

Wir freuen uns Sie in unserem Restaurant bewirten zu dürfen.

Wir möchten Ihnen eine moderne Küche anbieten. Modern heißt jedoch nicht zwangsläufig molekular oder winzig. Unsere Definition von moderner Küche entstand folgendermaßen: Wir fragten uns, ob das Fleisch, das wir verarbeiten, überhaupt aus Argentinien den langen, aufwendigen Weg über den halben Erdball zurücklegen muss, wenn wir doch in unserem Ostwestfalen saftige Wiesen mit glücklichen Tieren finden können. Oder ob wir Fleisch von Tieren verarbeiten sollten, von denen wir nicht wissen, wie sie gehalten wurden. Nein, das wollten wir nicht mehr. Wir haben regionale Erzeuger gesucht und gefunden, die mit Leidenschaft an ihrer Sache arbeiten.

Wir besuchen unsere Bezugsquellen persönlich und machen uns ein Bild von der Tierhaltung, damit wir mit ruhigem Gewissen sagen können: Hier ist das Vieh glücklich und lebt in artgerechter Umgebung. Das schmeckt nicht nur besser, das beruhigt auch das Gewissen. Zu den Erzeugern, von denen wir unser Fleisch beziehen, zählen unter anderem **Bauer Peine**, mit seinen glücklichen Schweinen und Hühnern in Pömpsen bei Bad Driburg- durchaus einen kleinen Ausflug wert -; der **Vaußhof** in Scharmede erfreut uns mit Biorind und **Gartenbau Kruse** aus Paderborn hat knackiges Gemüse mit richtig viel Geschmack.

Wenn Sie Fragen bezüglich möglicher Allergene haben, wenden Sie sich an unser Personal. Eine Mappe mit Informationen zu den jeweiligen Inhaltsstoffen befindet sich an der Theke.

Genießen Sie mit einem guten Gefühl!

Ihr im Süden-Team

* vegetarisch
** aus nachhaltiger Fischerei

Sehr geehrter Gast,

Unser Fachpersonal stellt Ihnen gerne ein Verzeichnis der Zusatzstoffe und Allergene zur Verfügung. Sprechen Sie uns gerne an.

Herkunftshöfe unserer Produkte

<u>Schwein (Fleisch und Wurstwaren), Geflügel</u>	Hof Peine, Bad Driburg-Pömben
<u>Rind</u>	Rinderschlachtereie Stöver, Reelsen
<u>Kalb</u>	Fleischerei Ellermann, Hueda
<u>Bio-Rind</u>	Vaußhof, Scharmede
<u>Bio-Hähnchen</u>	Krusenhof, Etteln
<u>Eier</u>	Hof Dunker, Salzkotten-Mantinghausen
<u>Kartoffeln</u>	Hof Kirschstein, Salzkotten-Mantinghausen
<u>Milch, Joghurt</u>	Milchhof Werning, Scharmede
<u>Lamm</u>	Schäferei Pieper, Diemelstadt
<u>Gemüse</u>	Gärtnerei Kruse, Paderborn
<u>Wild</u>	Fleischerei Klare (Forstamt Hochstift-Pb)

* vegetarisch
** aus nachhaltiger Fischerei

Sehr geehrter Gast,

Unser Fachpersonal stellt Ihnen gerne ein Verzeichnis der Zusatzstoffe und Allergene zur Verfügung. Sprechen Sie uns gerne an.

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Zaziki / Baguette *		5,40 €
Kürbisorangensuppe *		6,50 €
Pastis / Koriander / steirisches Kürbiskernöl		
Griechischer Feta aus dem Ofen * / Zwiebeln / Peperoni		8,50 €
Knoblauch / Cocktailtomaten / Baguette		
Döppekooche (traditioneller Kartoffelauflauf mit Topinambur) *		10,90 €
Feldsalat / karamellierte Apfelspalten		
Rotkohlbowl * / Rotkrautsalat / Walnüsse / mit gratiniertem Ziegenkäse		10,50 €
	/ mit gebratener Hähnchenbrust	11,50 €
Beilagensalat*	Klein	7,90 €
	Groß	4,40 €
Griechischer Bauernsalat*	Klein	9,50 €
	Groß	5,20 €

* vegetarisch
** aus nachhaltiger Fischerei

Sehr geehrter Gast,

Unser Fachpersonal stellt Ihnen gerne ein Verzeichnis der Zusatzstoffe und Allergene zur Verfügung. Sprechen Sie uns gerne an.

