

## ***Willkommen im Restaurant „im Süden“    Regional.Mediterran.Saisonal***

---

### ***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 **Vaßhof** 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*  
\*\*      *vegan*

# ***Willkommen im Restaurant „im Süden“    Regional.Mediterran.Saisonal***

---

## **Herkunftshöfe unserer Produkte**

<u>Schwein (Fleisch und Wurstwaren),Geflügel</u>	Hof Peine, Bad Driburg-Pömben
<u>Rind</u>	Rinderschlachterei 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, Bad Driburg
<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*  
\*\*      *vegan*

***Willkommen im Restaurant „im Süden“      Regional.Mediterran.Saisonal***

---

**Vorspeisen und Kleinigkeiten**

<b>Knuspriges Baguette**</b> / zwei Scheiben		<b>1,90 €</b>
<b>Zaziki*</b> / knuspriges Baguette		<b>5,90 €</b>
<b>Kartoffel-Zitronengras Suppe**</b>		<b>7,50 €</b>
<b>Geflügelkraftbrühe vom Retrohuhn</b>		<b>8,50 €</b>
<b>Beilagensalat*</b>	Klein	<b>5,50 €</b>
	Groß mit Baguette	<b>9,50 €</b>
<b>Griechischer Bauernsalat*</b>	Klein	<b>5,50 €</b>
	Groß mit Baguette	<b>9,50 €</b>
<b>Hausgebeizter Biolachs</b> / Honigsenfauce / Blattsalat / Croutons		<b>13,50 €</b>

\*      *vegetarisch*

\*\*     *vegan*

***Willkommen im Restaurant „im Süden“    Regional.Mediterran.Saisonal***

---

**Vegetarisch und Vegan**

<b>Griechischer Vorspeisenteller*</b> (ideal zum Teilen für zwei) gebratener Feta / Peperoni / Oliven / Zaziki / griechische Riesenbohnen in Tomatensoße / knuspriges Baguette	<b>11,90 €</b>
<b>Spaghetti Aglio e Olio*</b> / Peperoni / Parmigiano Reggiano	<b>12,00 €</b>
<b>Chili sin Carne**</b> / knusperiges Baguette	<b>12,00 €</b>
<b>Balsamico Ragout**</b> / gebratene Kräuterpolenta	<b>15,50 €</b>
<b>Grünkernbratlinge*</b> / Sellerieespuma / Kartoffelpüree	<b>15,50 €</b>

\*        *vegetarisch*

\*\*       *vegan*

## ***Willkommen im Restaurant „im Süden“    Regional.Mediterran.Saisonal***

---

### **Fleisch aus der Region**

<b>Spaghetti Bolognese</b> / Parmigiano Reggiano		<b>14,50 €</b>
<b>Souvlaki Original</b> / Zaziki / kleiner Bauernsalat / Steakhouse-Fries	3 Spieße 2 Spieße	<b>17,90 €</b> <b>14,90 €</b>
<b>Schnitzel aus der Oberschale</b> / Champignon-Rahmsoße / Bratkartoffeln		<b>16,90 €</b>
<b>Schnitzel aus der Oberschale</b> / Paprikasauce / Bratkartoffeln		<b>16,90 €</b>
<b>Kokinisto</b> (griechisches Rindgulasch) / Grillgemüse / gebratene Kräuterpolenta		<b>18,50 €</b>
<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> (Retrohuhn) / Portpflaumen / Kartoffelpüree		<b>18,50 €</b>

\*        *vegetarisch*  
\*\*      *vegan*

## ***Willkommen im Restaurant „im Süden“    Regional.Mediterran.Saisonal***

---

### **Pizzen**

<b>Pizza Margherita*</b> Tomatensauce / Mozzarella / Basilikum / Parmigiano Reggiano	<b>8,90 €</b>
<b>Pizza Salame</b> Tomatensauce / Mozzarella / Salami	<b>10,90 €</b>
<b>Pizza Neapolitana</b> Tomatensauce / Mozzarella / Sardellen (MSC) / Oliven / Kapern	<b>11,50 €</b>
<b>Pizza „Pömsen“</b> Tomatensauce / Mozzarella / westfälischer Knochenschinken / Rauke / Parmigiano Reggiano	<b>11,50 €</b>
<b>Pizza Quattro Stagioni</b> Tomatensauce / Mozzarella / Paprika / Kochschinken / Salami / Champignons	<b>11,50 €</b>
<b>Pizza Tonno e Cipolla</b> Tomatensauce / Mozzarella / Thunfisch (MSC/geangelt) / Zwiebeln	<b>11,50 €</b>
<b>Pizza Vegetaria*</b> Tomatensauce / Mozzarella / Zucchini / Aubergine / Artichoke / Paprika / Feta	<b>11,50 €</b>

\*        *vegetarisch*

\*\*       *vegan*

**Willkommen im Restaurant „im Süden“    Regional.Mediterran.Saisonal**

**Dessert**

**Bratapfel-Tiramisu\*** /weiße Schokoladensauce / Früchte **8,90 €**

**Schokoladenmalheur\*** (min. 15 Backzeit) / Vanillesauce / Früchte **8,90 €**

\*        *vegetarisch*

\*\*       *vegan*