

**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**

\* Vegetarian Dish

\*\* From sustainable fishery

**Our Suppliers:**

Pork (meat and sausage products), Poultry Hof Peine, Bad Driburg-Pömpsen

Beef Rinderschlachtereie Stöver, Reelsen

Veal Fleischerei Ellermann, Hueda

Organic Beef Vaußhof, Scharmede

Organic chicken Krusenhof, Etteln

Eggs Hof Dunker, Salzkotten-Mantinghausen

Potatoes Hof Kirschstein, Bad Driburg

Milk, yoghurt Milchhof Werning, Scharmede

Lamb Schäferei Pieper, Diemelstadt

Vegetables Gärtnerei Kruse, Paderborn

Game Fleischerei Klare (Forstamt Hochstift Paderborn)

\* Vegetarian Dish

\*\* From sustainable fishery

**Starters and Tapas**

<b>Tzaziki/Baguette*</b>	<b>5,40 €</b>
<b>Fruity Cream of Pumpkin Soup*/Seed Oil/Roasted Pumpkin Seeds</b>	<b>6,30 €</b>
<b>Chicken Consommé/ Hand-cut Vegetable Julienne</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Crostini w/ Beetroot Tatar*/Feta Cheese/Walnuts</b>	<b>6,30 €</b>
<b>Prawn Saganaki/Three Prawns/Tomato Sauce/Garlic/ Feta Cheese</b>	<b>8,10 €</b>
<b>Coloured Beet Cooked in Butter*/Sweet Chestnut Couscous/Quark with Herbs</b>	<b>7,20 €</b>

\* *Vegetarian Dish*

\*\* *From sustainable fishery*

**Main Dishes**

<b>Westphalian Organic Beef Pfefferpotthast (Beef Stew)/Gherkins/Beetroots/Mashed Potatoes</b>	<b>17,60 €</b>
<b>Beef Cheeks/Cassis Kraut/Potato Starch</b>	<b>19,00 €</b>
<b>Handmade Ravioli w/ Pumpkin-Sweet Potatoe Stuffing*/Pumpkin-Orange-Sauce/ Pumpkin Seed-Parsley Pesto/Roasted Pumpkin Seeds</b>	<b>15,30 €</b>
<b>Cod**/Potato Starch/Head Cabbage/Vegetable Julienne</b>	<b>18,50 €</b>
<b>Winemaker's Steak (Pork)/Pommes Dauphine/Wok Vegetables</b>	<b>15,30 €</b>
<b>Chicken Tigh/Head cabbage/Sweet Chestnut Potatoe Starch</b>	<b>16,90 €</b>

\* *Vegetarian Dish*

\*\* *From sustainable fishery*

**Classical Dishes**

<b>Mixed Starters - Greek Style*</b>		<b>8,10 €</b>
Fried Feta Cheese/Bell Peppers/Olives/Tzaziki/Gigandes in Tomato Sauce/Baguette		
<b>Greek Salad*</b>	Large	<b>9,50 €</b>
	Small	<b>5,20 €</b>
<b>Original Souvlaki/Small Greek Salad/Steak House Fries</b>	3	<b>14,20 €</b>
	Skewers	<b>11,20 €</b>
	2	
	Skewers	
<b>Piglet Schnitzel/Creamy Mushroom Sauce or Leaf Salad/Pan-fried Potatoes</b>		<b>13,40 €</b>
<b>Side Salad*</b>	Large	<b>7,90 €</b>
	Small	<b>4,40 €</b>
<b>Spaghetti Aglio e Olio w/ Parmesan Cheese*</b>		<b>9,90 €</b>

\* *Vegetarian Dish*

\*\* *From sustainable fishery*

**Pizzas**

<b>Pizza Margherita*</b>		<b>7,40 €</b>
Tomato Sauce, Mozzarella, Basil, Parmigiano Reggiano		
<b>Pizza „Pömben“</b>		<b>9,50 €</b>
Tomato Sauce, Mozzarella, Wesphalian Smoked Ham, Rocket, Parmigiano Reggiano		
<b>Pizza Neapolitana**</b>		<b>9,50 €</b>
Tomato Sauce, Mozzarella, Anchovies**, Olives, Capers		
<b>Pizza Salame</b>		<b>9,10 €</b>
Tomato Sauce, Mozzarella, Salami		
<b>Pizza Quattro Stagioni</b>		<b>9,60 €</b>
Tomato Sauce, Mozzarella, Paprika, Wet-Cured Ham, Salami, Mushrooms		
<b>Pizza Tonno e Cipolla**</b>		<b>9,50 €</b>
Tomato Sauce, Mozzarella, Tuna** (sustainably fished), Onions		
<b>Pizza Vegetaria*</b>		<b>9,50 €</b>
Tomato Sauce, Mozzarella, Zucchini, Aubergines, Carrots, Bell Peppers, Feta Cheese		

\* *Vegetarian Dish*

\*\* *From sustainable fishery*

**Desserts**

**Crème Brûlée**

**6,50 €**

**Chocolate Dessert**/Fruit/Cream

**6,50 €**

\* *Vegetarian Dish*

\*\* *From sustainable fishery*