Hauptgerichte

Bio - Graved Lachs (Aquakultur Norwegen) ** Honig-Senfsauce / Blattsalate / Rösti	14,40 €
Fruchtig deftiger Schweinebraten / Altbiersauce / Wirsing Kartoffelpüree	16,20 €
Hirschgulasch / Rotkohl / Kartoffelpüree	17,90 €
Rumpsteak vom Bio Rind (ca. 220 g) Cafe de Paris Butter / Rosenkohl / Döppekooche (traditioneller Kartoffelauflauf mit Topinambur)	25,20 €
Hausgemachte Ravioli mit einer Spinat-Ricotta-Füllung * Tomatensahnesauce / Parmigiano Reggiano	14,40 €
Gebratener Bio Lachs (Aquakultur Norwegen) ** Wurzelgemüse / Döppekooche (traditioneller Kartoffelauflauf mit Topinambur)	19,50 €

* vegetarisch
** aus nachhaltiger Fischerei

Sehr geehrter Gast,

***Unser Fachpersonal stellt Ihnen gerne ein Verzeichnis der Zusatzstoffe
und Allergene zur Verfügung. Sprechen Sie uns gerne an.***

Klassiker

Griechischer Vorspeisenteller *		8,10 €
gebratener Feta / Peperoni / Oliven / Zaziki / griechische Riesenbohnen in Tomatensoße / Baguette		
Souvlaki Original / kleiner Bauernsalat / Potato Wedges	3 Spieße	14,20 €
	2 Spieße	11,20 €
Schnitzel aus der Oberschale / Champignon-Rahmsoße oder Blattsalat / Bratkartoffeln		13,40 €
Spaghetti Aglio e Olio * / Parmigiano Reggiano		9,90 €
Spaghetti Bolognese / Parmigiano Reggiano		11,70 €
Westfälischer Pfefferpotthast vom Rind		16,10 €
Gewürzgurken / Rote Bete / Kartoffelpüree		

* vegetarisch
** aus nachhaltiger Fischerei

Sehr geehrter Gast,

***Unser Fachpersonal stellt Ihnen gerne ein Verzeichnis der Zusatzstoffe
und Allergene zur Verfügung. Sprechen Sie uns gerne an.***

Pizzen

Pizza Margherita*	7,40 €
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Parmigiano Reggiano	
Pizza „Pömbsen“	9,50 €
Tomatensauce, Mozzarella, westf. Knochenschinken, Rauke, Parmigiano Reggiano	
Pizza Neapolitana**	9,50 €
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen**, Oliven, Kapern	
Pizza Salame	9,10 €
Tomatensauce, Mozzarella, Salami	
Pizza Quattro Stagioni	9,60 €
Tomatensauce, Mozzarella, Paprika, Kochschinken, Salami, Champignons	
Pizza Tonno e Cipolla** <i>MSC FAO 71 /Wildfang aus dem Pazifischen Ozean</i>	9,50 €
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch**, Zwiebeln	
Pizza Vegetaria*	10,50 €
Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Aubergine, Karotte, Paprika, Feta	
Pizza Libori	11,50 €
Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Artischocken, gebratene Champignons	

* *vegetarisch*

** *aus nachhaltiger Fischerei*

Sehr geehrter Gast,

Unser Fachpersonal stellt Ihnen gerne ein Verzeichnis der Zusatzstoffe und Allergene zur Verfügung. Sprechen Sie uns gerne an.

Dessert

Walnuss-Krokant-Parfait* / Orangen-Grapefruit-Ragout **7,50 €**

Schokoladenmalheur* / frische Früchte / Sahne **6,50 €**

* vegetarisch
** aus nachhaltiger Fischerei

Sehr geehrter Gast,

Unser Fachpersonal stellt Ihnen gerne ein Verzeichnis der Zusatzstoffe und Allergene zur Verfügung. Sprechen Sie uns gerne an.