

WERKSTATTKARTE

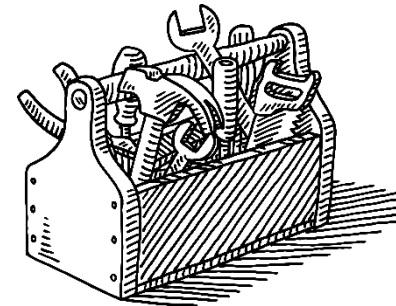
Grillküche in der

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

Geflämter Blumenkohl VEGAN

Erbsencreme | geräuchertes Olivenöl
Radicchio | eingelegte Schalotte

€ 14,00

Rindertatar in der Strauchtomate

Gurken-Estragon-Salsa | Röstbrot
Kapern-Aioli | Ofenlauch

€ 19,00

FREIgeist Bowl VEGAN

Blattsalat | Tomate | Gurke
Karottenstampf | Kerne
Einbecker Senfdressing

Topping:

Gratinierter Ziegenkäse € 7,00




Rinderfiletstreifen € 16,00




Vorspeise € 16,00 Hauptgang € 19,00


Getrüffelte Kartoffelcreme VEGAN



Kräuterschaum | Nuss-CROUTONS





€ 9,50

 Blumenkohl & Olivenöl
 Bio-Schalotten
 Olivenöl

 Röstbrot
 Rind
 Aioli

 Bio-Karotte & Einbecker Senf

 Bio-Kartoffel
 Trüffel

 vom Grill
 International
 Regional
 Sigturedish



HAUPTGANG

Konfierte Forellenfilets

Kartoffel-Gurkensalat
Joghurt-Dillcreme

€ 32,00

Strudel vom Landhuhn

Gebeizte Brust | Kopfsalat
Brokkoli | Waldpilze

€ 28,00

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Bratkartoffeln | Salat | Preiselbeeren

€ 32,00

Dinkelpasta VEGAN


Gebratene Artischocken
Rauchmandel | Tymian-Kaffee-Sud




€ 22,00


Lasagne von Kartoffel & Rettich VEGAN




Buchweizen-Tomatenragout | Blattspinat
Geröstete Paprikasauce




€ 22,00

 Forelle & Bio-Kartoffel

 Kopfsalat
 Bio-Landhuhn
 asiatische Gewürze


 Bio-Kartoffeln & Bio-Zwiebeln

 Rauchmandel & Bio-/Fairtrade-Kaffee
 Bio-Dinkelpasta
 Artischocke & Bio-/Fairtrade-Kaffee

 Bio-Kartoffel & Rettich
 Bio-Kartoffel & Rettich
 Paprika



VOM GRILL

 **PS. SPEICHER-Burger** € 22,00
200g Limousin-Rind | BBQ-Sauce
Cheddar | geschmorte Zwiebeln
Krautsalat | Bacon | Pommes
Frites | Einbecker Senfmayo

Duroc Tomahawk 300g € 26,00

Rinderhacksteak 250g € 20,00

Rinderfiletsteak 200g € 43,00

Rib Eye 350g € 45,00

Lachsfilet 200g € 26,00

Grüner Spargel 250g *VEGAN* € 16,00

Wähle Deine Sauce:

Kräuter-Chimichurri *VEGAN*

BBQ-Sauce

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

 Bio-Rind
 Bio-Rind & Einbecker Senf

 Fleisch aus der Region
 Lachs



DANACH

Brombeersorbet *VEGAN*

Haselnuss

Lila Karotte | Zartbitterschokolade

€ 12,00

Espresso Panna Cotta

Zitroneneis | Heidelbeere

€ 10,00

Eis

Vanille | Schokolade | Walnuss

Erdnuss-Karamell | Eierlikör

Rhabarber-Sorbet *VEGAN*

Kugel € 2,5

🌿 Bio-Karotten
🌍 Schokolade

🔥 Heidelbeeren
🌿 Bio-/Fairtrade-Kaffee
🌍 Bio-/Fairtrade-Kaffee

🌿 Eis von Wiebkes Hofcafé

Bio-Kontrollstelle: DE-ÖKO-039



UNSERE LIEFERANTEN

Biolandbetrieb Penk

Kartoffeln | Wurzelgemüse
Eier | Kürbis | Zwiebeln

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 | Kürbis
Knoblauch | Rindfleisch

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.

Riedels Ketchup-Manufaktur

Ketchup

Seit 1988 gibt es bereits den Riedels Curryketchup im Heimatdorf Bevern. Aufgrund von Mundpropaganda wurde dieser zu einem kleinen Geheimtipp. Anfang 2012 gründete Tochter Lena die Ketchup-Manufaktur als erfolgreiches Familienunternehmen.

