

**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

**Herkunftshöfe unserer Produkte**

Schwein (Fleisch und Wurstwaren), Geflügel Hof Peine, Bad Driburg-Pömpsen

Rind Rinderschlachtereie Stöver, Reelsen

Kalb Fleischerei Ellermann, Hueda

Bio-Rind Vaußhof, Scharmede

Bio-Hähnchen Krusenhof, Etteln

Eier Hof Dunker, Salzkotten-Mantinghausen

Kartoffeln Hof Kirschstein, Bad Driburg

Milch, Joghurt Milchhof Werning, Scharmede

Lamm Schäferei Pieper, Diemelstadt

Gemüse Gärtnerei Kruse, Paderborn

Wild Fleischerei Klare (Forstamt Hochstift-Pb)

\* vegetarisch

\*\* aus nachhaltiger Fischerei

**Vorspeisen und Kleinigkeiten**

<b>Zaziki/ Baguette *</b>	<b>5,40 €</b>
<b>Fruchtige Kürbiscremesuppe*/Kernöl/geröstete Kürbiskerne</b>	<b>6,30 €</b>
<b>Hühnerconsommé/ handgeschnittene Gemüsejulienne</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Crostini mit Rote Bete- Tatar*/Feta/Walnüsse</b>	<b>6,30 €</b>
<b>Garnelensaganaki /drei Garnelen/ Tomatensauce//Knoblauch/ Feta</b>	<b>8,10 €</b>
<b>In Butter gegarte Bunte Bete*/Maronen-Couscous/ Kräuterquark</b>	<b>7,20 €</b>

\* *vegetarisch*

\*\* *aus nachhaltiger Fischerei*

**Hauptgerichte**

<b>Westfälischer Pfefferpotthast vom Bio-Rind/ Gewürzgurken/Rote Bete / Kartoffelpüree</b>	<b>17,60 €</b>
<b>Rinderbäckchen/ Cassisrotkraut/ Kartoffelstampf</b>	<b>19,00 €</b>
<b>Handgemachte Ravioli mit Kürbis-Süßkartoffel-Füllung*/Kürbis-Orangen-Sauce/ Kürbiskern-Petersilienpesto/geröstete Kürbiskerne</b>	<b>15,30 €</b>
<b>Kabeljau**/ Kartoffelstampf/Spitzkohl/ Gemüsejulienne</b>	<b>18,50 €</b>
<b>Winzersteak (vom Schwein)/ Pommes Dauphine/ Wok-Gemüse</b>	<b>15,30 €</b>
<b>Hühnerkeule/Spitzkohl/Maronenkartoffelstampf</b>	<b>16,90 €</b>

\* *vegetarisch*

\*\* *aus nachhaltiger Fischerei*

**Klassiker**

<b>Griechischer Vorspeisenteller*</b>		<b>8,10 €</b>
gebratener Feta/ Peperoni/ Oliven/ Zaziki/ griechische Riesenbohnen in Tomatensoße/ Baguette		
<b>Griechischer Bauernsalat*</b>	groß	<b>9,50 €</b>
	klein	<b>5,20 €</b>
<b>Souvlaki Original/</b> kleiner Bauernsalat/ Steakhouse Fries	3 Spieße	<b>14,20 €</b>
	2 Spieße	<b>11,20 €</b>
<b>Schnitzel vom Jungschwein/</b> Champignon-Rahmsauce oder Blattsalat/ Bratkartoffeln		<b>13,40 €</b>
<b>Beilagensalat*</b>	groß	<b>7,90 €</b>
	klein	<b>4,40 €</b>
<b>Spaghetti Aglio e Olio*/</b> Parmigiano Reggiano		<b>9,90 €</b>

\* *vegetarisch*\*\* *aus nachhaltiger Fischerei***Pizzen**

<b>Pizza Margherita*</b>		<b>7,40 €</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Parmigiano Reggiano		
<b>Pizza „Pömben“</b>		<b>9,50 €</b>
Tomatensauce, Mozzarella, westf. Knochenschinken, Rauke, Parmigiano Reggiano		
<b>Pizza Neapolitana**</b>		<b>9,50 €</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen**, Oliven, Kapern		
<b>Pizza Salame</b>		<b>9,10 €</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Salami		
<b>Pizza Quattro Stagioni</b>		<b>9,60 €</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Paprika, Kochschinken, Salami, Champignons		
<b>Pizza Tonno e Cipolla**</b>		<b>9,50 €</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch** (geangelt), Zwiebeln		
<b>Pizza Vegetaria*</b>		<b>9,50 €</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Aubergine, Karotte, Paprika, Feta		

\* *vegetarisch*\*\* *aus nachhaltiger Fischerei*

**Dessert**

**Cremé bruléé** **6,50 €**

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

\* *vegetarisch*

\*\* *aus nachhaltiger Fischerei*