

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

---

### ***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 **Biohof Mertens** Wiesbrock aus Rietberg 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***

**Herkunftshöfe unserer Produkte**

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

Rind Rinderschlachterei Stöver, Reelsen

Kalb Fleischerei Ellermann, Haueda

Bio-Rind Vaußhof, Scharmede

Lamm Schäferei Pieper, Diemelstadt

Wild Fleischerei Klare (Forstamt Hochstift-Pb)

Milch, Joghurt Milchhof Werning, Scharmede

Gemüse, Kartoffeln Biohof Mertens Wiesbrock, Rietberg

\* vegetarisch

\*\* vegan

**Vorspeisen und Kleinigkeiten**

<b>Brotkörbchen mit Hausbrot</b>		<b>1,90 €</b>
<b>Brotkörbchen mit Pizzabrotchen</b>		<b>3,20 €</b>
	mit Kräuterbutter	<b>4,90 €</b>
<b>Zaziki*</b> / hausgemachtes Brot		<b>6,20 €</b>
<b>Beilagensalat*</b>	klein mit Hausbrot groß mit Hausbrot	<b>7,70 €</b> <b>11,10 €</b>
<b>Griechischer Bauernsalat*</b>	klein mit Hausbrot groß mit Hausbrot	<b>7,70 €</b> <b>11,10 €</b>
<b>Souvlaki-Spieß</b> / Zaziki / hausgemachtes Brot		<b>5,10 €</b>
<b>Garnelen Saganaki</b> / Garnelen / Knoblauch / Tomate / Feta / Hausbrot (pikant)		<b>13,40 €</b>
<b>Ofen-Feta*</b> / Zwiebeln / Knoblauch / Kirschtomaten / Peperoni / hausgemachtes Brot		<b>12,60 €</b>
<b>Antipasti misti**</b> / Aubergine / Zucchini / Karotte / Champignons / Paprika / hausgemachtes Brot		<b>13,20 €</b>
<b>Griechischer Vorspeisenteller*</b> (ideal zum Teilen für 2) gebratener Feta / Peperoni / Oliven / Zaziki / griechische Riesenbohnen in Tomatensoße / hausgemachtes Brot		<b>13,20 €</b>
<b>Fasolada**</b> griechische Bohnensuppe / hausgemachtes Brot		<b>7,90 €</b>

\* vegetarisch

\*\* vegan

**Hauptspeisen**

<b>hausgemachte Tagliatelle Bolognese (Rind)</b> / Parmigiano Reggiano	<b>16,30 €</b>
<b>hausgemachte Tagliatelle alle Verdure*</b> / Zucchini / Aubergine / Paprika / Champignons / Parmigiano Reggiano	<b>16,30 €</b>
<b>hausgemachte Orecchiette</b> / Grünkohl / hausgemachte Salsiccia (grobe italienische Wurst / Paprika)	<b>19,70 €</b>
<b>Ravioli Salmone Panna</b> / Lachsfüllung / Sahne / Parmigiano Reggiano	<b>18,40 €</b>
<b>Souvlaki Original</b> / Zaziki / Steakhouse Fries / <i>Neu! Souvlaki ohne Bauernsalat</i>	
3 Spieße	<b>11,20 €</b>
2 Spieße	<b>14,30 €</b>
<b>Schnitzel aus der Oberschale</b> / Champignon-Rahmsoße / Bratkartoffeln	<b>18,50 €</b>
<b>Schnitzel aus der Oberschale</b> / Paprikasauce / Bratkartoffeln	<b>18,50 €</b>
<b>westfälisches Pfefferpotthast (Rind)</b> / marinierte Rote Beete / Kartoffelpüree	<b>18,80 €</b>
<b>Grünkohl mit Kohlwurst</b> / Salzkartoffeln / Senf	<b>15,80 €</b>
<b>Stifado</b> (Rinder-Zwiebel-Gulasch) mit Okraschoten und Kritheraki (griechische reisförmige Nudeln)	<b>19,40 €</b>
<b>Rinderroulade</b> / Rotkohl / Salzkartoffeln	<b>19,40 €</b>

\* vegetarisch

\*\* vegan

**Pizzen**

**Pizza Margherita\*** **9,50 €**

Tomatensauce / Mozzarella (Fior di latte) / Basilikum / Parmigiano Reggiano

**Pizza Salame** **11,50 €**

Tomatensauce / Mozzarella (Fior di latte) / Salami

**Pizza Neapolitana** **11,50 €**

Tomatensauce / Mozzarella (Fior di latte) / Sardellen (MSC) / Oliven / Kapern

**Pizza „Pömbsen“** **12,90 €**

Tomatensauce / Mozzarella (Fior di latte) / westfälischer Knochenschinken / Rauke / Parmigiano Reggiano

**Pizza Quattro Stagioni** **12,90 €**

Tomatensauce / Mozzarella (Fior di latte) / Paprika / Kochschinken / Salami / Champignons

**Pizza Tonno e Cipolla** **12,20 €**

Tomatensauce / Mozzarella (Fior di latte) / Thunfisch (MSC/geangelt) / Zwiebeln

**Pizza Vegetaria\*** **12,90 €**

Tomatensauce / Mozzarella (Fior di latte) / Zucchini / Aubergine / Artischocke / Paprika / Feta

\* vegetarisch

\*\* vegan

**Tresenkarte / Kleinigkeiten**

<b>Pommes</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Bratkartoffeln</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Majo, Ketchup oder Senf</b>	<b>0,50 €</b>
<b>Currysauce</b>	<b>1,00 €</b>
<b>Bratwurst</b>	<b>5,10 €</b>
<b>Currywurst</b>	<b>6,10 €</b>
<b>Mantaplatte</b>	<b>9,60 €</b>

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

**Dessert**

**Schokoladenmalheur\*** (min. 15 Backzeit) / frische Früchte / Vanilleeis

**8,40 €**

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