

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.

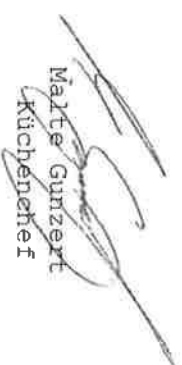
Die GENUSSHANDWERKER erfinden und tüfteln, damit unsere „Feuerküche“ zündend neu auf den Teller kommt. Zudem ist unsere Heimat des südlichen Niedersachsens bekannt für Korn brennen, Senf mahlen, Salz gewinnen und die mittelalterliche Kunst, Bier zu brauen. Diese Wurzeln inspirieren uns und werden mit 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, Flat Bread („Flaches Brot“) oder täglich frische Salate. Sie haben keine Lust auf eine individuelle Zusammenstellung? Auch darauf sind die GENUSSHANDWERKER gut vorbereitet – vertrauen Sie auf die herzlich guten Empfehlungen unseres Küchenchefs Malte Gunzert. Unser Restaurantleiter Radwan Alo hilft Ihnen bei Fragen zum Thema Wein und Spirituosen.


Radwan Alo
Restaurantleiter

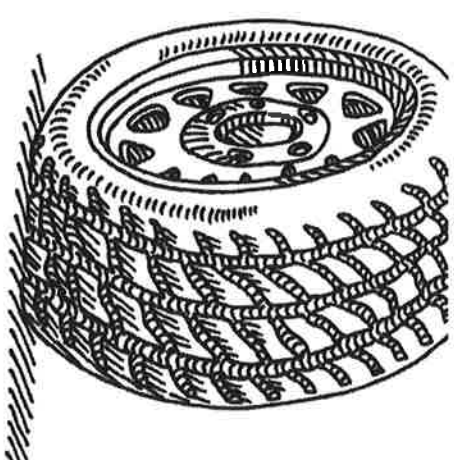

Malte Gunzert
Küchenchef



GENUSS
WERKSTATT

PS.SPEICHER

KULINARISCHER FAHRPLAN



Vorspeise

Carpaccio vom Rinderfilet
Parmesan|Pesto|Pinienkernen
13,0 €

Terrine von Krustentieren
Mango|Trüffel|Fenchel
16,0 €

Suppe

Reh-Consommé
gebeiztes Filet|Gemüse
7,5 €

Hauptgang

Gegrillte Aubergine
Ziegenkäse|Honig|Quinoa
14,5 €

Saibling und Zander im Strudelblatt
Blattspinat|Schalotten|Rotweibutter
29,0 €

Geschmortes Schaufelstück
Simmentaler Rind|Lauch|Sellerie|Quitte
27,0 €

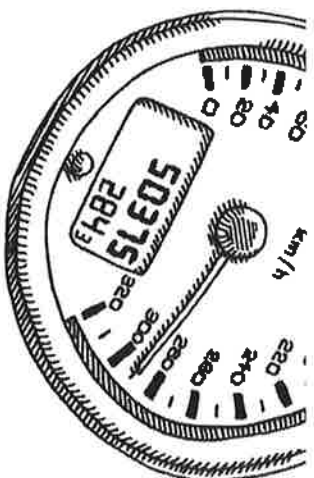
Nachtsich

Crêpes|Orange|Karamelleis
7,5 €

Wünschen Sie eine Auskunft bezüglich
Allergene, fragen Sie unsere GENUSS-
HANDWERKER nach unserer Allergenkarte.



WERKSTATTKARTE



Freigeist Salat | French Dressing

Groß 9,0 €
Klein 6,0 €

Toppings zur Wahl

+ gebratene Pilze 3,0 €
+ Ziegenkäse 4,0 €
+ Avocado 6,0 €
+ gebratene Rinderfiletspitzen 8,0 €

Flat Bread

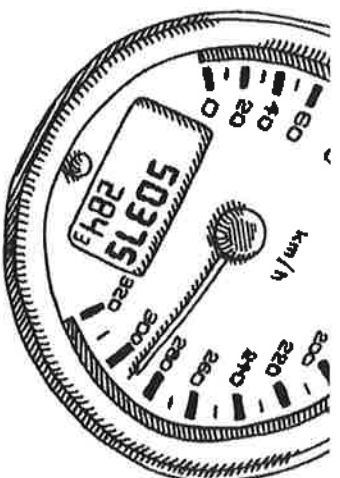
Kirschtomaten | Pesto 7,5 €
„Flässler Art“ | Speck | Zwiebeln 7,5 €
Ziegenkäse | Feigen | Oliven
eingelegte Zitronen 8,5 €

Wünschen Sie eine Auskunft bezüglich
Allergene, fragen Sie unsere GENUSS-
HANDWERKER nach unserer Allergienkarte.



WERKSTÄTTKARTE

GERILLTES



Gerichte vom Grill

180g PS.SPEICHER-Burger	
100% Rindfleisch rosa gebraten Tilsliter gebratenen Zwiebeln Speck Krautsalat Einbecker Senfsauce	
Steakhouse Pommes Frites	16,0 €
Aberdeen Angus Flanksteak 250g*	21,5 €
Rinderfiletsteak 200g	24,0 €
Rib Eye vom U.S. Beef 350g	34,5 €
Gegrilltes Kotelett vom Duroc Schwein 300g	23,0 €
Norwegisches Fjordlachsfilet 180g	18,0 €

Sauce zur Wahl

Sauce Béarnaise
Kräuterbutter
Werkstatt BBQ-Sauce
Einbecker-Senfsauce

inkl.

Beilagen zur Wahl

kleiner gemischter Salat	3,5 €
gebratene Pilze	3,5 €
gegrilltes Gemüse	3,5 €
Bratkartoffeln mit Speck	3,5 €
Steakhouse Pommes Frites	3,5 €
Süßkartoffel-Pommes	4,5 €

*
Das Flanksteak stammt aus dem Bauchlappen (Dünnung) und wird auch als Flankensteak, Hose oder Bavette Flanchet bezeichnet. Feinschmecker schätzen es, weil es mager aber trotzdem sehr geschmacksintensiv ist.

Wünschen Sie eine Auskunft bezüglich Allergene, fragen Sie unsere GENUSS-HANDWERKER nach unserer Allergienkarte.



ZUCKER-WERKSTATTKARTE

Süßes

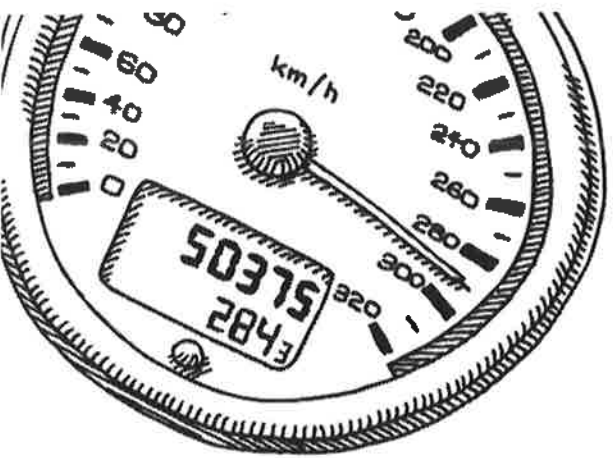
- Kleines Dessert des Tages 6,0 €
Crêpes | Orange | Karamelleis 7,5 €

Eis

Wir beziehen unser Eis für Sie von
„Wiebkes Milchhaus“ aus Drüber

- Vanille | Schokolade | Erdnuss-Karamell
Haselnuss | Walnuss | Marzipan
Hundert Sahne | Banane
Kugel 2,0 €

- Dieselbecher**
Erdnuss-Karamell | Hasel-
Walnuss-Eis | Schokoladensöße |
geröstete Nüsse | Sahne 8,5 €



Wünschen Sie eine Auskunft
bezüglich Allergene, fragen Sie
unsere GENUSSHANDWERKER nach
unserer Allergenkarte.



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | BIER

Mineralwasser

Gerolsteiner Medium	0,25 l	2,9 €
Gerolsteiner Naturell	0,25 l	2,9 €
Gerolsteiner Medium	0,75 l	6,3 €
Gerolsteiner Naturell	0,75 l	6,3 €

Sanfte Tankstelle

	0,2 l	110,4 l
Coca Cola*	3,0 €	14,9 €
Coca Cola light*	3,0 €	14,9 €
Sprite	3,0 €	14,9 €
Apfelsaftschorle	3,0 €	14,9 €
Fanta*	3,0 €	14,9 €

Thomas Henry Bitter Lemon**	0,2 l	3,5 €
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l	3,5 €
Thomas Henry Tonic Water**	0,2 l	3,5 €

Beckers Bester Säfte 0,2 l 110,4 l
Auch als Schorle erhältlich.

Apfelsaft	3,0 €	14,9 €
Orangensaft	3,0 €	14,9 €
Kirschsaft	3,0 €	14,9 €
Bananaensaft	3,0 €	14,9 €
Maracujanektar	3,0 €	14,9 €
Rhabarbersaft	3,0 €	14,9 €
Kiba	3,0 €	14,9 €

Bier vom Fass

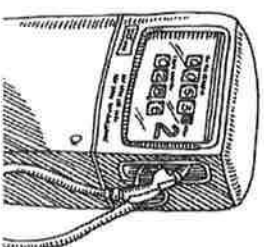
Einbecker Brauherren Pils	0,2 l	110,3 l	110,4 l	2,5 €	13,3 €	14,2 €
König Ludwig Hefeweizen	0,3 l	110,5 l	3,2 €	14,6 €		

König Ludwig Weizen alkoholfrei	0,3 l	110,5 l	3,2 €	14,6 €
Alster	0,3 l	110,4 l	3,3 €	14,2 €

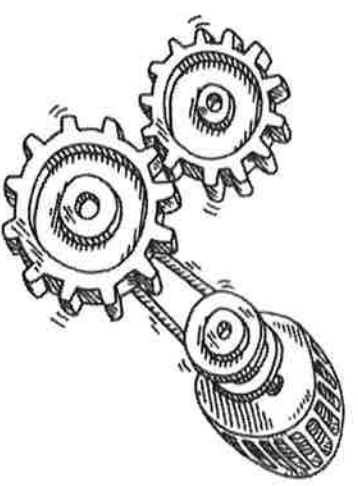
Flaschenbier 0,33 l

Einbecker Brauherren Pils alkoholfrei	3,5 €
---------------------------------------	-------

*Farbstoff, Koffein
 **Chininhaltig



SPEZIALKRAFTSTOFFE



Super 95oz

Werkstatt Eistee 0,2l

3,0 €

Hauslimonade 0,2l
Limette|Orange|Minze
Mineralwasser

4,0 €

Superlimo 0,2l
Whiskey|Hauslimo
Minze

7,5 €

Super Plus

Heimatliebe 0,33l

4,0 €

Winterbereitung

Einbecker Winter-Bock 0,3l

3,5 €

Glüh Gin 0,2l

7,5 €

Glüh Punsch 0,2l

4,5 €



HEISSGETRÄNKE

WERKSTATTFEUER

Heißgetränke

Pott Kaffee Crème	2,9 €
Pott Kaffee Crème entkoffeiniert	2,9 €
Espresso	2,9 €
Espresso Macchiato	2,9 €
Doppelter Espresso	4,2 €
Latte Macchiato	3,9 €
Capuccino	3,7 €
Pott Milchkaffee	3,9 €
Schokolade mit Sahne	4,0 €
Sirup (Karamell, Kokos, Vanille)	0,5 €

