

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 Herbst steht vor der Tür-
vom 02.09.2024 bis zum 30.11.2024 erwarten Sie
in unserer Karte ausgewählte Herbstgerichte.*

*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 🥛

Wir stehen Ihnen jederzeit mit Freude beratend zur Seite.


*Auch unsere regional und saisonal geprägten
3- und 5-Gang Menüs haben den Herbst 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

Feldsalat mit fruchtigem Orangendressing

*dazu Birnen vom Obsthof Korn,
Hartkäse vom Schaf und Walnüsse*

12,90 € 

Hausgebeizter Lachs

*mit einer feinen Frischkäsecreme
auf Pumpernickel Talern*

13,10 €

SUPPEN

Kürbiscremesuppe

*mit eingelegtem Kürbis
und Sauerrahm*

7,50 €  

Klares Waldpilzsüppchen

mit knusprigen Kartoffelwürfeln


7,90 €   

HAUPTGÄNGE


Schweineschnitzel

*wahlweise mit Weizen- oder Vollwert-Panade
dazu gebratene Champignons,
aromatisiert mit Rosmarin, Honig und Balsamico.
Begleitet von knusprigen Bratkartoffeln*
22,40 €



Seehecht im Kürbiskernmantel

*an körniger Senfsauce
auf Sauerkraut mit Belugalinsen*
18,90 € 

„Wiese und Wasser“

*Gegrilltes Zanderfilet und gebratene Blutwurst
auf Kartoffel-Sellerie-Stampf
mit Apfelspalten und Röstzwiebeln*
21,90 € 

Rumpsteak an kräftiger Kalbsjus

*mit gemischtem Ofengemüse
und Kartoffel Drillingen*
34,90 €  



REGIO Beef Burger

*mit einer feinen Chili-Frucht-Mayonnaise, Käse,
Speck und Strauchtomaten dazu Pommes Frites
wahlweise mit Brioche-Bun oder Vollkorn-Bun
von der Bäckerei Niehaves*
23,50 €










Gnocchi Pfanne

*mit frischen Walpilzen, sautiertem Rosenkohl
und Hartkäse vom Schaf*
15,90 €

HAUPTGÄNGE

Rosa gebratene Entenbrust
an einer Portwein-Apfel-Jus
auf Sauerkraut mit Belugalinsen
22,90 €  

Gebratene Hähnchenbrust
mit einer herbstlichen Kürbisfüllung
sautierten Waldpilzen
und hausgemachten Gnocchi
18,90 €

Ofenkartoffel aus heimischem Anbau 
mit Kräuterquark an einem Salatbouquet 8,50 €
+ Hartkäse vom Schaf 6,90 €  
+ gebratene Hähnchenbruststreifen 7,50 €  
+ gebratenen Pilzen 6,50 €   
+ Falafel 4,50 € 

Geschmorrte Schweinebäckchen
mit Portwein-Apfel-Jus
dazu Rosenkohl
und hausgemachte Spätzle
21,50 €



Veganes Blumenkohlsteak
auf Kartoffel-Sellerie-Stampf
mit Belugalinsen
und Granatapfelkernen
14,90 €   


Pasta
in einer fruchtigen Rote Bete Sauce
verfeinert mit Ziegenkäse
und getoppt mit mariniertem Feldsalat
14,90 € 

BOWL'S



Kürbis Bowl

*Eingelegter Kürbis, Rote Bete,
Gerste und Moosbeeren Chutney*

13,90 €  


+ Falafel 4,50 € 

+ gebratenen Pilzen 6,50 €   

+ gebratene Hähnchenbruststreifen 7,50 €  


Waldorf Bowl

*Knackiger Selleriesalat
mit Apfelspalten, Walnusskernen
und gebratener Hähnchenbrust*

17,90 € 

Spätzle Bowl

*Mit Petersilien Pesto, Rosenkohl,
Schafskäse und Granatapfelkernen*

15,90 € 

HERBSTLICHE GETRÄNKEEMPFEHLUNG


**Merlot Rosé aus der schönen Pfalz
Weingut Schneider Pfaffmann, trocken**

In der Nase rote Johannisbeeren, Himbeeren und junge Pflaumen.
Am Gaumen gesellen sich frischer Apfel und Zitrusnoten hinzu. Der Rosé ist vor
allem von saftigen Fruchtaromen und einer sommerlichen Frische geprägt.



SALAT-BOWL



Feldfrische Blattsalate

Tomaten, Möhrensalat,
Gurkensalat und Gelbe Bete
mit Kürbiskerncracker



12,90 € 

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

+ Schafskäse 6,90 €  

+ gebratene Hähnchenbruststreifen 7,50 €  

+ gebratenen Pilzen 6,50 €   

+ Falafel 4,50 €  

DESSERT


Hausgemachtes Joghurteis

garniert mit Werler Stadthonig
und kandierten Oliven

7,90 €  

Warmes Kürbisküchlein

mit Espressois

8,50 € 

Vanilleeis vom Café Luise

mit Öl und Kernen vom Kürbis

7,50 €  

Affogato al Caffè

Vanille Eis in Espresso

4,90 €  

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	0,1l	3,50 €
Marien – Prosecco Marientröpfchen (Likör aus Wert) mit Prosecco	0,2l	5,00 €
Aperol Spritz	0,2l	6,90 €
Lillet Wild Berry	0,2l	6,90 €
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	0,3l	3,20 €
Radler alkoholfrei	0,3l	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>Veltins Pils</i>	<i>0,5l</i>	<i>5,10 €</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>2,70 €</i>
<i>Espresso Macchiato</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Café Crema</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4,20 €</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>Ehringhauser Dinkelkorn aus dem Holzfass</i>	<i>2cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Bismarck Crafted Korn "OTTO"</i>	<i>2cl</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Sauertländer Edelbrand Möhre</i>	<i>2cl</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Sauertländer Edelbrand Obstler</i>	<i>2cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Sauertländer Gewürzapfel Likör</i>	<i>2cl</i>	<i>3,20 €</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 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>
<i>Hausgemachter Tequila-Kaffe-Likör</i>	<i>2cl</i>	<i>4,90 €</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>