

FEUER & FLAMME

Eine Herzensangelegenheit

Wir lieben es regionale Produkte zu gesunden, kreativen und himmlischen Speisen zu verarbeiten. Eine hausgemachte und originelle Küche mit gleichbleibender Top-Qualität sind die wichtigsten Zutaten. Eigene Rezepturen, durchdachte Abläufe und eine faire Speisenkalkulation sind so wichtig wie das Salz in der Suppe.

Gerollt, gedreht, gewendet...

Handgerollter Teig aus bestem regionalem Demeter Mehl, vom Feuer geküsste saftige Steaks und frisch geschnittenes Gemüse aus der Hildesheimer Börde.

Das ist unsere Leidenschaft!

Die Art und Weise unsere Arbeit zu leben und zu lehren zeichnet uns aus. Wir kochen ehrlich und kontrollierbar, eben handgemacht und nicht aus Tüten und Dosen. Sie werden es schmecken!

Wir wissen noch, was in den Kochtopf kommt

Regionalität in unserer Küche bedeutet, dass wir den Ursprung und die Herkunft unserer Produkte kennen. Ob handgemachter Schafskäse in Bio Qualität, fruchtige Tomaten, süße Beeren oder cremiger Honig direkt von nebenan, wir bleiben in der Heimat verwurzelt.

Mit dieser Art zu kochen leisten wir nicht nur einen Beitrag für die heimische Landwirtschaft, sondern arbeiten auch umweltfreundlich durch kurze Lieferwege und stärken somit unsere Region.

Für euch sind wir Feuer & Flamme,

Euer Küchenchef, Steffen Pyschnyj & seine Crew

UNSERE FEUER FLADEN

Handgerollter Teig aus bestem regionalem DEMETER Mehl von der Teichmühle Winzenburg belegt mit ganz viel Geschmack.

Ab in den Steinofen und Feuer frei!

Dazu gibt's marinierten Zupfsalat und gerösteten Sesam.

NEU! FEUER FLADEN „FISCHE BRIESE“

Bio Sommerhonig – Senf – Creme | geräuchertes Winzenburger Quellforellen Filet | frischer Blattspinat | rote Bio Zwiebeln

23,90 € | klein 20,90 €

NEU! FEUER FLADEN „SPARGELTARZAN“

Kräuter Sauerrahm Dip | mariniertes weißer Stangenspargel aus Peine | hauchdünn geschnittener Filetschinken vom Leine Bergland Schwein

24,90 € | klein 21,90 €

Den „Spargeltarzan“ gibt's von April bis Ende der Spargelsaison

FEUER FLADEN „RUPFHUHN“

Paprika Knoblauch Creme | zerrupfte ofengegarte Hühnerbrust | Frühlingszwiebeln

17,90 € | klein 15,90 €

FEUER FLADEN „ECHT SCHAF“

Kräuter Sauerrahm Dip | Bethelner Bio Schafskäse | frische Tomaten | Blattspinat

22,50 € | klein 20,50 €

FEUER FLADEN „NATURTALENT“ – 100% vegan

Süßkartoffel Creme | Spitzpaprika | Blattspinat | Kichererbsen | frische Hermanns Tomaten

16,20 € | klein 14,20 €

HEIßES EISEN

Saftige Steaks direkt vom Lavasteingrill mit allem was das Herz begehrt.

NEU! STEAK AUS DER HOHEN RIPPE VOM BANTELNER JUNGBULLEN

300g | 29,90 €

Das Rib-Eye Steak gehört zu den klassischen Cuts. Es wird ohne Knochen aus der Hochrippe, dem Rinderrücken zwischen der 8 und 12 Rippe geschnitten, zwischen dem Rindernacken und dem Roastbeef. Der Name Rib-Eye ist auf den runden Muskelstrang zurückzuführen, der in der Mitte des Steaks, im Auge (engl. Eye) liegt. Ein Steak für echte Genießer.

TOMAHAWK STEAK VOM LEINE BERGLAND SCHWEIN

300g mit langem Knochen | 23,50 €

HÄHNCHENBRUSTSTEAK „GARTENCHILI-KRÄUTER-KNOBLAUCH“

ca. 220g | 19,90 €

Zu unseren Steaks gibt's entweder unsere „**Annabelle Grillknollen**“ oder **knusprig gebackenes Flammbrötchen** aus dem Steinofen und ein Gläschen **saugelige Kräuter Zwiebel Butter** zum Dahinschmelzen!

Und jetzt habt Ihr die Wahl!

- ♥ 150g gegrillter weißer Stangenspargel von Almelings Hof übergossen mit handgeschlagener Hollandaise Sauce
+ 9,50 €
 - ♥ Knackig frischer Grünzeug -Rohkost - Kräuter - Mix mit hausgemachtem Naturjoghurt Bio Sommerhonig Senf Dressing
+ 5,50 €
-

GRÜNZEUG

Knackig. Frisch. Bunt. Gesund.

„ECHT SCHAF“ LIEBLINGSSALAT

knackiger Grünzeug - Rohkost - Kräuter - Mix

Bethelner Bio Schafskäse | gegrillter Pfirsich | dazu Flammbrötchen aus dem Steinofen

22,90 € | **klein 20,90 €**

Wählt euer Lieblingsdressing:

- ♥ Naturjoghurt - Bio Sommerhonig - Senf Dressing
 - ♥ Gartenkräuter Dressing auf Essig-Öl-Basis - **100% vegan**
 - ♥ verschiedene Essige von der Leinetaler Manufaktur und goldgelbes Rapsöl zum Selbstmischen.
-

NEU! WASSER MARSCH

Endlich ist es soweit! Fangfrische Quellwasser Forellen aus dem schönen Winzenburg.

GANZE WINZENBURGER QUELLFORELLE

Ca. 400g | Zitrone | Gartendill | Osterberg Remoulade

hausgemachter Gurkensalat | Knoblauchflammbrötchen aus unserem Steinofen

27,50 €

ACHTUNG ACHTUNG!

Dieses „Frisch-Fisch -Gericht“ gibt's

NUR FREITAGS und **SOLANGE DER VORRAT REICHT!**

Vorbestellen lohnt sich.

DAUERBRENNER

Passt immer. Schmeckt immer.

BRATCURRYWURST VOM LEINE BERGLAND SCHWEIN

Steffen´s Currysaucen | Grünzeug-Rohkost-Mix | dazu Flammbrötchen aus dem Steinofen
13,90 €

BURGER

Hausgemacht. Saftig. Zum Reinbeißen lecker.

„OSTERBERG BURGER“ - DAS ORIGINAL

170g saftiges Hack vom Bantelner Jungbullen | Sesam Brötchen |
Steffen´s Burger Sauce | Hermanns Tomaten | Gewürzgurke |
Cheddar | Röstzwiebeln | Grünzeug
18,90 €

Dazu kross gegrillter geräucherter Bauchspeck vom Leine Bergland Schwein
+ 3,50 €

NATURTALENT BURGER – 100% vegan

170g Linsen Möhren Taler | Leinsamen - Mohn - Brötchen
Grünzeug | Salatgurke | Hermanns Tomaten |
rote Zwiebeln | Ofenpaprika Knoblauch Sojagurt
16,50 €

Zu beiden Burgern gibt´s unsere „Annabelle Grillknollen“

- ♥ Zum Osterberg Burger mit Frühlingszwiebel Sauerrahm Dip
 - ♥ Zum Naturtalent Burger mit Sojagurt Kräuter Dip
-

BRAU DICH!
OSTERBERG BURGER +
HILDESHEIMER KELLERPILS 21,50 €

TATÜ TATA

für Abenteurer bis 10 Jahre die hungrig sind wie die Feuerwehr.

BERGSTEIGER

100g saftiges Hack vom Bantelner Jungbullen | kleines Sesam Brötchen |
Steffen´s Burger Sauce | Gewürzgurke | Cheddar | Röstzwiebeln | Grünzeug | kleine Grillknolle
9,90 €

MINI BRATWÜRSTE

4 Stück | dazu unser hausgemachtes Tomatenglück | frische Gurke | kleine Grillknolle
9,90 €

ABKÜHLUNG

Wer mit dem Feuer spielt braucht auch mal eine kleine Abkühlung.

NEU! RHABARBARA

Naturjoghurt Quark Eis | Waldmeister Creme | gebackener Hafer | Rhabarber Kompott
9,90 €

Saisonal. Regional. Lecker.

KUGELRUND

Große Kugel hausgemachte Eiscreme | dazu Hippengebäck & gebackener Hafer
4,50 €

Reicht nicht? Jede weitere Kugel 3,20 €

Unsere Eissorten im Frühling

- ♥ Bourbon Vanille
 - ♥ Himmelsthürer Bio Frühlingshonig
 - ♥ Naturjoghurt Quark
 - ♥ Unsere Lieblingssorte des Monats
-

DES WEITEREN

Wir haben da noch was für euch falls der Hunger heute besonders groß ist.

♥ Tomaten Glück – unser hausgemachter Dip aus erntefrischen Tomaten von Familie Hermanns	1,50 €
♥ Hausgemachte Remouladensauce	1,50 €
♥ Knackig frischer Grünzeug – Rohkost - Mix	5,50 €
♥ Mehr Dip (Cremes)	1,50 €
♥ Mehr Dressing oder Sauce	1,00 €
♥ Extra Flammbrötchen	3,00 €
♥ Extra Annabelle Grillknolle	3,50 €

GUT ZU WISSEN

- ♥ Unsere Gerichte gibt´s auch für zu Hause in nachhaltig hergestellten Einweg Boxen oder in Mehrweg Boxen mit Pfand (außer Dessert, das schmilzt)
 - ♥ Wenn Ihr Unverträglichkeiten oder Allergien habt spricht uns bitte unbedingt an
 - ♥ Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf die Rohware
 - ♥ Alle Preise inkl. MwSt.
-

OHNE EUCH WÜRDEN DAS HIER NICHT KLAPPEN

Unsere regionalen Lieferanten und Partner

♥ **NEU! Fischerhütte Winzenburg**

Mitten im schönen Sackwald rund um das kleine Dorf Winzenburg liegen die Quellwasserteiche von der Familie Jaster. Bereits seit 1969 werden dort vom Setzling bis zum herangewachsenen Fisch Regenbogenforellen, Lachsforellen und Karpfen gezüchtet.

♥ **NEU! Kloostergut Sorsum**

Im schönen Sorsum bewirtschaftet die PTH-Himmelsthür fast 3 Hektar Land. In ruhiger ländlicher Umgebung wird Salat, Kartoffeln und Gemüse in Bio Qualität angebaut. Saisonal. Lokal. Lecker!

♥ **Almelings Hof**

Familie Almeling betreibt in Schwicheldt bei Peine einen landwirtschaftlichen Ackerbaubetrieb und liefert uns in der Saison knackigen erntefrischen Spargel aus dem Peiner Land.

♥ **Honigmanufaktur Eggers aus Himmelsthür**

Noch näher geht es nicht. Nur ein paar Meter von unserer Sonnenterrasse entfernt summen fleißige Bienen und sammeln auf unserer Wiese ihre Blütenpollen ein. Die Honigmanufaktur Eggers liefert uns ein echtes Naturwunder! Der Betrieb ist Bio Zertifiziert, Mitglied im Slow Food e.V. und setzt sich nachhaltig und ökologisch für den Erhalt der Bienen ein. Ein starker Partner auf den wir uns sehr freuen!

♥ **Landschlachterei Hanke GmbH aus Rheden**

Der Familienbetrieb versorgt uns mit bestem Fleisch und Spezialitäten vom Leine Bergland Schwein, Braunviehrindern aus Banteln und frischem Wild- und Kalbsfleisch.

♥ **„Echt Schaf“ Hofkäserei – Familie Bergmann – aus Betheln**

Die Hofkäserei sorgt mit handgemachtem Bio-Schafskäse und cremigem Joghurt für puren Naturgenuss. Frisches Weidegras und saftige Kräuter aus dem Naturschutzgebiet rund um Betheln machen den Käse besonders vollmundig.

♥ **Sander Calenberger Landhof**

Die Familie Sander nutzt die Sommersonne für eines unserer liebsten Früchte. Erdbeeren! Vom Familienbetrieb aus dem schönen Calenberger Land bekommen wir aber auch feldfrische Johannisbeeren, Himbeeren, Blaubeeren und Brombeeren. Das schmeckt nach Sommer.

♥ **Landwirt Karsten Lüddeke – Eierhof Groß Lafferde**

Hofeigenes Getreide, artgerechte Haltung und höchste Qualitätsstandards sorgen für das Wohl der Tiere und damit für ein perfektes Hühnerei.

- ♥ **Geflügelhof Hörning aus Meinersen bei Gifhorn**
Gans schön regional mit Gans viel Geschmack. Frische regionale Freiland Gänse vom Geflügelhof Hörning. Die Tiere bekommen ab den Sommermonaten hofeigenes Getreide, frisches Gras und saftige Kräuter und stehen das ganze Jahr auf der Weide. Gesundes Futter, viel Auslauf und die hohen Qualitätsansprüche der Hörnings garantieren uns im Osterberg ein perfektes Endprodukt.
- ♥ **Obstbauer Michael Vornfett aus Einum**
Der Familienbetrieb liefert uns knackige Äpfel und saftige Birnen aus dem Hildesheimer Land. In den Sommermonaten freuen wir uns auf Kirschen, Mirabellen, Quitten, Pflaumen, Stachelbeeren und Johannisbeeren.
- ♥ **Die Leinetaler Manufaktur von Petra Siegert aus Alfeld**
Sauer macht lustig! Spritzig fruchtiger Genuss für Ihren Lieblingsalat. Frau Siegert liefert uns verschiedene hausgemachte Essige aus dem Leinetal.
- ♥ **Hermanns Integrierter Tomatenanbau aus Hannover**
Als Familienbetrieb wird bei den Hermanns bereits in der vierten Generation qualitativer Gemüsebau betrieben. Friedrich Hermanns spezialisierte sich 1997 als Gärtnermeister auf den Anbau von Tomaten und baut in Hannover-Wettbergen in einem 10.000 qm großen Unterglasanbau Tomaten, Gurken und Paprika an.
- ♥ **Vorstadt Gemüse in Einum von Stephan Hesse**
Seit Oktober 2019 gibt es ein echtes Unikat aus der Region. Süßkartoffeln direkt aus der Hildesheimer Börde. Familie Hesse hat es geschafft die exotischen Erdfrüchte heimisch zu machen. Wir freuen uns schon auf den nächsten Herbst, wenn wir die tollen Knollen wieder zu knusprigen Fritten, Suppe und vielem Mehr verarbeiten dürfen.
- ♥ **Landbäckerei Grube aus Deinsen**
Morgenstund hat Gold im Mund. Den Familienbetrieb von Markus Grube gibt es schon seit 1852 und versorgt uns täglich mit knackfrischen Brötchen für unser Frühstückbuffet, saftigem Sauerteigbrot und ofenfrischem Kuchen. Herzblut, ausgesuchte Zutaten und alte Handwerkstradition sind nur ein paar Kriterien für richtig gute Qualität.

Schon gewusst?

Wir sind Mitglied beim Hi-Land e.V.

Seit 2017 ist unser Restaurant Mitglied beim Hi-Land e.V. Hi-Land e.V. engagiert sich im Landkreis Hildesheim für die Regionalvermarktung und hat sich zum Ziel gesetzt, über die kurzen Wege das Klima zu schützen, über naturbelassene, gentechnikfreie und frische Nahrungsmittel die Gesundheit zu fördern, die Artenvielfalt zu erhalten, die Tierhaltung artgerecht zu gestalten, die traditionelle Hildesheimer Kulturlandschaft und die Hildesheimer Wirtschaft zu stärken, Arbeitsplätze und Einkommen zu sichern und den Verbrauchern über die Herkunfts- und Herstellungsinformationen Sicherheit, Transparenz und Vertrauen zu bieten.



NEU! Teichmühle Winzenburg

Die Geschichte der Teichmühle geht bis ins Jahr 1710 zurück und ist seit 1961 im Besitz der Familie Heilmann. Hier wird Mehl noch nach alter Handwerkstradition mit viel Herzblut hergestellt. Müllermeister Clemens Heilmann kennt jeden zuliefernden Bauern persönlich. Mehl aus der Teichmühle – aus der Region für die Region

Die Mühle liefert uns Mehl in „Demeter Qualität“.

Demeter steht für Produkte der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise. Diese ist die älteste, konsequenteste und ganzheitlichste Form der Landwirtschaft. Ihre Vorgaben gehen über die der EU-Öko-Verordnung hinaus.

