

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

Bärlauchmousse VEGAN

Gegrillter Rhabarber | Eisgerste
Kartoffelcrunch | Avocadoöl

€ 14,0

Gebeiztes Lauenberger Strohschwein

Rauchmayonnaise | Speck-Kapernöl
Marinierte Gurken

€ 16,0

Dinkel-Quinoa-Bowl VEGAN

Edamame | eingelegter Spargel
Wildkräuter | Kirschtomaten
Einbecker Senf




Vorspeise: € 14,0




Hauptgang: € 19,5



Spargelcremesuppe VEGAN



Kaffir-Limetten | geröstete Haselnuss





€ 9,0

 Gegrillter Rhababer
 Bio-Kartoffel aus Ellensen
& Bio-Eisgerste
 Avocadoöl

 Rauchmayonnaise
 Bio-Gurke & Bio-Speck
 Kapern

 Spargel vom Spargelhof Heuer
& Einbecker Bio-Senf
 Quinoa

 Geröstete Haselnüsse
 Spargel vom Spargelhof Heuer

 vom Grill
 International
 Regional
 Signature Dish



HAUPTGANG

Gebratene Edesheimer Lachsforelle

Bunter Mangold | Kerbel-Kartoffeln
Einbecker Senfschaum

€ 25,0

Involtini vom Harzer Höhenvieh

Moringer Schinken | Fregola Sarda
Parmesan | Tomate | Erbse

€ 34,0

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Bratkartoffeln | Salat | Preiselbeeren

€ 34,0

Geröstete Dinkelpasta *VEGAN*



Bärlauch | konfierte Tomate
Kopfsalat | Schnittlauchschaum




€ 22,0


Bio-Kartoffel-Kloß *VEGAN*



Spargelsalat | Röstbrot
Geräucherte Heidelbeer-Jus



€ 21,0

 Edesheimer Lachsforelle
 Bio-Kartoffeln aus Ellensen
& Einbecker Bio-Senf

 Harzer Höhenvieh vom Biohof Düna
 Hausgereifter Bio-Schinken
 Fregola Sarda


 Bio-Kartoffeln & Bio-Zwiebeln

 Kopfsalat
 Bärlauch & Bio-Dinkelpasta aus Moringen

 Röstbrot & geräucherte Heidelbeeren
 Ellenser Bio-Kartoffel
& Spargel vom Spargelhof Heuer



HAUPTGANG

 **PS. SPEICHER-Burger** € 24,0
200g Bio-Rind | BBQ-Sauce
Bacon | geschmorte Zwiebeln
Cheddar | Einbecker Senfmayo
Kraut | Pommes Frites


350g Spargel € 29,0
Bio-Salzkartoffeln
Sauce Hollandaise

Dazu wählbar:


Edesheimer Lachsforelle 150g € 18,0

Wiener Schnitzel 80g € 14,0

Hausgebeizter Bio-Schinken 100g € 10,0

 Einbecker Bio-Senf & Bio-Zwiebeln
Bio-Bacon vom deutschen Schwein
Bio-Cheddar

- vegan mit rote Bete Patty möglich -

 Unser Spargel stammt frisch vom
Spargelhof Heuer, einem regionalen
Familienbetrieb, der für Qualität und
nachhaltigen Anbau steht.



DANACH

Tiramisu

Himbeere | Baiser | Bio-Kaffee
Basilikumsorbet

€ 12,0

Panna Cotta | Karamell-Popcorn VEGAN



Zitronensorbet | Vanillecrumble



€ 11,0


Eis

Vanille | Schokolade
Karamell | Haselnuss
Birnsorbet | Joghurt-Himbeer

Kugel € 3,0

 Geflämmtes Baiser
 Bio-Kaffee

 Karamellisiertes Popcorn
 Vanille

 vom Milchhof Lutze aus Hollenstedt



UNSERE LIEFERANTEN

Biolandbetrieb Penk

Eier | Dinkelpasta | 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

Kartoffeln | 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 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.

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:



