

Herbst.

September bis November



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

Ringelbete / Hirtenkäse / Walnuss / Olivenöl / Schnittlauch

Aus diesen Zutaten zaubern wir ein raffiniertes Ringelbete-Carpaccio.

Der nussige Crunch und das feine Aroma von Hirtenkäse und Walnüssen bilden einen perfekten Kontrast zur süßlichen, optisch atemberaubenden Rübe.

9,90 €  

Wildkräutersalat / süß-saurer Kürbis / Ciabatta / Kürbiskerne

Dieser herbstlich-frische Wildkräutersalat mit süß-saurem Kürbis, knusprigen Kürbiskernen und geröstetem Ciabatta, vereint knackige Frische und nussige Röstaromen.

11,90 €  

Lachs / Rote Bete / Meerrettich / Dill

Ein absolutes Highlight für Feinschmecker. Rote-Bete-Lachs mit Meerrettichcreme und Dill Öl.

Die Rubin rote Farbe des Fisches in Kombination mit frischen Kräutern und Meerrettich, ist ein wahrer Hingucker.

12,90 € 

Suppe

Kalbstafelspitz | Wurzelgemüse

Eine klassischer Kalbstafelspitz in kräftiger Brühe, mit feinem Wurzelgemüse, ist ein elegantes und wärmendes Gericht.

Das zarte Fleisch, die goldene Bouillon und die knackigen Gemüsegewürfel, lassen sich wunderbar als Suppe genießen.

9,90 € 

Land & Hof

Schweineschnitzel | Bratkartoffeln | Champignons | Zitrone

Dieses Gericht vereint den Biss eines knusprigen Schnitzels mit aromatischen Waldaromen und frischer Säure. Die Kombination aus pfannenfrischen Bratkartoffeln, saftigen Champignons und dem spritzigen Kick der Zitrone ist ein echter Klassiker, der rustikalen Genuss auf den Teller bringt.

22,90 €

Rumpsteak | Schnittlauchbutter | Spitzkohl | Kartoffel Wedges

Dieses ansprechende Gericht kombiniert zartes Rumpsteak vom Färsenrind mit der frische einer hausgemachten Schnittlauchbutter, feinem Spitzkohl und goldbraun gebackenen Kartoffel Wedges.

29,50 € 

REGIO Beef Burger

Wahlweise im Brioche- oder Vollkorn-Bun

Ein saftiges Rinder-Patty, geschmolzener Käse, süß-saure Gurkenscheiben und die Kombination aus pikanter Mayonnaise und aromatischem Curry Dip, zusammen mit goldbraun frittierten Pommes Frites, machen dieses Gericht zu einem absolutem Geschmackserlebnis.

23,90 €

Kalbsgulasch | Paprika | cremiges Kartoffelpüree | Sauerrahm

Ein großer Klassiker der Deutschen Küche, vereint das zarte Aroma von Kalbsfleisch, eine feine Paprikasoße und cremigen Kartoffelpüree und wird abgerundet von einem Klecks Sauerrahm.

24,90 € 

Hähnchen | Kürbis | Bandnudeln | Hirtenkäse

Diese herbstlich-würzige Kürbis-Hirtenkäse-Pasta mit Hähnchen, erwärmt das Herz nicht nur an kalten Tagen. Der cremige Hirtenkäse und die Süße des Kürbisses harmonieren perfekt mit dem zarten Hähnchen und der leichten Würze.

21,90 €

Feld & Garten

Serviettenknödel | Pilzragout | Thymian | Crème Fraîche

Dieses Gericht vereint den rustikalen Charme der deutschen Knödelküche mit feiner aromatischer Raffinesse.

In Scheiben geschnittene Serviettenknödel, umhüllt von einem cremigen Pilzragout, das durch die Frische von Creme Fraîche und Thymian wunderbar abgerundet wird.

15,90 € 

Pasta | Kürbis | Quinoa-Walnuss-Taler | Feldsalat

Diese Pasta, vereint den nussigen Geschmack von Quinoa und frischem Feldsalat mit der Süße des Kürbisses, zu einem perfekt abgerundeten Nudelgericht und verzichtet dabei komplett auf tierische Produkte.

16,90 €  

Fluss & Meer

Lachsfilet | Spitzkohl | Risotto

Ein wunderbar cremiges Spitzkohl-Risotto gekrönt vom zartem Lachsfilet.

Dies ist eine fantastische Kombination, aus der milden Süße des Kohls, dem cremigen Geschmack des Risottos und der feinen Würze des Fisches.

24,90 €

Bowl

*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 Dressing   
oder Joghurt Dressing *

TOPPINGS FREI KOMBINIERBAR

Fisch und Fleisch

Gebeizter Lachs   6,90 €

Gebratenes  
Hähnchenbrustfilet 7,90

Vegetarisch und kalt

Cous-Cous  3,90 €

Vegetarisch und warm

Falafel   7,50 €

Käse

Parmesan   4,90 €

Geröstete Nüsse

Walnüsse    3,50 €

Mandeln    3,50 €

Dessert

Crème Brûlée | Brauner Zucker | Minze

Eine klassische Crème Brûlée, veredelt mit der feinen Frische von Minze und einer knackigen Kruste aus braunem Zucker. Das Geheimnis liegt im Kontrast der seidigen, kühlen Vanillecreme unter der warmen, karamelligen Decke.

7,90€  

Affogato

*Eine Kugel von Koch's Vanilleeis
übergossen mit frisch gebrühtem Espresso.
Bringt die perfekte Kombination aus süßem Eis und der dezenten bitter Note des Espressos.*

5,90€  

Käse Variation

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

14,90 €  

Dessert des Tages

Lassen Sie sich überraschen

5,90€

Eis von Koch's Eismanufaktur

*Vanille
Haselnuss
Schokolade
Zitrone*

2,50€ pro Kugel  

Unsere heimischen 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.



Unsere heimischen 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.*

*"**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.*



Unsere heimischen 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 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, 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>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>