

Sommer.

Juni bis August



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.

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.

Vorspeisen

Klare Geflügel Consommé

Mit Gemüsestreifen und Fleischeinlage

9,90 €  

Apfel-Carpaccio

Mit Walnüssen, Hirtenkäse und Schnittlauch

7,90 €  

Crostini

*Im Ofen geröstetes Baguette mit einer Creme aus Hirtenkäse,
Knoblauch, Tomaten und einer Balsamico-Reduktion*

8,50 € 

Kleiner gemischter Salat

Aus einer saisonalen Auswahl

4,50 €  

Land & Hof

Rumpsteak vom Färsenrind

Mit Kräuterbutter, geschwenkter Zucchini und Bratkartoffeln

29,90 € 

Deutsches Rosé Kalbstafelspitz

Mit Meerrettichsauce, Kartoffelpüree und glasierten Pariser Möhren

27,90 € 

Schweine Medaillons

Mit Rosmarin-Jus, Kohlrabi in Rahm und Pommes Dauphine

23,90 €

Schweineschnitzel in Weizen- oder Vollwertpanade

Mit lauwarmem Kartoffelsalat, Radieschen und Rucola

22,90 € 

Gebratenes Hähnchenbrustfilet

Mit Basilikum-Velouté, Rucola, getrockneten Tomaten und Bandnudeln

19,90 €

Feld & Garten

Sellerie Schnitzel

Mit veganer Jus, Kartoffelpüree und Pariser Möhren

15,90 € 

Kartoffelrösti

Mit Schmand-Kräuter-Creme und Salaten der Saison

9,90 € 

+ Räucherlachs 8,50 €

+ Hähnchenbrustfilet 7,90 €

Ofen-Kartoffel


Mit Kräuterquark, an einem Salatbouquet

9,90 € 

Gebatene Hähnchenbrust + 7,90 €  

Cous-Cous + 3,90 € 

Falafeln mit Knoblauchdip + 5,90 € 

Parmesan + 4,90 € 

Geröstete Mandeln + 3,50 €  

Fluss & Meer

Forelle Müllerin Art

Mit Mandelbutter, Petersilie, Zitrone und geschwenkten Kartoffeln

21,90 € 

Bowl

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

Salatbowl

Feldsalat | Lollo Rosso | Rotkohl | Möhre | Gurke | Weißkohl

12,90 €

Dressing zur Auswahl


Kräuterdressing   | Balsamico Dressing   |

Joghurt Dressing  

Gebratene Hähnchenbrust + 7,90 €  

Cous-Cous + 3,90 € 

Falafeln mit Knoblauchdip + 5,90 € 

Parmesan + 4,90 € 

Geröstete Mandeln + 3,50 €  

Dessert

Panna-Cotta

Mit frischen Erdbeeren, Crumble und Minze

8,90 € 

Dessert des Tages

Fragen Sie bei unserem Servicepersonal nach

4,90 €

Eis von der Kochs Eismanufaktur

In den Sorten

Vanille, Schokolade, Zitrone und Erdbeere

2,50 € / Kugel  

Affogato al Caffè

Eine Kugel Koch's Vanilleeis, übergossen mit frisch gebrühtem Espresso

5,90 €  

Käsevariation

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

14,90 € 

Unsere heimischen Produzenten



Unsere heimischen Produzenten

Unser lokaler Großhändler ist **Stroetmann** aus Werne.

Wir beziehen Gemüse vom **Hof Drepper** aus Iserlohn und vom **BEHR-Gemüsegarten** aus Niedersachsen.

Außerdem beliefert uns der **Obsthof Korn** aus Welper mit frischen Äpfeln und Birnen vom eigenen Hof. 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.

Unser Fleisch kommt von der Fleischerei **Angelkort** aus Südkirchen und der Fleischerei **Senz** aus Hamm.

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.

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.

Unsere heimischen Produzenten

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.

Der Hof „**Haus Westhemmerde**“ liegt am Rande der Soester Börde. Der Spargel wird auf Lehmboden angebaut, was für die Region untypisch und selten ist. Der schwere Boden sorgt für einen besonders intensiven und aromatischen Geschmack.

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.


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 Marientröpfchen (Likör aus Wert) 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, Orange	0,2l	3,20 €
Lütt's Landlust Apfel, rote Früchte, Rhabarber	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

Veltins Pils	0,3l	3,20 €
Pülleken	0,3l	3,40 €
Veltins Pils	0,5l	5,10 €
Pülleken	0,5l	5,20 €
Pott's Landbier	0,3l	3,50 €
Pott's Landbier	0,5l	5,60 €
Pott's alkoholfreies Weizen	0,3l	3,20 €
Pott's alkoholfreies Weizen	0,5l	5,10 €

Heißgetränke

Espresso		2,80 €
Espresso Macchiato		3,20 €
Café Crema		3,20 €
Cappuccino		3,60 €
Milchkaffee		3,90 €
Latte Macchiato		4,30 €
Glas Tee		3,20 €
Heiße Schokolade		3,40 €

Gin

	2cl	4cl
Gordons Dry Gin	3,00 €	5,50 €
Tanqueray Gin	4,00 €	7,00 €
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	5,00 €	8,00 €
The Botanist Islay Gin	4,00 €	7,00 €
+ Tonic Water	0,2l	+2,00 €

GETRÄNKEAUSWAHL

Heimatspirituosen

Bismarck Crafted Korn "OTTO"	2cl	4,60 €
Obstler	2cl	3,90 €
Scheibel Edles Fass, Nussler	2cl	3,80 €
Marientröpfchen aus Werl	2cl	3,80 €
Werler Tropfen	2cl	3,80 €
Echt Börde Kornbrand	2cl	3,80 €
Echt Börde Pfirsich	2cl	3,80 €
Echt Börde Waldbeere	2cl	3,80 €
Echt Börde Himbeere	2cl	3,80 €
Echt Börde Apfel	2cl	3,80 €
Echt Börde Mirabelle	2cl	3,80 €
Echt Börde Williams-Birne	2cl	3,80 €
Echt Börde Kräuter	2cl	3,80 €
Börde-Gin No. 1	2cl/4cl	3,90 €/6,80 €
Börde-Gin No. 2 - Aronia-Beere	2cl/4cl	3,90 €/6,80 €
Börde-Gin No. 3 - Veilchen und Himbeere	2cl/4cl	3,90 €/6,80 €

Weitere Spirituosen

Jägermeister	2cl	3,40 €
Ramazzotti	2cl	3,40 €
Fernet Branca	2cl	3,40 €
Linie Aquavit	2cl	3,40 €
Ouzo 12	2cl	3,40 €
Sambuca	2cl	3,40 €
Grappa	2cl	3,90 €