

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 **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-Pömbesen

Rind Rinderschlachtereie Stöver, Reelsen

Kalb Fleischerei Ellermann, Hueda

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

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

* *vegetarisch*** *vegan*

Hauptspeisen

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

* vegetarisch

** vegan

Pizzen

Pizza Margherita* Tomatensauce / Mozzarella (Fior di latte) / Basilikum / Parmigiano Reggiano	9,50 €
Pizza Salame Tomatensauce / Mozzarella (Fior di latte) / Salami	11,50 €
Pizza Neapolitana Tomatensauce / Mozzarella (Fior di latte) / Sardellen (MSC) / Oliven / Kapern	11,50 €
Pizza „Pömbsen“ Tomatensauce / Mozzarella (Fior di latte) / westfälischer Knochenschinken / Rauke / Parmigiano Reggiano	12,90 €
Pizza Quattro Stagioni Tomatensauce / Mozzarella (Fior di latte) / Paprika / Kochschinken / Salami / Champignons	12,90 €
Pizza Tonno e Cipolla Tomatensauce / Mozzarella (Fior di latte) / Thunfisch (MSC/geangelt) / Zwiebeln	12,20 €
Pizza Vegetaria* Tomatensauce / Mozzarella (Fior di latte) / Zucchini / Aubergine / Artischocke / Paprika / Feta	12,90 €

* *vegetarisch*

** *vegan*

Tresenkarte / Kleinigkeiten

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

* *vegetarisch*

** *vegan*

Dessert

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

8,40 €

* *vegetarisch*

** *vegan*