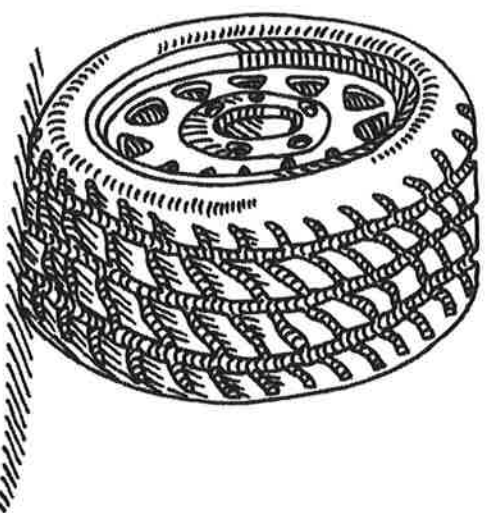
Ronnefeldt Tee, Kännchen

4,9 €

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

Frischer, selbst hergestellter
Pfefferminztee

5,2 €



GETRÄNKE

APERITIF | PROSECCO | SEKT | CHAMPAGNER

Aperitifs

Miamée Rouge Spritz* 6,5 €
Miamée Orange Spritz* 6,5 €
Aperol Spritz 6,5 €
Hugo 6,5 €
Campari Orange* 6,5 €

Alkoholfreier Hugo 5,5 €
Driver (Alkoholfreier Cocktail) 5,5 €

Longdrinks

von Hallers Gin Tonic*** 9,5 €
Hendricks Gin Tonic*** 14,0 €
Cuba Libre* ** 8,5 €
Vodka Lemon*** 8,5 €

Prosecco | Sekt | Champagner

Sekt Hardenberg Cuvée, trocken 4,9 € | 24,5 €
0,1 l | 0,75 l
Sacchetto Spumante 5,0 € | 26,9 €
0,1 l | 0,75 l

Champagner Taittinger 39,0 € | 75,0 €
Brut, Réserve
0,375 l | 0,75 l

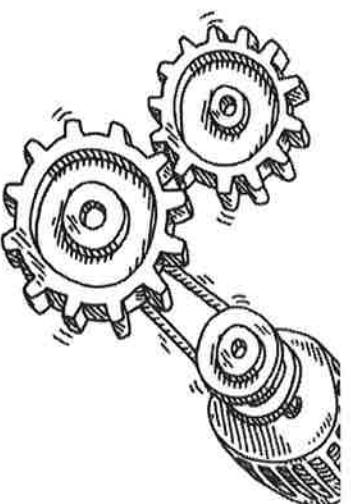
2017er Frucht-Secco 4,9 € | 24,5 €
Privatkellerei von Nahmen
Ein Cuvée aus Apfel-Heidelbeere-Kirsche
(alkoholfreier Sekt)

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



OFFENE WEINE

WEISSWEINE



Grauer Burgunder Q.b.A
 Weingut Lorenz & Söhne, trocken
 Anbaugebiet Nahe
 0,2 l 8,0 €
 0,1 l 4,5 €

Sauvignon Blanc IGP
 Domaine Gérard Bertrand, trocken
 Anbaugebiet Frankreich- Languedoc AOC
 0,2 l 8,5 €
 0,1 l 4,5 €

Riesling Kabinett
 Weingut Walter, feinherb
 Anbaugebiet Mosel
 0,2 l 8,5 €
 0,1 l 4,5 €

Riesling Q.b.A
 Weingut Rings, trocken
 Anbaugebiet Pfalz
 0,2 l 6,0 €
 0,1 l 3,5 €

Silvaner VDP
 Weingut Bickel-Stumpf, trocken
 Anbaugebiet Franken
 0,2 l 8,5 €
 0,1 l 4,5 €

Freigeist Cuvée Q.b.A
Riesling|Weissburgunder|Chardonnay
 Weingut Becker Landgraf, trocken
 Anbaugebiet Rheinhessen
 0,2 l 7,5 €
 0,1 l 4,0 €

Gavi di Gavi, Cortese DOCG
 Weingut Bersano, trocken
 Anbaugebiet Italien - Piemont
 0,2 l 9,5 €
 0,1 l 5,0 €

Werkstoff Cuvée Q.b.A
Riesling|Sauvignon blanc
 Weingut Pfannebecker, halb trocken
 Anbaugebiet Rheinhessen
 0,2 l 8,0 €
 0,1 l 4,5 €



OFFENE WEINE

ROTWEINE | ROSÉWEINE

Cabernet Sauvignon IGP

Domaine Gérard Bertrand, trocken
Anbaugebiet Frankreich - Languedoc AOC
0,2 l 8,0 €
0,1 l 4,5 €

Tempranillo

Baron de Ley, trocken
Anbaugebiet Spanien Rioja DOCA
0,2 l 10,5 €
0,1 l 6,0 €

Spätburgunder

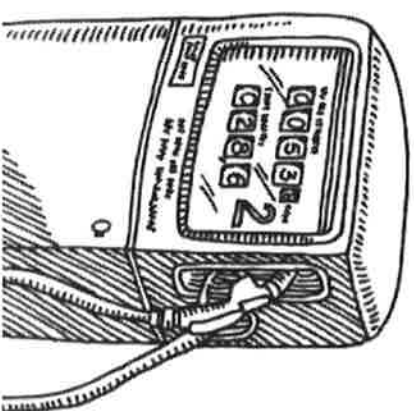
Weingut Landerer, trocken
Anbaugebiet Baden
0,2 l 8,5 €
0,1 l 4,5 €

Barbera D'Asti

Weingut Tenuta Gianna, trocken
Anbaugebiet Italien - Piemont
0,2 l 9,0 €
0,1 l 5,0 €

Werkstoff Rosé

Weingut Pfannebecker, trocken
Anbaugebiet Rheinhessen
0,2 l 8,0 €
0,1 l 4,5 €



FLASCHE NWEINE

WEISSWEINE

Riesling Kabinett Weingut Walter, feinherb Anbaugebiet Mosel 0,75l	30,0 €
Riesling Weingut Spreitzer, trocken Anbaugebiet Rheingau 0,75l	33,0 €
Weissburgunder Weingut Lorenz & Söhne, trocken Anbaugebiet Nahe 0,75l	34,0 €
Grauer Burgunder Q.b.A Weingut Lorenz & Söhne, trocken Anbaugebiet Nahe 0,75l	29,0 €
Werkstoff Cuvée Q.b.A Riesling Savignon blanc Weingut Pfannebecker, halb trocken Anbaugebiet Rheinhessen 0,75l	29,0 €
FRÜHGEIST Cuvée Q.b.A Riesling Weissburgunder Chardonnay Weingut Becker Landgraf, trocken Anbaugebiet Rheinhessen 0,75l	25,0 €
Silvaner VDP Weingut Bickel-Stumpf, trocken Anbaugebiet Franken 0,75l	30,0 €
Grüner Veltliner Domäne Wachau, trocken Anbaugebiet Österreich 0,75l	30,0 €
Savignon Blanc IGP Domaine Gerard Bertrand, trocken Anbaugebiet Frankreich - Languedoc AOC 0,75l	29,0 €
Sancerre Weingut Pascal Jolivet, trocken Anbaugebiet Frankreich Sancerre 0,75l	49,0 €
Gavi di Gavi, Cortese DOCG Weingut Bersano, trocken Anbaugebiet Italien - Piemont 0,75l	32,0 €



FLASCHENWEINE

ROTWEINE | ROSÉWEIN

Spätburgunder
Weingut Landerer, trocken
Anbaugebiet Baden
0,75l
30,0 €

Ursprung Cuvée
Cabernet|Merlot|Portugieser
Weingut Schneider, trocken
Anbaugebiet Pfalz
0,75l
34,0 €

Cabernet Sauvignon IGP
Domaine Gérard Bertrand, trocken
Anbaugebiet Frankreich- Languedoc
AOC
0,75l
29,0 €

Tempranillo
Baron de Ley, trocken
Anbaugebiet Spanien Rioja DOCa
0,75l
36,0 €

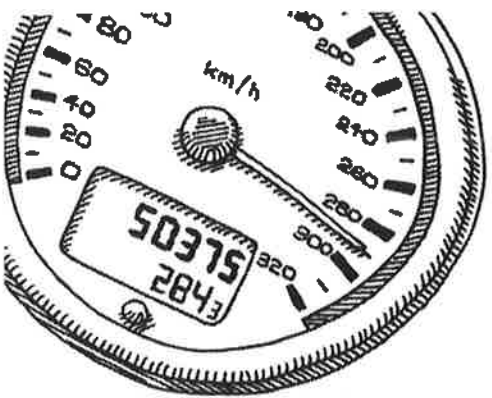
Barbera D'Asti
Weingut Tenuta Gianna, trocken
Anbaugebiet Italien - Piemont
0,75l
32,0 €

Primitivo IGP
Weingut Tormaresca, trocken
Anbaugebiet Italien Apulien
0,75l
38,0 €

Chianti DOCG
Weingut Guicciardini Strozzi, trocken
Anbaugebiet Italien Toskana
0,75l
38,0 €

Koonunga Hill
Cabernet Sauvignon|Shiraz
Weingut Penfolds, trocken
Anbaugebiet Australien
0,75l
36,0 €

Werkstoff Rosé
Weingut Pfannebecker, trocken
Anbaugebiet Rheinhessen
0,75l
29,0 €



GETRÄNKE

SPIRITUOSEN

Spirituosen 4 cl

Whiskey Bowmore 12 years	8,5 €
Scotch Carduh 15 years	8,5 €
Mauricius Gold Rum	10,5 €
von Hallers Gin	6,0 €
Hendricks Gin	10,5 €
Grappa 2 cl	
NONINO Grappa Merlot	6,9 €
NONINO Grappa Chardonnay	7,9 €
Kräuter 2 cl	
Averna	3,5 €
Obstbrände 2cl	
Williams Birne „Zur Schwane“	4,0 €
Obstler „Zur Schwane“	3,5 €

Hardenberg Spirituosen 2cl

Hardenberg Vodka	2,4 €
Lehment Rostocker Doppelkümmel	3,0 €
Lehment Rostocker Aquavit	3,0 €
Hardenberg Hochzeltswelzen	3,5 €
Hardenberg Doppelkorn	2,5 €
Hardenberg Persico Sauerkirsch	2,5 €
Kleiner Keller	2,5 €
Schwartzhog Kräuterlikör	3,5 €
Wiltthener Gebirgskräuterlikör	3,0 €
Antica Sambuca	3,9 €
Danziger Goldwasser	3,8 €
Wiltthener Nr. 1, XO	4,5 €
Cask Grande Brandy	4,5 €
Cask Grande Cream	4,0 €



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

ÖFFNUNGSZEITEN

PS. Speicher:

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

FREIGEIST Einbeck:

Rund um die Uhr

GENUSSWERKSTATT:

Montag ab 18:00 - 23:00 Uhr
Dienstag bis Freitag: 12:00 - 23:00 Uhr
Samstag & Sonntag: 11:00 - 23:00 Uhr

(Veranstaltungen auf Anfrage: veranstaltung@freigeist-einbeck.de)

Küche:

Montag: 18:00 - 21:00 Uhr
Dienstag bis Sonntag: 12:00 - 17:00 Uhr
18:00 - 21:00 Uhr



GENUSS
WERKSTATT

PS.SPEICHER