

WERKSTATTKARTE

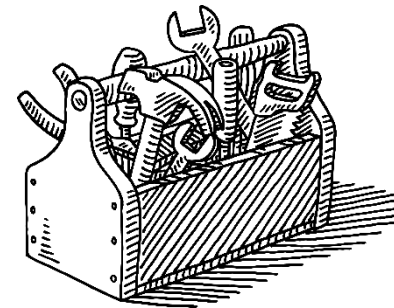
Grillküche in der

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 Rote Bete Salat VEGAN

Geräucherte Walnusscreme | Bio-Apple
Meerrettich | Sauerampfer

€ 14,0

Geflammtes Saiblingsfilet

Grünkohlsalat | Radieschen
Buchweizen-Focaccia

€ 18,0

Dinkel-Reis-Bowl VEGAN

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




Vorspeise: € 14,0




Hauptgang: € 19,5



Ellenser Kartoffelsüppchen VEGAN




Petersilienschaum | Trüffelöl
Hausgebackener Laugencrunch





€ 9,0

 Walnusscreme
 Apfel & rote Bete aus Moringen
 Walnuss

 Edesheimer Saibling
 Saibling & Grünkohl
 Focaccia

 Einbecker Bio-Senf, Bio-Dinkel
 Curry

 Laugencrunch
 Bio-Kartoffel
 Trüffel

 vom Grill
 International
 Regional
 Signature Dish



HAUPTGANG

Edesheimer Forellenfilet

Rieslingschaum | Kräuterknödel
Sautierter Weißkohl

€ 25,0

Rosa gebratene Entenbrust

Wurzelgemüse | Reisknödel
Waldpilze | Umeboshijus

€ 34,0

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Bratkartoffeln | Salat | Preiselbeeren

€ 34,0

Geröstete Dinkelpasta VEGAN



Eingelegter Kürbis | Rosenkohl
Petersilienwurzel




€ 21,0


Dreierlei vom Waldpilz VEGAN



Rote Bete | Wildkräuter
- gebacken | Mousse | Ragout -



€ 21,0

 Edesheimer Forelle
 Ellenser Bio-Weißkohl

 Bio-Ente aus Moringen
 Bio-Ente, Moringer Wurzelgemüse
 Umeboshi (japanische Pflaume)

 Bio-Kartoffeln & Bio-Zwiebeln

 Bio-Dinkelpasta aus Moringen
 Dinkelpasta, Bio-Kürbis aus Ellensen

 Geflämmtes Pilzragout
 Bio rote Bete aus Moringen



VOM GRILL



PS. SPEICHER-Burger

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

€ 24,0

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**

Kleiner gemischter Salat **VEGAN**

Bratkartoffeln mit Speck € 7,0

Pommes Frites **VEGAN** € 6,0

Bio-Wedges mit Trüffel **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

Kartoffelküchlein VEGAN

Marinierte Himbeeren
Zimteis | Baiser

€ 12,0

Schokoladen Crème brûlée




Gewürzmandarinen | Kaffee



€ 10,0


Eis

Vanille | Schokolade
Erdnuss-Karamell | Kaffee
Mandarine-Spekulatius | Walnuss

Kugel € 3,0

 Baiser
 Ellenser Bio-Kartöffelchen
 Zimt

 Bio-fairtrade Kaffee
 Bio-fairtrade Kaffee & Schokolade

 Eis von Wiebkes Hofcafé aus Fredelsloh



UNSERE LIEFERANTEN

Biolandbetrieb Penk

Eier | Zwiebeln | Dinkelpasta
Rote Bete | Ente | 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

Saibling | Lachsforelle

Unsere Lachsforellen sowie Saiblingsfilets 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.

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.

Mikrowunder Göttingen

Kresse | Microgreens

Unsere Kresse und Microgreens beziehen wir vom Startup Mikrowunder aus Göttingen.

Unsere Bio-Produkte auf einen Blick:

