

WERKSTATTKARTE

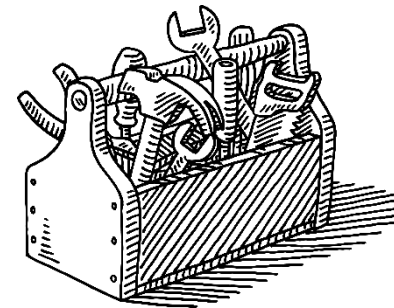
Grillküche in der

Bei uns erlebst Du ein Geschmackserlebnis, das 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

Moringer Tomatensalat VEGAN

Geräucherter Mandelricotta | Basilikum
Nektarine

€ 15,00

Pastrami vom Ellenser Bio-Rind

Dinkel-Focaccia | Pak Choi
Meerrettich | Mispelchutney

€ 19,00

Dinkel-Reis-Bowl VEGAN

Avocado | Edamame | eingelegte Gurken
Wildkräuter | Curry | Einbecker Senf




Vorspeise: € 14,00




Hauptgang: € 19,50



Gazpacho von der Erbse VEGAN



Minzöl | gegrillte Paprika
Buchweizencrunch





€ 9,00

 Mandelricotta
 Bunte Bio-Tomaten aus Moringen
 Nektarine

 Bio-Rinderbrust
 Bio-Dinkel aus Moringen
 Pak Choi

 Einbecker Bio-Senf, Bio-Dinkel
& Gurken
 Curry

 Paprika
 Bio-Buchweizen

 vom Grill
 International
 Regional
 Signature Dish



HAUPTGANG

Edesheimer Forellenfilet

Kartoffel-Gurkensalat | Radieschen
Geräucherte Senfsauce

€ 29,00

Kalbstafilespitz sous-vide

Kartoffelpüree | grüner Spargel
Karotten | Meerrettichsauce

€ 32,00

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Bratkartoffeln | Salat | Preiselbeeren

€ 34,00

Geröstete Dinkelpasta VEGAN



Zuckerschoten | Waldpilze
Curryschaum



€ 21,00


Geschmorter Kohlrabi VEGAN




Spinatpüree | Amaranth
Pfeffersauce



€ 24,00

 Edesheimer Forelle
 Ellenser Bio-Kartoffel, Einbecker Bio-Senf

 Kalbstafilespitz
 Ellenser Bio-Kartoffeln

 Bio-Kartoffeln & Bio-Zwiebeln







 Geröstete Bio-Dinkelpasta
 Moringer Bio-Dinkelpasta
 Curry

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



VOM GRILL

 PS. SPEICHER-Burger	€ 24,00
200g Bio-Rind BBQ-Sauce Kraut geschmorte Zwiebeln Cheddar Einbecker Senfmayo Pommes Frites	
Duroc Tomahawk 300g	€ 29,00
Moringer Hähnchenbrust 200g	€ 25,00
Rinderfiletsteak 200g	€ 45,00
Rib Eye 350g	€ 45,00
Norwegisches Lachsfilet 200g	€ 28,00
Grüner Spargel 200g <i>VEGAN</i>	€ 18,00
Wähle Deine Sauce:	
Kräuter-Chimichurri <i>VEGAN</i>	
BBQ-Sauce <i>VEGAN</i>	
Guacamole <i>VEGAN</i>	
Wähle Deine Beilagen:	
Grillgemüse <i>VEGAN</i>	€ 7,00
Kleiner gemischter Salat <i>VEGAN</i>	€ 6,00
Bratkartoffeln mit Speck	€ 7,00
Pommes Frites <i>VEGAN</i>	€ 6,00
Süßkartoffelpommes <i>VEGAN</i>	€ 7,00

-  Bio-Rind aus Ellensen,
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

Weißer Schokoladenganache VEGAN

Bergamotte | Gurke

VON HALLERS Sorbet

€ 13,00

Joghurt Panna Cotta

Ingwer-Olivenöl | Himbeersorbet

€ 12,00

Eis

Vanille | Schokolade

Erdnuss-Karamell | Kaffee

Buttermilch-Zitrone | Walnuss

Kugel € 3,00

🌿 VON HALLERS Gin
🌍 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

Forelle

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

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

