

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

Roulade vom gegrillten Lauch ^{VEGAN}

Grünkohl | Erdnusscreme
Mandarinenöl | Yuzu

€ 14,0

Tatar vom Harzer Höhenvieh

Bio-Kimchi | Trüffelmayonnaise
Beverbachsud | Pani Puri

Vorspeise: € 19,0

Hauptgang: € 28,5



Dinkel-Quinoa-Bowl ^{VEGAN}

Edamame | eingelegter Kürbis
Wildkräuter | Rote Bete | Einbecker
Senf

Vorspeise: € 14,0

Hauptgang: € 19,5

Pastinakensuppe ^{VEGAN}

Karottenchips | Petersilienöl

€ 9,0



Gegrillter Lauch



Bio-Lauch & Bio-Grünkohl aus Ellensen



Yuzu



Beverbach-Whiskey | Hardenberg Distillery



Bio-Rind vom Biohof Düna & Bio-Kimchi aus
Moringen



Pani Puri aus Indien



Bio-Kürbis aus Ellensen & Bio-Bete aus
Moringen





Quinoa





Geröstete Karotte



Bio-Pastinake aus Moringen

 vom Grill
 International

 Regional
 Signature Dish



HAUPTGANG

Edesheimer Lachsforelle konfiert

Sautierter Spitzkohl
Dill-Kartoffeln | Rieslingschaum
€ 25,0

Duett von der Moringer Bio-Ente

Gebratene Brust | konfierte Keule
Reisknödel | Pilzpurée | Pflaumenjus
€ 32,0

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken



Bratkartoffeln | Salat | Preiselbeeren
€ 34,0




Geröstete Dinkelpasta VEGAN


Rosenkohl | Räuchertofu
Orangen-Petersiliensud
€ 22,0




Bio-Kartoffel-Praline VEGAN



Waldpilzragout | Rote Bete-Apfel-Püree
Geräucherter Sellerie | Kapuzinerkresse
€ 22,0

 Edesheimer Lachsforelle
 Bio-Kartoffeln aus Ellensen

 Pflaumenjus mit Raucharoma
 Bio-Ente vom Biohof Penk aus Moringen
 Reis

 Bio-Kartoffeln & Bio-Zwiebeln






 Angebratener Rosenkohl
 Bio-Dinkelpasta aus Moringen
 Bio-Tofu

 Geräucherter Bio-Sellerie
 Ellenser Bio-Kartoffel & Moringer Bio Rote Bete | Kresse von Mikrowunder



VOM GRILL

 PS.SPEICHER-Burger	€ 24,0
200g Bio-Rind BBQ-Sauce Bacon geschmorte Zwiebeln Cheddar Einbecker Senfmayo Kraut Pommes Frites	
Duroc Tomahawk 300g	€ 32,0
Moringer Hähnchenbrust 250g	€ 29,0
Norwegisches Lachsfilet 200g	€ 26,0
Bio-Harzer Höhenvieh:	
· Rindsbratwurst 200g	€ 18,0
· Rib-Eye 300g	€ 39,0
· Roastbeef 200g	€ 39,0
Wähle Deine Beilagen:	€ 7,0
Grillgemüse <small>VEGAN</small>	€ 6,0
Kleiner gemischter Salat <small>VEGAN</small>	€ 7,0
Bratkartoffeln mit Speck	€ 6,0
Pommes Frites <small>VEGAN</small>	€ 7,0
Süßkartoffelpommes <small>VEGAN</small>	

-  Einbecker Bio-Senf & Bio-Zwiebeln
Bio-Bacon vom deutschen Schwein
Bio-Cheddar
- vegan mit rote Bete Patty möglich -
-  Fleisch aus der Region
-  Bio-Hähnchen aus Moringen
-  Lachs aus Norwegen
-  Das rote Harzer Höhenvieh ist ein Bio-Rind aus dem Oberharz. Familie Wehmeyer betreibt den Biohof Düna in dritter Generation. Neben der Bio-Rinderzucht liegt ihnen der ökologische Ackerbau am Herzen - nachhaltige Landwirtschaft wird hier groß geschrieben.



Wähle Deine Sauce:
Kräuter-Bio-Butter
BBQ-Sauce VEGAN
Guacamole VEGAN



DANACH

Mousse vom Ellenser Hokkaido

Nussbuttercreme | Birnenragout
Shisosorbet

€ 12,0

Lebkuchen-Karamell-Creme *VEGAN*

Zwetschgensorbet | eingelegte Kumquats

€ 10,0

Eis

Vanille | Schokolade
Karamell | Haselnuss
Birnsorbet | Joghurt-Himbeer

Kugel € 3,0

🌿 Ellenser Bio-Hokkaido
🌍 Shiso

🔥 Karamell
🌍 Kumquats

🌿 vom Milchhof Lutze aus Hollenstedt



UNSERE LIEFERANTEN

Biolandbetrieb Penk

Eier | Rote Bete | Dinkelpasta
Kürbis | Karotten | Kimchi

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

Kartoffeln | Kürbis | Zwiebeln

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.

Leinetaler Räucherforellen

Lachsforelle

Unsere Lachsforellen sowie Saiblingsfilets beziehen wir regional von der Leinetaler Fischräucherei nahe Einbecks.

Einbecker Senfmühle

Senf

Die Einbecker Senfmühle ist eine Traditionsmannufaktur, 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.

Milchhof Lutze

Eis

Familie Lutze betreibt ihren familiengeführten Hof zwischen Einbeck und Northeim. Die mehr als 60 Kühe geben in Hollenstedt die Milch, aus der die Familie unser Milcheis herstellt. Passend zur Saison versorgen sie uns mit einem wechselndem Angebot.

Mikrowunder Göttingen

Kresse | Microgreens

Unsere Kresse und Microgreens beziehen wir vom Startup Mikrowunder aus Göttingen.

Unsere Bio-Produkte auf einen Blick:



