

# **WILLKOMMEN**

## **IN DER GENUSSWERKSTATT**

### **Feuerküche**

Von feurig scharfen Senfkörnern bis zu angefeuertem Dry Aged Steak vom Grill – die Kraft ist überall spürbar: in der Art zu kochen, dem bewegenden Service sowie der spannend bodenständigen Präsentation. Die GENUSSHANDWERKER erfinden und tüfteln, damit unsere „Feuerküche“ zündend neu auf den Teller kommt. Zudem ist unsere Heimat des südlichen Niedersachsens bekannt für Korn brennen, Senf mahlen, Salz gewinnen und die mittelalterliche Kunst, Bier zu brauen. Diese Wurzeln inspirieren uns und werden mit Liebe zum Kochhandwerk durch internationale Spezialitäten ergänzt.

### **Der Ablauf**

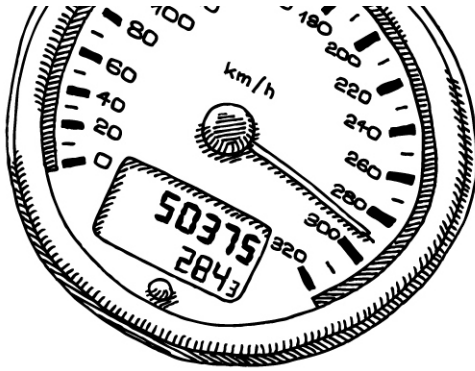
In der Küche wird für Sie getüftelt:  
Aus dem WERKSTATTBUCH wählen Sie Gegrilltes vom Slow & Fast Grill oder täglich frische Salate.  
Sie haben keine Lust auf eine individuelle Zusammenstellung? Auch darauf sind die GENUSSHANDWERKER gut vorbereitet – vertrauen Sie auf unsere herzlich guten Empfehlungen.  
Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie bei Fragen zum Thema Wein und Spirituosen.

**Malte Gunzert**  
**Küchenchef**



**GENUSS®**  
**WERKSTATT**

PS.SPEICHER



# WERKSTATTKARTE

## Vorspeisen

Mariniertes Herbstgemüse  
Pilzmiso | Kartoffel-Schnittlauchcreme  
12,0 €

Gebackene Riesengarnele | Kürbis | Kimchi | Sesam  
16,0 €

FREIgeist Salatbowl  
Blattsalat | Tomate | Gurke | Dannhäuser Quinoa | Avocado | Kerne | French Dressing

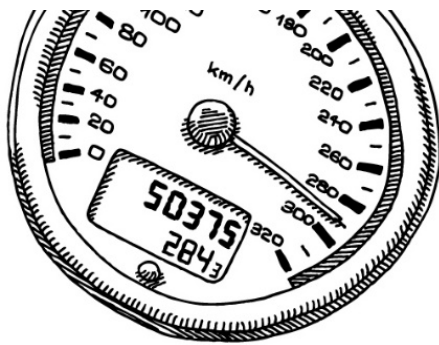
Vorspeise: 9,0 €  
Hauptgang: 14,0 €

Toppings:  
gebackene Maispoularde  
7,0 €  
gratinierter Ziegenkäse  
7,0 €

## Suppe

Essenz vom Einbecker Damwild | Pilze | Sellerie  
8,0 €





# WERKSTATTKARTE

## Vom Grill

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Flanksteak 250g              | 24,0 € |
| Rinderfiletsteak 200g        | 33,0 € |
| Norwegisches Lachsfilet 200g | 21,0 € |

zu allen Grillgerichten reichen wir  
Kräuterbutter oder BBQ-Sauce

## Beilagen zur Wahl:

|  |       |
|--|-------|
| Grillgemüse                              | 6,0 € |
| kleiner gemischter Salat                 | 6,0 € |
| Bratkartoffeln<br>mit Speck und Zwiebeln | 5,0 € |
| Pommes Frites                            | 3,5 € |
| Süßkartoffelpommes                       | 4,5 € |

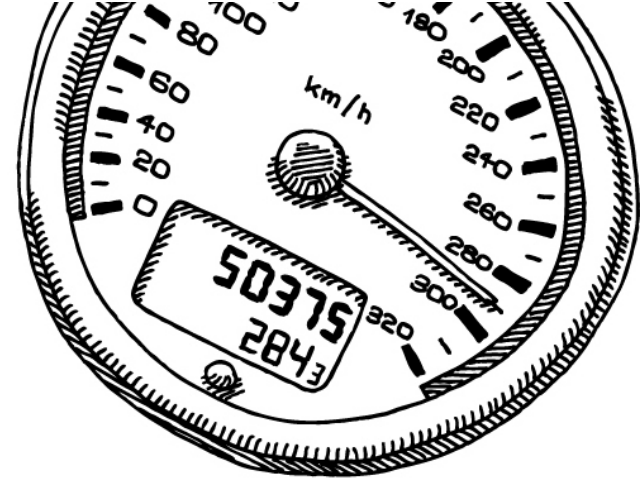
|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Entenbrust   Wildpfefferjus |        |
| Zwetschgenconfit   Mangold  |        |
| Kartoffelknödel             | 29,0 € |

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Schnitzel vom Kalbsrücken |        |
| Bratkartoffeln   Salat    |        |
| Preiselbeeren             | 28,0 € |

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| PS.SPEICHER-Burger            |        |
| 200g Black Angus   BBQ-Sauce  |        |
| Cheddar   geschmorte Zwiebeln |        |
| Krautsalat   Bacon   Pommes   | 19,0 € |

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Kürbisgnocchi   Selleriepüree |        |
| Birne   Petersilienöl         | 18,0 € |





# ZUCKER-WERKSTATTKARTE

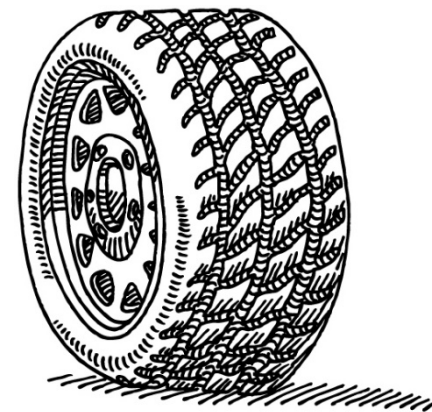
Karamellisierte Apfeltarte  
weißes Zimteis | Vanillesauce  
8,5 €

Tagesdessert  
6,5 €

## Eis

**Wir beziehen unser Eis von  
„Wiebkes Milchhaus“ aus Drüber**

Vanille | Schokolade | Erdnuss-Karamell  
Walnuss | Zwetschge | Holunder-Sahne  
Kugel  
2,5 €



# GETRÄNKE

APERITIF | LONGDRINK | FRIZZANTE | SEKT | CHAMPAGNER

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Miamée Rouge Spritz*     | 7,5 €  |
| Aperol Spritz            | 7,5 €  |
| Hugo                     | 7,5 €  |
| Campari Orange*          | 7,5 €  |
| alkoholfreier Hugo       | 7,5 €  |
| von Hallers Gin Tonic*** | 12,5 € |
| Hendricks Gin Tonic***   | 14,7 € |
| Cuba Libre* **           | 8,5 €  |
| Vodka Lemon***           | 8,5 €  |

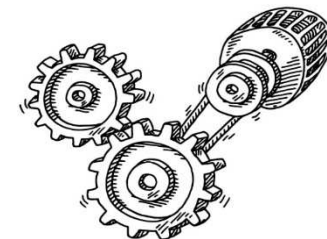
\*mit Farbstoff  
\*\*mit Koffein  
\*\*\*mit Chinin

**Sektkellerei Oppmann | Würzburg**  
FREIgeist Sekt Cuvée | trocken  
0,75 l 28,0 €

**Perlina Frizzante | ITA**  
0,1 l | 0,75 l 6,0 € | 28,0 €

**Champagner Prélude Taittinger**  
Brut Grand Cru AOC  
0,1 l | 0,75 l 13,0 € | 89,0 €

**Lergemüller | Pfalz**  
Freibeuter-Secco alkoholfrei  
0,1 l | 0,75 l 8,0 € | 36,0 €



# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | BIER

### **FREIgeist Quellwasser**

*bottled by Verital*

0,25 l | 0,75 l

MIT 3,5 € | 7,5 €  
OHNE 3,5 € | 7,5 €

### **Sanfte Tankstelle**

0,2 l

Coca Cola\* 3,7 €  
Coca Cola light\* 3,7 €  
Coca Cola zero\* 3,7 €  
Mezzo Mix\* 3,7 €  
FANTA\* 3,7 €

Thomas Henry Bitter Lemon\*\* 3,7 €  
Thomas Henry Ginger Ale 3,7 €  
Thomas Henry Tonic Water\*\* 3,7 €

### **FREIgeist Apfelsaft**

0,2 l

*bottled by Creydt*

naturtrüb | heimische Streuobstwiesen 3,7 €

Creydt Bio-Orangensaft 3,7 €  
Creydt Rhabarbersaft 3,7 €

Schorlen 0,2 l | 0,4 l 3,7 € | 5,5 €

### **Bier vom Fass**

Einbecker Brauherren Pils  
0,2 l | 0,3 l | 0,4 l 2,6 € | 3,9 € | 4,9 €

### **Flaschenbier**

0,5 l

König Ludwig Hefeweizen 5,0 €

König Ludwig Hefeweizen  
alkoholfrei 5,0 €

### **Flaschenbier**

0,33 l

Einbecker Brauherren alkoholfrei 3,9 €

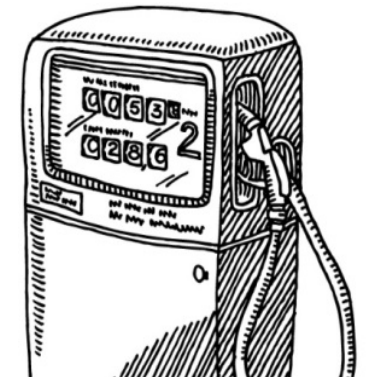
Einbecker Radler 0,0% 3,9 €

Einbecker Natur Radler 3,9 €

Einbecker Kellerbier 3,9 €

\*Farbstoff, Koffein

\*\*Chininhaltig



# HEISSGETRÄNKE

## WERKSTATTFEUER

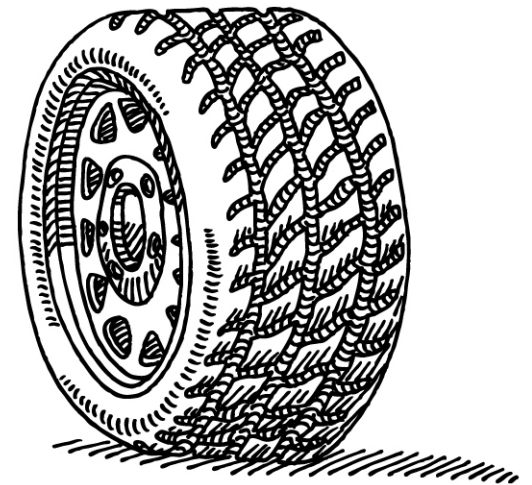
### Heißgetränke

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Kaffee Crème                        | 3,2 € |
| Kaffee Crème entkoffeiniert         | 3,2 € |
| Espresso                            | 3,0 € |
| Espresso Macchiato                  | 3,2 € |
| Doppelter Espresso                  | 5,0 € |
| Latte Macchiato                     | 4,5 € |
| Cappuccino                          | 4,0 € |
| Milchkaffee                         | 4,0 € |
| Schokolade mit Sahne                | 4,0 € |
| Sirup<br>(Karamell, Kokos, Vanille) | 0,5 € |

Ronnefeldt Tee, Kännchen

5,5 €

Assam Bari | Darjeeling | Earl Grey  
Verveine | Refreshing Mint  
Green Dragon | Morgentau  
Sweet Berries | Cream Orange  
Golden Jasmine  
Wellness | Ayurveda



# WEIßWEINE

OFFEN | FLASCHE

## Weingut Becker Landgraf | Rheinhessen

2020 FREIgeist Cuvée  
Riesling | Weissburgunder | Chardonnay  
Qualitätswein | trocken  
0,15 l | 0,75 l | 1,5 l 8,0 € | 29,0 € | 58,0 €

## Weingut Pfannebecker | Rheinhessen

2020 Sauvignon Blanc  
Qualitätswein | trocken  
0,15 l | 0,75 l 8,0 € | 36,0 €

## Weingut Lorenz & Söhne | Nahe

2020 Grauer Burgunder  
Qualitätswein | trocken  
0,15 l | 0,75 l 8,0 € | 36,0 €

## Weingut Walter | Mosel

2020 Weißburgunder  
Gutswein | trocken  
0,15 l | 0,75 l 8,0 € | 36,0 €

## Weingut Spreitzer | Rheingau

2020 Riesling  
Qualitätswein | trocken  
0,15 l | 0,75 l 9,0 € | 40,0 €

## Weingut Domäne Wachau | AUT

2020 Grüner Veltliner  
Federspiel Terrassen | trocken  
0,15 l | 0,75 l 9,0 € | 39,0 €

## Weingut Gérard Bertrand | Languedoc | FRA

2020 Chardonnay  
Réserve Spéciale | trocken  
0,15 l | 0,75 l 8,0 € | 36,0 €

## Weingut Walter | Mosel

2020 Riesling | Kabinett | feinherb  
0,75 l 36,0 €

## Weingut Dreisigacker | Rheinhessen

2019 Westhofener Chardonnay |  
Qualitätswein | trocken  
Ökologischer Wein DE-ÖKO-022  
0,75 l 49,0 €

## Weingut Rings | Pfalz

2020 Sauvignon blanc  
Qualitätswein | trocken  
Ökologischer Wein DE-ÖKO-022  
0,75 l 40,0 €

## Weingut Robert Weil | Rheingau

2020 Riesling  
Qualitätswein | trocken  
0,75 l 43,0 €

## Weingut Jolivet | Loire | FRA

2020 Sauvignon blanc  
AOC | trocken  
0,75 l 48,0 €

## Weingut Cà Maiol | Lombardei | ITA

2020 Trebbiano di Lugana  
DOC | trocken  
0,75 l 39,0 €





# ROTWEIN | ROSÉWEIN

## OFFEN | FLASCHE

### **Weingut Pfannebecker | Rheinhessen**

2020 FREIgeist Cuvée  
Merlot | Syrah | Sankt Laurent  
Qualitätswein | trocken  
0,15 l | 0,75 l 8,0 € | 36,0 €

### **Weingut Baron de Ley | Rioja | ESP**

2016 Tempranillo  
DOC | trocken  
0,15 l | 0,75 l 10,0 € | 40,0 €

### **Weingut Kaiken | Mendoza | ARG**

2019 Malbec | Cabernet Sauvignon  
trocken  
0,15 l | 0,75 l 9,0 € | 39,0 €

### **Weingut Tormaresca | Apulien | ITA**

2018 Primitivo  
IGT | trocken  
0,15 l | 0,75 l 11,0 € | 41,0 €

### **Weingut Gérard Bertrand | Languedoc | FRA**

2019 Cabernet Sauvignon  
Réserve Spéciale | IGP | trocken  
0,15 l | 0,75 l 9,0 € | 38,0 €

### **Weingut Landerer | Baden**

2019 Schwarze Erde | Spätburgunder  
Qualitätswein | trocken  
0,15 l | 0,75 l 11,0 € | 42,0 €

### **Weingut Gérard Bertrand | Languedoc | FRA**

2018 Merlot Réserve Spéciale  
IGP | trocken  
0,75 l 38,0 €

### **Weingut Rings | Pfalz**

2018 Das kleine Kreuz  
Cabernet Franc | Merlot  
Cabernet Sauvignon | St. Laurent  
Q.b.A. | trocken  
0,75 l 48,0 €

## ROSÉWEIN

### **Weingut Walter | Mosel**

2020 Spätburgunder Rosé  
Gutswein | trocken  
0,15 l | 0,75 l 8,0 € | 36,0 €

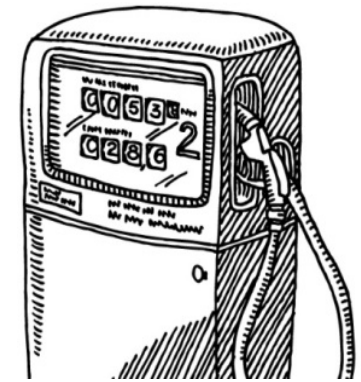
### **Weingut Gérard Bertrand | Languedoc | FRA**

2020 Gris blanc | Pays d'Oc IGP  
Grenache, Grenache gris | trocken  
0,75 l 35,0 €



# GETRÄNKE

## SPIRITUOSEN



### Spirituosen 4 cl

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Beverbach Single Malt Whiskey | 13,0 € |
| Tullamore Dew                 | 6,5 €  |
| Lagavulin 16 Years            | 14,5 € |
| Gold of Mauritius Dark Rum    | 10,5 € |
| von Hallers Gin               | 8,8 €  |
| von Hallers Gin Forest        | 8,8 €  |
| von Hallers Gin Blush         | 8,8 €  |
| Hendricks Gin                 | 11,0 € |

### Grappa 2 cl

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| NONINO Grappa Merlot     | 6,9 € |
| NONINO Grappa Chardonnay | 7,9 € |

### Kräuter 2 cl

|        |       |
|--------|-------|
| Averna | 3,9 € |
|--------|-------|

### Obstbrände 2 cl

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Schladerer „Williams Birne“ | 4,0 € |
| Schladerer „Obstler“        | 3,5 € |
| Schladerer „Himbeere“       | 4,0 € |

### Hardenberg Spirituosen 2 cl

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Beverbach Whiskey & Coffee     | 6,0 € |
| Kinetic Single Estate Vodka    | 4,0 € |
| Lehment Rostocker Doppelkümmel | 3,0 € |
| Lehment Rostocker Aquavit      | 3,0 € |
| Hardenberg Hochzeitsweizen     | 3,5 € |
| Hardenberg Korn                | 3,0 € |
| Hardenberg Persico Sauerkirsch | 2,5 € |
| Kleiner Keiler                 | 2,5 € |
| Schwartzhog Kräuterlikör       | 3,5 € |
| Wilthener Gebirgskräuterlikör  | 3,5 € |
| Antica Sambuca                 | 3,9 € |
| Danziger Goldwasser            | 3,8 € |
| Cask Grande Brandy             | 5,8 € |
| Cask Grande Cream              | 4,8 € |



# KONTAKT

## ÖFFNUNGSZEITEN

FREIgeist Einbeck GmbH & Co. KG  
GENUSSWERKSTATT / PS.SPEICHER  
Tiedexer Tor 3b / 37574 Einbeck  
Telefon 05561 319997-0 / Telefax-999  
info@genusswerkstatt-einbeck.de  
www.genusswerkstatt-einbeck.de  
www.freigeist-einbeck.de

### **PS . SPEICHER:**

Montag: Ruhetag  
Dienstag bis Freitag: 11:00 - 17:00 Uhr  
Samstag & Sonntag: 10:00 - 18:00 Uhr

### **GENUSSWERKSTATT:**

Montag geschlossen  
Dienstag bis Samstag: 12:00 - 23:00 Uhr  
Sonntag: 12:00 - 18:00 Uhr  
(Veranstaltungen auf Anfrage: [veranstaltungen@freigeist-einbeck.de](mailto:veranstaltungen@freigeist-einbeck.de))

### **Küche:**

Dienstag bis Samstag  
12:00 - 14:30 Uhr  
18:00 - 21:00 Uhr

Sonntag  
12:00 - 14:30 Uhr



**GENUSS®  
WERKSTATT**

PS.SPEICHER