

WERKSTATTKARTE

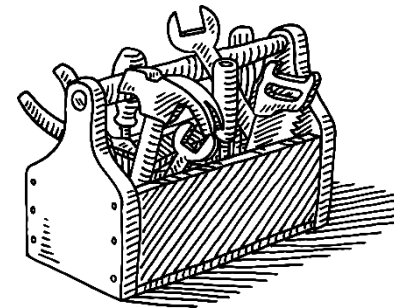
Grillküche in der

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

Duett vom Kürbis VEGAN

Rote Bete Creme | Kernöl
Geräucherte Waldpilze

€ 14,00

Moringer Bio-Nussschinken

Kartoffel-Apfel-Ragout | Estragon
Dinkelplunder

€ 18,00

Dinkel-Reis-Bowl VEGAN

Avocado | Edamame | eingelegter Kürbis
Wildkräuter | Curry | Einbecker Senf




Vorspeise: € 14,00




Hauptgang: € 19,50


Tomaten-Zwetschgen-Creme VEGAN


Dörrobst | Rauchpaprika
Schaum von der Rauke



€ 9,00





 Waldpilze
 Ellenser Bio-Kürbis & Moringer Rote Bete
 Kernöl

 Hausgereifter Bio-Schinken
 Regionales Bio-Gemüse & Bio-Obst
 Estragon

 Einbecker Bio-Senf, Bio-Dinkel
& Bio-Kürbis

 Curry

 Paprika
 Bio-Tomaten & Bio-Zwetschgen aus Ellensen

 vom Grill
 Regional
 International
 Signature Dish



HAUPTGANG

Edesheimer Forellenfilet

Rieslingschaum | Kräuterknödel
Sautierter Weißkohl

€ 25,00

Geschmorte Ochsenbacke

Karottenragout | Lardo
Geröstetes Blumenkohlpüree

€ 34,00

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Bratkartoffeln | Salat | Preiselbeeren

€ 34,00

Geröstete Dinkelpasta VEGAN



Zuckerschoten | Waldpilze
Curryschaum




€ 21,00


Geschmorter Sellerie VEGAN



Trüffeljus | Haselnuss
Eingelegte Kirschen




€ 21,00

 Edesheimer Forelle
 Ellenser Bio-Weißkohl

 Lardo & gerösteter Blumenkohl
 Regionales Rind, Bio-Kartoffeln
& Moringer Bio-Karotten
 Italienischer Lardo

 Bio-Kartoffeln & Bio-Zwiebeln

 Geröstete Moringer Bio-Dinkelpasta
 Curry

 Flambierter Trüffel
 Bio-Haselnuss & Bio-Sellerie
 Kirschen



VOM GRILL



PS. SPEICHER-Burger

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

€ 24,00

Duroc Tomahawk 300g

€ 29,00

Moringer Hähnchenbrust 200g

€ 25,00

Kalbstafelspitz 250g

€ 30,00

Rib Eye 350g

€ 45,00

Norwegisches Lachsfilet 200g

€ 26,00

Grüner Spargel 200g *VEGAN*

€ 12,00

Wähle Deine Sauce:

Salsa Verde *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

Bio-Wedges mit Trüffel *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

Sauerteig-Cannelloni VEGAN

Mohnmousse | Zartbitterschokolade
Zwetschgensorbet

€ 12,00

Schokoladen-Crème-Brûlée




Gewürzmandarinen | Kaffee



€ 10,00


Eis

Vanille | Sanddorn-Buttermilch
Erdnuss-Karamell | Schokolade
Holunder-Sahne | Walnuss

Kugel € 3,0

 Zartbitterschokolade
 Ellenser Bio-Zwetschgen & Bio-Mehl
 Schweizer Bio-Schokolade

 Crème Brûlée
 Gewürze & Bio-Kaffee

 Eis von Wiebkes Hofcafé aus Fredelsloh



UNSERE LIEFERANTEN

Biolandbetrieb Penk

Eier | Zwiebeln | Dinkelpasta
Dinkelmehl | Rote Bete | Schwein
Tomaten | Karotten

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 | Zwetschgen
Kürbis | Weißkohl

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 beziehen wir regional von der Leinetaler Fischräucherei nahe Einbecks.

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

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.

Fleischerei Haase

Ochsenbacke

Die Fleischerei Haase aus Kreiensens liegt 15km von Einbeck entfernt im Leinetal. Julian und sein Team beziehen das Fleisch ausschließlich von heimischen Landwirten aus artgerechter Haltung.

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.

Unsere Bio-Produkte auf einen Blick:

