



Ein Zeitstrahl bis auf Ihren Teller ...

Am 31.07.1957 - begann alles, die Fleischerei Freese wurde von August Freese gegründet. Begonnen wurde in kleinen gemieteten Räumen an der Goldenstedter Str4 in Visbek. Viele Hausschlachtungen wurden durchgeführt. Der Arbeitseinsatz von August und Anni Freese war sehr hoch. Es wurde mit primitiven Maschinen gearbeitet. Der Aufbau eines Kundenstammes erfolgte.

1958 - Ein Schlachthaus, die Wurstküche und Kühlräume wurden an der Goldenstedter Straße 9 nach damals modernsten Gesichtspunkten neu erbaut. Alles war besser und größer als die damaligen Gesetze es verlangten.

1961 - Das Wohn- und Geschäftshaus wurde vor den Produktionsräumen errichtet, ebenfalls nach besten und modernsten Gesichtspunkten und als Novität: Mit einem Imbiss! Seinerzeit war es der erste Imbiss in weitem Umkreis und einzigartig. Die Fleischerei und der Imbiss wurden mit moderner Kühltheke ausgestattet. Die Herstellung von viel Wurst war gefragt.

1970 - Durch einen Anbau konnte die Imbisserweiterung auf 50 Sitzplätze ermöglicht werden. Zunächst gab es eine neue moderne Bratanlage, die Erweiterung der Speisekarte, geänderte Öffnungszeiten (bis 22 Uhr) und erste Schritte in Richtung Partyservice mit Kotelett, Burgunderschinken und Schnitzelverkauf außer Haus.

1979 - Der Neubau eines Wohn- und Geschäftshauses in Rechterfeld wurde als Filiale und Verkaufsstelle für Fleisch und Wurst errichtet. Ein zweiter Imbiss mit 80 Sitzplätzen konnte im Gebäude eingerichtet werden.

1982 - Ein Ladenneubau und die Erweiterung der Produktionsflächen wurde durchgeführt. Die beste Gelegenheit um auch größere und modernere Theken, weitere Auslagen und Angebote zu schaffen. Auch das Angebot im Grillbereich konnte umfangreich erweitert werden. Die Wurstqualität wurde nochmals gesteigert. Als Folge daraus gab es viele Auszeichnungen der DLG. Erhebliche Umsatzsteigerungen stellten sich ein. Der Ausbau des Partyservice mit Braten und Salaten konnte erfolgen. Käse und Feinkost wurden in das Angebot aufgenommen. Das Geschäft wurde zu einem Vorzeigeobjekt. Das erste Auslieferungsfahrzeug folgte bald.

1988 - Nach der Meisterprüfung in Frankfurt (1981) übernahm Sohn Ludger Freese den Betrieb 31.07.1988 und im Jahr 1989 wurde geheiratet. Carola Freese trat mit in den Betrieb ein. Durch die Lieferung von kompletten Buffets wurde der Bereich im Partyservice weiter ausgebaut.

1994 - Der Küchenneubau und die Modernisierung des Betriebes zur Großküche mit 20 Meter Länge (nach modernsten Gesichtspunkten eingerichtet) sorgte für erweiterte Möglichkeiten und die Ausweitung des Angebotes. Umweltgesichtspunkte (Abwasser und Luft) wurden gleich beim Bau berücksichtigt. Mit der Anschaffung weiterer Auslieferungsfahrzeuge wurden das Angebot, die Lieferung von Geschirr und die Bedienung von damals bis zu 500 Personen je Abend ermöglicht.

2000 - Das HACCP Hygiene-Managementsystem wurde eingeführt. Neue Rauch- und Kochanlagen sorgten dafür, dass die steigenden Aufträge auch erfüllt werden konnten. Im Partyservicebereich wurden immer mehr Service und neue Angebote geschaffen. Die Internetpräsentation mit visuellen Buffets und einem Onlineshop wurden eröffnet. Mit der Domain www.world-wide-wurst.de wurden wir schnell auch bundesweit bekannt.

2010 – Investitionen erfolgten in neue Maschinen, EDV, Backöfen und Geräte. Die Verkaufsräume der Fleischerei und des Restaurants wurden modernisiert und erweitert. Eine Bäckerei konnte mit integriert werden. Das Imbissangebot erhielt nun das Angebot eines Restaurants. Kochkurse und Abendveranstaltungen gehören zum neuen Angebot. Ludger Freese referiert regelmäßig vor Unternehmerverbänden über die Erfolge durch die Internettätigkeiten.

