

WERKSTATTKARTE

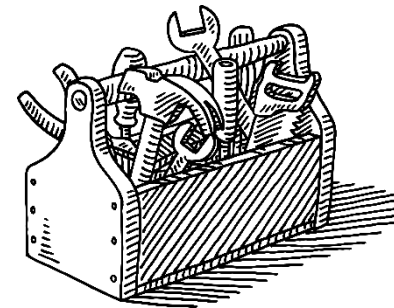
Grillküche in der

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

Eingelegter Bio-Kohlrabi *VEGAN*

Geröstete Haselnuss | Chili
Frischkäse | Gartenkresse

€ 14,0

Beef Tatar Praline

Kartoffel | Guanciale | Pecorino

€ 18,0

Dinkel-Quinoa-Bowl *VEGAN*

Edamame | eingelegte Kirschtomaten
Wildkräuter | Foccacia | Einbecker Senf




Vorspeise: € 14,0




Hauptgang: € 19,5



Moringer Karottenschaumsuppe *VEGAN*




Walnussöl | Dinkel-Granola





€ 9,0

 Haselnuss
 Bio-Kohlrabi
 Chili

 Guanciale
 Bio-Kartoffel & Bio-Rind aus Ellensen
 Pecorino

 Einbecker Bio-Senf & Bio-Quinoa
 Foccacia

 Dinkel
 Bio-Karotten aus Moringen
 Granola

 vom Grill
 International
 Regional
 Signature Dish



HAUPTGANG

Edesheimer Lachsforelle

Kartoffel-Bärlauchpüree
Radieschen-Selleriesalat | Dillöl

€ 25,0

Ellenser Bio-Rind sous vide

Gebratene Polenta | Gremolata
Gegrillte Paprika | Kapern

€ 34,0

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Bratkartoffeln | Salat | Preiselbeeren

€ 34,0

Geröstete Dinkelpasta VEGAN



Grüner Spargel | Erbsen
Rauchtomaten-Salsa




€ 22,0


Geflämter Bio-Lauch VEGAN



Lila Karottenpüree | Velouté
Ellenser Kartoffelchips | Asche



€ 22,0

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

 Gegrillte Paprika
 Ellenser Bio-Rind
 Gremolata


 Bio-Kartoffeln & Bio-Zwiebeln

 Rauchtomate
 Bio-Dinkelpasta aus Moringen

 Geflämter Lauch & Asche
 Bio-Karotten aus Moringen & Bio-Lauch



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

Kalbstafelspitz 300g € 39,0

Rib Eye 350g € 45,0

Norwegisches Lachsfilet 200g € 26,0

Wähle Deine Sauce:

Kräuter-Bio-Butter

BBQ-Sauce **VEGAN**

Guacamole **VEGAN**

Wähle Deine Beilagen:


Grillgemüse **VEGAN** € 7,0


Kleiner gemischter Salat **VEGAN** € 6,0


Bratkartoffeln mit Speck € 7,0


Pommes Frites **VEGAN** € 6,0


Süßkartoffelpommes **VEGAN** € 7,0


 Einbecker Bio-Senf & Bio-Zwiebeln

 Fleisch aus der Region

 Bio-Hähnchen aus Moringen

 Fleisch aus der Region

 Fleisch aus Deutschland

 Lachs aus Norwegen



DANACH

Geeiste weiße Schokoladenganache VEGAN

Rhababer | Estragon | Holundersud

€ 12,0

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Marinierte Beeren | Tonkabohneneis

€ 10,0

Eis

Vanille | Schokolade
Karamell | Buttermilch-Zitrone
After Eight | Joghurt-Himbeer

Kugel € 3,0

🌿 Holunder
🌍 Kuvertüre aus Frankreich

🔥 Schokokuchen
🌍 Bio-Butter und Bio-Ei

🌿 vom Milchhof Lutze aus Hollenstedt



UNSERE LIEFERANTEN

Biolandbetrieb Penk

Eier | Zwiebeln | Dinkelpasta
Rote Bete | 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

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:

