

WERKSTATTKARTE

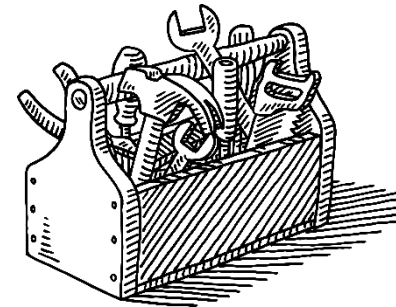
Grillküche in der

Bei uns erlebst Du ein Geschmackserlebnis, dass Dich sofort umdenken lässt. Das Team um Chefkoch Hannes Langlotz kreiert täglich neue Gerichte aus größtenteils regionalen und saisonalen Produkten, gepaart mit internationalen Einflüssen & Aromen. Ganz à la FREIgeist sind diese authentisch und kreativ.

Wir denken Grillküche groß und wir denken sie neu. So kannst Du neben unserer Grillkarte mit saftigem Fleisch, frischem Fisch & Gemüse auch ein komplett veganes Menü genießen, mit Aromen vom Grill. Denn in der Zubereitungsart finden sich immer wieder Aspekte der Grillküche wieder - vom abgeflämmten Blumenkohl über gegrilltem Steak bis hin zu Raucharomen im Dessert.

GENUSSWERKSTATT

Der Genuss von ausgetüftelten regionalen und saisonalen Gerichten vom Grill sorgt hierbei aber nicht nur für eine Geschmacksexplosion in Deinem Mund, sondern unterstützt auch unsere heimischen Landwirte und schont die Umwelt. Unsere GENUSSHANDWERKER erfinden und tüfteln dabei stetig, damit unsere Grillküche zu jeder Jahreszeit neu auf Deinem Teller landet.



VORWEG

Geflämte Rettich-Ravioli VEGAN

Erbsencreme | Steinpilzöl
Rauchmandel

€ 15,00

Tataki von der Lachsforelle

Eingelegte Ananas | Yuzu-Mayonnaise
Laugencrunch | gerösteter Sesam

€ 19,00

Dinkel-Reis-Bowl VEGAN

Rote Bete | Edamame | Granatapfel
Wildkräuter | Curry | Einbecker Senf




Vorspeise: € 14,00




Hauptgang: € 19,50



Moringer Zwiebelsuppe VEGAN



Beverbach Whiskey
Geröstete Dinkel-Focaccia





€ 9,00

 Ravioli & Rauchmandel
 Bio-Rettich
 Steinpilzöl

 Lachsforelle & Sesam
 Lachsforelle aus Edesheim
 Ananas & Yuzu

 Einbecker Bio-Senf, Bio-Dinkel
& Bio-Rote Bete
 Curry

 Whiskey
 Bio-Dinkel, Bio-Zwiebel
& Beverbach Whiskey

 vom Grill
 International
 Regional
 Signature Dish



HAUPTGANG

Gebackenes Landei

Räucheraal | Einbecker Senfschaum
Apfel-Selleriecreme

€ 29,00

Boeuf bourguignon

Kartoffelpüree | Perlzwiebeln
Karotten | Waldpilze

€ 32,00

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Bratkartoffeln | Salat | Preiselbeeren

€ 34,00

Dinkelpasta VEGAN



Waldpilzragout | Schwarzwurzel
Geräuchertes Olivenöl



€ 21,00


Geschmorter Kohlrabi VEGAN




Bärlauchpüree | Amaranth
Pfeffersauce



€ 24,00

 Edesheimer Aal
 Moringer Bio-Ei, Einbecker Senf, Bio-Sellerie & Edesheimer Aal

 Geräucherter Speck
 Ellenser Bio-Rind, Bio-Kartoffeln & Moringer Bio-Karotten

 Bio-Kartoffeln & Bio-Zwiebeln

 Gegrillte Schwarzwurzel
 Moringer Bio-Dinkelpasta
 Geräuchertes Olivenöl

 Flambierter Pfeffer
 Bio-Amaranth, Bio-Kohlrabi & Göttinger Amaranth-Kresse



VOM GRILL



PS. SPEICHER-Burger

200g Rind | BBQ-Sauce
Kraut | geschmorte Zwiebeln
Cheddar | Einbecker Senfmayo
Pommes Frites

€ 24,00

Duroc Tomahawk 300g

€ 29,00

Moringer Hähnchenbrust 180g

€ 22,00

Rinderfiletsteak 200g

€ 45,00

Rib Eye 350g

€ 45,00

Norwegisches Lachsfilet 200g

€ 26,00

Grüner Spargel 200g *VEGAN*

€ 12,00

Wähle Deine Sauce:

Kräuter-Chimichurri *VEGAN*

BBQ-Sauce *VEGAN*

Guacamole *VEGAN*

Wähle Deine Beilagen:

Grillgemüse *VEGAN* € 7,00

Kleiner gemischter Salat *VEGAN* € 6,00

Bratkartoffeln mit Speck € 7,00

Pommes Frites *VEGAN* € 6,00

Süßkartoffelpommes *VEGAN* € 7,00



Einbecker Bio-Senf & Bio-Zwiebeln



Fleisch aus der Region



Bio-Hähnchen aus Moringen



Fleisch aus der Region



Fleisch aus der Region



Lachs aus Norwegen



DANACH

Karotten-Dinkel-Tarte VEGAN

Rhabarber | Zitronenmelisse
Schokoladencreme

€ 12,00

Joghurt Panna Cotta




Ingwer-Olivenöl | Himbeersorbet



€ 12,00


Eis

Vanille | Schokolade
Erdnuss-Karamell | Kaffee
Buttermilch-Zitrone | Walnuss

Kugel € 3,0

 Geflämmte Tarte
 Bio-Karotten & Bio-Dinkel
 Vegane Valrhona-Schokolade

 Bio-Joghurt
 Bio-Olivenöl

 Eis von Wiebkes Hofcafé aus Fredelsloh



UNSERE LIEFERANTEN

Biolandbetrieb Penk

Landhähnchen | Eier | Zwiebeln
Dinkelpasta | Dinkelmehl

Der Biohof Penk ist ein zertifizierter Biobetrieb, der sich auf den Anbau von regionalen und saisonalen Gemüsesorten spezialisiert hat. Durch die Verwendung nachhaltiger Anbaumethoden wird eine hohe Qualität und intensiver Geschmack der Produkte erreicht.

Biolandbetrieb Schaper

Rind | Kartoffeln

Der Biobetrieb Schaper ist ein Familienunternehmen, das seit über 30 Jahren biologischen Landbau betreibt und sich auf den Anbau von Kartoffeln, Getreide und Gemüse spezialisiert hat. Die Produkte werden direkt im Hofladen verkauft oder auf Märkten in der Region angeboten.

Wiebkes Hofcafé

Eis

In ihrem Hofcafé in Fredelsloh zaubert Wiebke hausgemachten Kuchen sowie Eis aus eigener Herstellung. Passend zur Saison versorgt Wiebke unsere GENUSSWERKSTATT mit Milcheis und Sorbet.

Saline Luisenhall

Salz

Die Saline Luisenhall ist ein ehemaliges Salzwerk in Göttingen, welches heute als Besucherbergwerk und Museum dient. Die Anlage gilt als herausragendes technisches Denkmal und ist ein bedeutendes Zeugnis der Salzgewinnung in Deutschland.

Einbecker Senfmühle

Senf

Die Einbecker Senfmühle ist eine Traditionsmanufaktur, die seit 1923 feinste Senfspezialitäten produziert. Dabei setzt die Senfmühle auf sorgfältig ausgewählte Zutaten und handwerkliches Können. Die vielfältigen Senfsorten eignen sich hervorragend als Beilage zu Wurst, Käse oder als Zutat in Saucen und Dressings.

Leinetaler Räucherforellen

Räucheraal & Lachsforelle

Unsere Saibling beziehen wir regional von der Leinetaler Fischräucherei nahe Einbecks.

Alle Preise verstehen sich in € und enthalten die gesetzliche MwSt.
Bio-Kontrollstelle: DE-ÖKO-039