2013 – Der Strukturwandel beim Fleisch- und Wursteinkauf geht auch an uns nicht vorbei. Die Fleischerei wurde schweren Herzens geschlossen. Fortan liegen die Schwerpunkte noch mehr im Restaurant „ESSIDEEN“ und im Partyservice. Buffets von über 1.000 Personen werden bedient, Finger-Food und italienische Buffets von Freese erlangen in der Region einen hohen Bekanntheitsgrad.

2016 – Mit Service am Kunden, zum Beispiel dem Mittagstisch, Kochkursen, Grillveranstaltungen, über Events bis zum WLAN, sind wir immer einen Schritt voraus. Viele Spezialitäten in Konserven und einige Wurstsorten werden weiterhin hergestellt und das Angebot ausgebaut. Das Speisenangebot im Restaurant wird erweitert und mit einer allergenen Kennzeichnung versehen.

Belegte Brote

Schinkenbrot _____ 6,20 €

Gut belegt, mit mild geräuchertem Kernschinken (2)

Strammer Max _____ 6,90 €

Schinkenbrot (2), fein garniert mit zwei Spiegeleiern und Tomate

Käseplatte „Chefins Stolz“ _____ 9,50 €

Leckere Käsespezialitäten, reich garniert

Hackepeterbrot „Metzgerehre“ _____ 5,50 €

Pikantes Mett, mit Zwiebeln

Aus der Suppenküche

Mockturtle (4) _____ 3,90 €

Spezialität nach alt-überliefertem Hausrezept

Rindfleischsuppe (4) _____ 3,50 €

Mit viel Liebe gekocht und sehr viel Einlage

Gulaschsuppe (4) _____ 3,90 €

Wie alle unsere Suppen: Hausgemacht und mit viel Fleisch

Freeses Bohnensuppe n. serbischer Art (4) _____ 3,50 €

Scharf abgeschmeckt, dazu eine Brotbeilage

Snacks, wie ich sie mag

Knusperpommes _____	2,50 €
Frisch zubereitet, mit Ketchup oder Mayonnaise	
Bauernfrikadelle ⁽²⁾ _____	2,80 €
Mit gebratenen Zwiebeln, Brotbeilage und Senf	
Chicken & Chips _____	4,90 €
Chicken Nuggets (6 Stück), mit Pommes frites und Remoulade	
Currywurst ^{(7) (4)} _____	5,50 €
Der Klassiker bei uns, seit fast 60 Jahren. Mit Pommes frites.	
Bratwurst ^{(7) (4)} _____	3,00 €
Handwerklich hergestellte Bratwurst, die 120 g wiegt ...	
Wiener Würstchen ^{(7) (4) (2)} _____	3,00 €
Lecker & knackig, mit Brot und Senf	
Ofenkartoffeln _____	4,00 €
Mit Sauerrahm, geröstetem Speck ⁽²⁾ , und Lauchzwiebeln	
Bratkartoffeln _____	2,50 €
Frisch von der Pfanne, mit Zwiebeln, dazu geröstetem Speck ⁽²⁾	
Crazy Frites _____	2,50 €
Die total verrückten Fritten, genial lecker	
Kroketten _____	2,50 €
Frisch frittierte Kartoffelspezialität	
Back-Camembert _____	4,95 €
2 Stück, mit Brot und Marmelade	

Burger (Meister)

Hamburger ⁽⁴⁾ _____ 3,50 €

Saftbrötchen, mit Rindfleischscheibe, Zwiebeln, Gurken und Remoulade

Cheeseburger ⁽⁴⁾ _____ 3,90 €

Saftbrötchen, mit Rindfleischscheibe, Zwiebeln, Gurken, Käse, Remoulade

Gyros Burger ⁽⁴⁾ _____ 5,50 €

Sesambrötchen, mit gebratenem Schweinefleischstreifen, Kraut

Freese Burger ⁽⁴⁾ _____ 6,50 €

Supergroßer Burger, mit Tomaten, Remoulade und Käse überbacken

Dry-Aged Burger _____ 9,90 €

Hergestellt mit ausgereiftem Rindfleisch (200 g), Bacon-Speck ⁽²⁾, Flaguette-Olivenöl-Brötchen, Appenzeller Käse, orientalischer scharfer Burger Sauce, Zwiebelringe

Salate

Annis Krautsalat _____ 2,50 €

Hausgemachte Spezialität, nach überliefertem Rezept

Salatteller, small _____ 3,00 €

Kleiner bunter Salatteller, mit Cocktaildressing

Mozzarella „Monza“ _____ 7,95 €

Tomatenscheiben mit Mozzarella, Pesto Sauce und Brot

Gärtnerinnensalat „Carola“ _____ 7,95 €

Große Salatschüssel, mit Cocktaildressing, Thunfischstücken, gek. Ei.

Salat „Chicken“ _____ 9,50 €

Großer Salatteller, mit Hähnchenfilet, frischen Früchten und Cocktaildressing

Gambas Salat _____ 10,50 €

Blattsalat, mit Paprika, Zwiebeln, zahlreiche Garnelen und Brot

Hauptgerichte

Kotelett mit Salatbeilage _____ 5,90 €

Auf der Bratplatte zubereitetes Schweinekotelett, mit Salat

Schnitzel nach „Zigeuner Art“ _____ 10,50 €

Mit Pommes frites und Salatbeilage

Schnitzel nach „Jäger Art“ _____ 10,50 €

Großes Schweineschnitzel, mit Champignons, Pommes frites, Salatbeilage

Hähnchenschnitzel „Asia“ _____ 10,50 €

Zartes Hähnchenfiletschnitzel, mit Reis und Curry-Ananassauce

Krakauer „Doppelgänger“ (7) (2) (4) _____ 6,90 €

Doppelte Krakauer, mit Pommes frites oder Bratkartoffeln

Das „Vogelnest“ (2) (4) _____ 9,90 €

Bratwurst im Ring (270 g), gedünstete Zwiebeln, Pommes frites

Spare Ribs „John Ross“ _____ 10,50 €

Loin ribs mit Salsa-Sauce, Krautsalat und Bratkartoffeln

Spieß „Don Luigi“ _____ 12,00 €

Schweinefiletspieß, mit Sauce Hollandaise, Röstitaler, Salate

Haxe vom Schwein (2) _____ 8,90 €

Schweinshaxe, aus dem Ofen, mit hausgemachtem Krautsalat

Garnelen-Spieß _____ 12,50 €

Zwei Spieße mit Garnelen, Salatbeilage und einem feurigen Dipp

„Die Greunkohlpann“ (2) (4) (7) _____ 10,50 €

(Achtung! Nur in der Saison vom 01. Oktober bis 31. März)

Grünkohl, mit Freeses Pinkelwurst, Kochmettwurst, gestreifter Bauch, Bratkartoffeln, Senf und einem Schnaps

Steaks

Bonanzsteak _____ **9,90 €**

Classic Freese! Nackensteak vom Schwein, mit Zwiebeln, Crazy frites

Peppersteak _____ **10,50 €**

Schweinelachssteak Natur, mit Pfeffersauce und Kroketten

Rumpsteak _____ **16,90 €**

Ausgereiftes Roastbeef (220 g), mit gedünsteten Zwiebeln, Bratkartoffeln, Salat

Rinderfilet-Steak _____ **19,90 €**

Rinderfilet ausgereift (220 g), Ofenkartoffeln Sauerrahm, Kräuterbutter, Salat

Der Steak-Abend _____ **jetzt buchen!**

Buchen Sie einen Steakabend bei uns! Wir grillen dry-aged gereifte Entrecôte-Steaks (Stück: +550 g!!!) im BEEFER bei 800 °C. Ein unvergesslicher Abend (mind. 3 Teilnehmer).

Für unsere kleinen Bambinos

Tom-Tonnato _____ **3,90 €**

Nudeln mit Tomatensauce

Pom Chick _____ **3,90 €**

Chicken Nuggets (vier Stück), mit kleiner Portion Pommes frites

Schnitzel „Bambino Art“ _____ **4,50 €**

1 Schweinelachsschnitzel, mit kleiner Portion Pommes frites

Alternative Liste

„Lecker und Fein“ _____ **7,50 €**

Kartoffel-/Brokkoli-Gratin, überbacken mit Weißbrot

Tortellini _____ **7,50 €**

In Käse-/Sahnesauce überbacken, mit Weißbrot

Kaffeespezialitäten und Tee

Alle Spezialitäten in Gastronomiequalität von **Melitta-Kaffee**

Kaffee ⁽⁹⁾ _____	Tasse__ 1,80 €
Pott Kaffee ⁽⁹⁾ _____	Tasse__ 2,50 €
Espresso ⁽⁹⁾ _____	Tasse__ 2,20 €
Espresso Macchiato ⁽⁹⁾ _____	Tasse__ 2,20 €
Cappuccino ⁽⁹⁾ _____	Tasse__ 2,20 €
Milchkaffee ⁽⁹⁾ _____	Tasse__ 2,50 €
Latte Macchiato ⁽⁹⁾ _____	Tasse__ 2,80 €
Tee, verschiedene Sorten _____	Tasse__ 2,00 €



Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^(1,9) _____	0,33 l Fl.____ 2,40 €
Coca-Cola, light ^(1,3,9,11) _____	0,33 l Fl.____ 2,40 €
Coca-Cola, Zero ^(1,3,9,11) _____	0,33 l Fl.____ 2,40 €
Fanta ^(1,3,11) _____	0,33 l Fl.____ 2,40 €
Sprite _____	0,33 l Fl.____ 2,40 €
Apfelsaft (Niehoff, 100 %) _____	0,20 l Fl.____ 2,00 €
Orangensaft (Niehoff, 100 %) _____	0,20 l Fl.____ 2,40 €
Schweppes Bitter Lemon ⁽¹⁰⁾ _____	0,20 l Fl.____ 2,40 €
Apollinaris Big Apfel _____	0,25 l Fl.____ 2,40 €
ViO, Stilles Wasser _____	0,25 l Fl.____ 2,00 €
Mineralwasser, naturell, Emsland _____	0,25 l Fl.____ 2,00 €
Mineralwasser, Emsland _____	0,25 l Fl.____ 2,00 €

Biersorten

Bier vom Fass, Veltins	4,8 % Vol.	0,30 l Glas	2,20 €
Bier Flasche, Veltins	4,8 % Vol.	0,33 l Fl.	2,40 €
Bier Flasche, alkoholfrei <small>Alkoholentzug < 0,5 % Vol.</small>		0,33 l Fl.	2,40 €
Malz, Veltins , <small>Erfrischungsgetränk, malzhaltig</small>	0,0 % Vol.	0,33 l Fl.	2,40 €
Hefeweizen, Maisel	5,2 % Vol.	0,50 l Fl.	3,50 €
Hefeweizen, dunkel, Maisel	5,2 % Vol.	0,50 l Fl.	3,50 €
Hefeweizen, alkoholfrei, Maisel	0,0 % Vol.	0,50 l Fl.	3,50 €
Fassbrause, Holunder od. Zitrone	0,0 % Vol.	0,33 l Fl.	2,40 €

Spirituosen

Rote Kirsche, Rosche	16 % Vol.	2 cl	1,30 €
Weizenkorn, Rosche	38 % Vol.	2 cl	1,50 €
Schinkenhäger	38 % Vol.	2 cl	2,00 €
Jubiläums Aquavit	40 % Vol.	2 cl	2,80 €
Malteser Aquavit	40 % Vol.	2 cl	2,50 €
Mariacron, Weinbrand	36 % Vol.	2 cl	2,50 €
Fernet Branca	42 % Vol.	2 cl	2,50 €
Jägermeister	35 % Vol.	2 cl	2,50 €
Bonifatius Kern	35 % Vol.	2 cl	1,80 €
Kümmerling	35 % Vol.	2 cl	2,00 €
Underberg	38 % Vol.	2 cl	2,00 €
Williamsbirnenschnaps	38 % Vol.	2 cl	3,00 €
Obstler Apfel-Birnen Brand	38 % Vol.	2 cl	3,00 €
Obstler Marillen Geschmack	38 % Vol.	2 cl	3,00 €
Obstler Haselnuss	38 % Vol.	2 cl	3,00 €



Infoseite

Alle Speisen werden von uns frisch zubereitet.

Die Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Eine Karte der Allergenkennzeichnung liegt im Restaurant aus.



Nutzen Sie bei uns das Internet! Erkundigen Sie sich nach dem Zugangscode und gehen Sie über unser WLAN online.

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag: 11 bis 22 Uhr

Sonntag: 17 bis 22 Uhr

Mittwochnachmittag geschlossen.

ESSIDEEN Freese, Restaurant und Partyservice

Inhaberin: Carola Freese

Goldenstedter Straße 9

49429 Visbek

Telefon: 04445 7513

Telefax: 04445 8148

Web: <http://www.essideen.net/>

E-Mail: info@essideen.net

Blog: <http://blog.fleischerei-freese.de/>

Facebook: <https://www.facebook.com/freesefleischerei>

Twitter: <https://twitter.com/lusches>