Rumpsteak vom Färsenrind | Rotweinbutter | Kartoffelkrapfen

*Kurzgebratenes Rumpsteak mit einer Rotweinbutter,  
Kartoffelkrapfen und einem gemischten Salat*

**29,50€**

### REGIO Beef Burger der Saison

*Saftiger Rindfleisch-Burger wahlweise im Brioche- oder Vollkorn-Bun  
mit Preiselbeer Mayonnaise, überbackenem Käse, süß-sauer eingelegten Gurken  
und in Rosmarin geschwenkte Kartoffel Wedges*

**23,90€**

## AUS FELD UND GARTEN

**Wirsing | Semmel | Kartoffel | Möhre | Schnittlauch**

*Gedämpfte Wirsingroulade mit herzhafter Semmelfüllung, Möhrenkugeln, cremigem Kartoffelpüree und einer Schnittlauch-Sahnesauce* 

16,90€

**Kürbis | Salbei | Mandel | Bergkäse**

*In Nussbutter geschwenkte Gnocchi aus Hokkaido-Kürbis, frischem Salbei, gerösteten Mandeln und gereiftem Bergkäse* 

15,90€

## AUS FLUSS UND MEER

**Rotbarsch | Zweierlei Kürbis Pasta**

*Zart gegartes Rotbarschfilet mit Butternut-Kürbis Bandnudeln, Hokkaido-Kürbis Chutney und aromatischem Schnittlauch-Öl* 

19,90€

# BOWL´S

*Unsere Herbstbowl kombiniert saisonale Zutaten in einer frischen und ausgewogenen Basis. Wählen Sie ein oder mehrere Toppings und stellen Sie sich ihre Bowl ganz nach Ihrem individuellen Geschmack zusammen.*

## GRUNDBOWL

*Endivie | Rotkohl | Weißkohl | Möhre | Gurke | Kichererbsen*   
12,90€

## DRESSING NACH WAHL

*Veganes Kräuterdressing oder Balsamico Essig*     
*oder Öl Joghurt Dressing* 

## TOPPINGS FREI KOMBINIERBAR

### Fisch und Fleisch

Gebeizter Lachs   6,90 €

Gebrautes    
Hähnchenbrustfilet 7,90 €

### Vegetarisch und warm

Ofen-Kürbis    4,90 €

Falafel   7,50 €

### Geröstete Nüsse

Walnüsse    3,50 €

Mandeln    3,50 €

### Vegetarisch und kalt

Cous-Cous   3,90 €

Marinierte    
Balsamico-Linsen 3,90 €

### Käse

Bergkäse   4,90 €

Parmesan   4,90 €

### Früchte

Apfelscheiben 3,50 €

Trauben 2,50 €

## DESSERT

**Apfel | Vanille | Brauner Zucker** 

*Fruchtiges Apfelsorbet mit luftiger Vanillecreme  
und knusprigem Gebäck*

**7,90€**

**Joghurt | Birne | Minze** 

*Cremiges Joghurteis  
auf aromatischem Birnenragout und Minz-Baiser*

**6,50€**

**Affogato** 

*Eine Kugel Café Luise Vanilleeis  
übergossen mit frisch gebrühtem 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 Futterverwertung
  - 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 Wewel.

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 Wewel 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>
<b><i>Echt Börde Kornbrand</i></b>	<i>2cl</i>	<i>3,80 €</i>
<b><i>Echt Börde Pfirsich</i></b>	<i>2cl</i>	<i>3,80 €</i>
<b><i>Echt Börde Waldbeere</i></b>	<i>2cl</i>	<i>3,80 €</i>
<b><i>Echt Börde Himbeere</i></b>	<i>2cl</i>	<i>3,80 €</i>
<b><i>Echt Börde Apfel</i></b>	<i>2cl</i>	<i>3,80 €</i>
<b><i>Echt Börde Mirabelle</i></b>	<i>2cl</i>	<i>3,80 €</i>
<b><i>Echt Börde Williams-Birne</i></b>	<i>2cl</i>	<i>3,80 €</i>
<b><i>Echt Börde Kräuter</i></b>	<i>2cl</i>	<i>3,80 €</i>
<b><i>Börde-Gin No. 1</i></b>	<i>2cl/4cl</i>	<i>3,90 €/6,80 €</i>
<b><i>Börde-Gin No. 2 - Aronia-Beere</i></b>	<i>2cl/4cl</i>	<i>3,90 €/6,80 €</i>
<b><i>Börde-Gin No. 3 - Veilchen und Himbeere</i></b>	<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>