

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.

FEUER FLADEN „RUPFHUHN“

Knoblauch Chili Creme | zerrupfte Hühnerbrust | Frühlingszwiebeln
17,20 €

FEUER FLADEN „ECHT SCHAF“

Sauerrahm | Bethelner Bio Schafskäse | Blattspinat | Hermanns Tomaten
21,50 €

FEUER FLADEN „SONNENBRAND“

Sauerrahm | scharfe Mettwurst vom Leine Bergland Schwein | Gartenchili | Frühlingszwiebeln
19,20 €

FEUER FLADEN „SCHWEIN GEHABT“

Sauerrahm | geräucherter Bauchspeck vom Leine Bergland Schwein | rote Zwiebeln
17,50 €

FEUER FLADEN „NATURTALENT“ - VEGAN

Tomaten Chutney | Paprika Mix | rote Zwiebeln | Blattspinat | Sesam Mix
15,50 €

HEIßES EISEN

Saftige Steaks direkt vom Lavasteingrill.

TOMAHAWK STEAK VOM LEINE BERGLAND SCHWEIN

300g mit Knochen | 23,50€

HÄHNCHENSTEAK „GARTENCHILI-KRÄUTER-KNOBLAUCH“

220g | 18,90 €

Zu euren Lieblingssteaks gibt's entweder unsere **Belana Grillkartoffel** oder **knuspriges Flammbrötchen**. Noch dazu knackig frischer Grünzeug-Rohkost-Mix & saugeile Kräuter-Zwiebel-Butter zum Dahinschmelzen!

GRÜNZEUG

Knackig. Frisch. Bunt. Gesund.

„ECHT SCHAF“ LIEBLINGSSALAT

knackiger Rohkost – Grünzeug – Kräuter Mix
Bethelner Bio Schafskäse | gegrillter Pfirsich | Flammbrötchen
21,50 € | **klein 17,90 €**

Dazu gibt's unser Naturjoghurt - Bio Honig - Senf Dressing oder verschiedene Essige von der Leinetaler Manufaktur und goldgelbes Rapsöl zum Selbstmischen.

DAUERBRENNER

Passt immer. Schmeckt immer.

BRATCURRYWURST VOM LEINE BERGLAND SCHWEIN

Steffen's Currysauce | Grünzeug-Rohkost-Mix | knuspriges Flammbrötchen
12,50 €

BURGER

Hausgemacht. Saftig. Zum Reinbeißen lecker.

OSTERBERG BURGER - DAS ORIGINAL

170g saftiges Hack vom Bantelner Jungbullen im selbstgebackenen Sesambrotchen |
Steffen´s Burger Sauce (3) | Hermanns Tomaten | Gewürzgurke | Cheddar | Röstzwiebeln | Grünzeug
17,50 €

Dazu kross gegrillter geräucherter Bauchspeck vom Leine Bergland Schwein
+ 2,40 €

NATURTALENT BURGER - VEGAN

170g Linsen Hafer Taler im hausgebackenen Brötchen |
Grünzeug | Salatgurken - rote Zwiebeln - Mix | Sojacreme | Tomaten Chutney
15,50 €

Zu beiden Burgern gibt´s unsere **Belana Grillkartoffel** mit Frühlingszwiebel Sauerrahm Dip.

FÜR ABENTEURER

Unser kleiner Osterberg Burger für Abenteurer bis 10 Jahre

DER KLEINE BERGSTEIGER

100g saftiges Hack vom Bantelner Jungbullen im selbstgebackenen kleinen Burger Brötchen |
Steffen´s Burger Sauce (3) | Gewürzgurke | Cheddar | Röstzwiebeln | Grünzeug | Grillkartoffel
8,50 €

DIE T(H)ÜR ZUM HIMMEL

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! Probiert mal...

NEU! BIENENSTICH

hausgemachte Bio Sommerhonig Eiscreme | Florentiner | Mandeln | Vanillecreme |
gebackene Honig Hippe
8,50 €

EINGETUNKT

Leckere hausgemachte Dips & Saucen für eure Lieblingsbeilage.

TOMATENGLÜCK

Unser fruchtig würziger Dip aus besten Hermanns Tomaten

CHILLI VANILLI

Geschmorte Paprika trifft auf feurige Gartenchilli aus Machtsum und feiner Vanille

BÖRDE LIEBE

cremig sanfter Dip aus besten regionalen Freiland Eiern und goldgelbem Rapsöl

KRÄUTER ZWIEBEL BUTTER

Handgeschlagen mit frischen grünen Kräutern. Zum Dahinschmelzen!

Glas 1,50 €

GUT ZU WISSEN

- ♥ Alle Preise inkl. MwSt
 - ♥ Wenn Ihr Unverträglichkeiten oder Allergien habt spricht uns gerne an
 - ♥ Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf die Rohware
-

OHNE EUCH WÜRDEN DAS HIER NICHT KLAPPEN

Unsere regionalen Lieferanten und Partner

- ♥ **NEU! Honigmanufaktur Eggens aus Himmelsthür**
Noch näher geht es nicht. Nur ein paar Meter von unserer Sonnenterrasse entfernt summten fleißige Bienen und sammeln auf unserer Wiese ihre Blütenpollen ein. Die Honigmanufaktur Eggens 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.
- ♥ **Landwirt Thomas Gerhardy aus Dinklar**
beliefert uns mit erntefrischem Kohl- und Wurzelgemüse, nahrhaften Kartoffeln, saftigen Zwiebeln, knackigem Salat und gesunden Kräutern aus der Hildesheimer Börde.
- ♥ **„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.
- ♥ **Imkerei und Öle – Familienbetrieb Möller – aus Borsum**
Das kaltgepresste Rapsöl wird aus Hildesheimer Rapssaaten hergestellt und beeindruckt mit seinem bernsteinfarbenen Glanz. In der Blütezeit werden die Pflanzen von heimischen Bienen befliegen und bestäubt. Hi-Land Börde Rapsöl – „Das Gold der Region“
- ♥ **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.

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.

