TRADITIONELL MEDITERRAN MODERN

mike s heimat küche

Liebe Gäste,

Zum Wohl Aller ist unser Restaurant bis auf weiteres geschlossen.

Unser Abholservice steht Ihnen

Samstags und S***onntags*** von ***10:00 – 15:00***
zur Verfügung

Abholung bitte nur auf Vorbestellung

Bestellt werden kann bis Freitag 12:00

(damit wir alles so kontaktarm wie möglich gestalten können, bitte gleich ***Zahlart (bar, EC, Visa, Mastercard oder Applepay)*** und die Abholzeit mit angeben. Wir bestätigen die Bestellung dann telefonisch oder per mail)

Bestellung per mail : info@mikesheimatkueche.de
Oder per Telefon: 01525 360 51 01

Haltet Abstand, nutzt unseren Abholservice und den der Kollegen und vor Allem bleibt Gesund!!!!

Mike und Natalie

UNGEWÖHNLICHE ZEITEN, UNGEWÖHNLICHE UMSTÄNDE

TRADITIONELL MEDITERRAN MODERN

mike`s heimatküche

ZUM MIT NACH HAUSE NEHMEN

Unsere 2GO-Karte für Samstag 1. und Sonntag 2.Mai

BBQ-Frühling-Teil 3

Alle Produkte sind vakuumiert oder auf Gläser abgefüllt und müssen zuhause einfach nur noch warm gemacht werden. Natürlich gibt's auch eine kleine Anleitung, in der wir auch auf eventuell enthaltene Allergene hinweisen. Bei Fragen kontaktieren Sie uns gerne persönlich.

Suppe (im Portionsglas ca. 200 ml)

Kohlrabisuppe mit Streifen von gegrillter Wachtelbrust
und hausgemachtem Petersilien Öl 11,90

Vorspeisen

Porwein Entenbrust aus dem Smoker
Ganz langsam von uns heiß geräucherte Scheiben von der Entenbrust
auf Salat von geschmortem Spargel und frischen Erdbeeren
mit Rhabarber-Tonkabohnen-Vinaigrette 18,50

Bunter Frühlingssalat
Mit einer Flasche von Mike`s Hausdressing, gebratenem Spargel
und Streifen von gekochtem Trüffelschinken 17,90
Unser Hausdressing besteht aus Orange, Basilikum, Tomate, Senf und Kräutern, wird abgefüllt in 250 ml Glasflachen, reicht also ganz bequem für noch einen Salat und hält im Kühlschrank ganz bequem 1-2 Wochen ☺

Hauptgänge

Ein Paar grobe Bärlauchbratwürste mit hausgemachter Senfcreme
und Tomatenfocaccia 13,90

Dry aged Prime Beef Shortrib mit geschmorten Whiskeyzwiebeln 25,00
Dazu empfehlen wir: gebratenes Gemüse

Mike`s BBQ-Spareribs vom Kalb
Sanft geschmorte Kalbsrippchen in leichter BBQ-Marinade 19,50
(können zuhause im Backofen oder wer mag auf dem Grill oder im Smoker wieder erwärmt werden)
Dazu empfehlen wir: Tsuri Sauce No.4

Frische Rigatoni mit 2-erlei gegrilltem Spargel
Parmesansauce und dehydrierten Tomatenflocken 19,90

Geschmorte Ofenkartoffeln mit Rosmarin,
hausgemachten Kräuterquark und Radieschen-Leinöl-Vinaigrette 13,90

Beilagen

Rosmarinkartöffelchen 4,90

Gegrillte Kartoffeltaler mit Speckcrumbles 5,50
→ auch lecker mit Kräuterquark ☺

Ein Becher hausgemachter Kräuterquark 5,50

Gebratenes Gemüse 6,00

Ofen-BBQ-Rahmlauch 4,50

Whiskeyzwiebeln 4,50

<u>Extra Sauce (ca.200 ml)</u>

Bratensauce im Glas 7,90

Unsere Dessertempfehlung

Schokoladen-Kakao-Bohne
Gefüllt mit frischen Erdbeeren und Vanillequarkcreme mit Ur-Vanille aus Mexico, gehackten Pistazien und Karamellschäumle
12,90

Hausgemachte Fruchtaufstriche

Fruchtige Erdbeere -der Klassiker-	7,90
Erdbeer-Tonkabohne- die Ausgefallene-	7,90
Bratapfel-Calvados – die Winterliche-	7,00

Alle Gerichte sind zum alsbaldigen Verzehr gedacht. Einiges hält sich aber natürlich auch länger, dazu und zu eventuell enthaltenden Allergenen beraten wir Sie natürlich gerne persönlich.

Die perfekten Begleiter für jedes BBQ

Tsuri Sauce aus Zürich

Tsuri Sauce N0.1 – DAS Original-

Zutaten :
Tomatenmark, Ananas, Whisky, schwarzer Pfeffer Kaffee, Zwiebeln und Knoblauch

Verwendung:
Zum marinieren oder als Grillsauce zu Fleisch und Geflügel, zum dippen und würzen
Eine echte Allrounderin. Ein bisschen würzig, ein bisschen süss, ein bisschen säuerlich, ein Multitalent also und damit vielseitig einsetzbar.
200 ml ***13,90***

Tsuri Sauce NO.2 –Chili Sauce-

Zutaten:
Habanero Chilis, Süssmost, Apfeleessig, Zwiebeln und Knoblauch

Verwendung:
Zum Würzen und schärfen von Saucen und Pestos, Pizza, Tatar, Gemüsetapenaden, Cocktails und Shots

Habanero Chilis und Apfelaromen bilden die perfekte Balance und machen die TSURI-Sauce NO.2 zu einem fruchtig-scharfen Vergnügen.
Die ideale Mischung, um einem Gericht den letzten Schliff zu verpassen
50 ml ***8,50***

Tsuri Sauce N0.3 – Steak Pepper Sauce -

Zutaten:
Tomaten, Whisky, Urwaldpfeffer, Aceito balsamiko, Zwiebeln, Knoblauch
Verwendung:
Zu allem Gegrilltem

Der exclusive Urwaldpfefffer aus Madagaskar verleiht dieser Tsuri-Sauce eine leicht harzige Limonen-Thymiannote und passt perfekt zum Whiskey, der durch das Einlegen von Apfel- und Kirschbaumholz einen torfigen Geschmack bekommt. So entsteht das unverwechselbar herbe Aroma der Sauce.
200 ml ***13,90***

TSURI-Sauce NO.4 – Mexican Style -

Zutaten:
Tomaten, Süssmost, Apfelessig und Cacao, Ancho Chili, Habanero Chili, Ingwer und Koriander, Zimt, Muskat, Kardamom, Vanille

Verwendung:
Zu Fisch, Meeresfrüchten, Fajitas, Tacos, Spare Ribs und Chilli con Carne

Für alle, die unter Fernweh leiden: Diese Sauce besticht durch karibische und mexikanische Geschmacksnoten und wird so zu etwas ganz besonderem.
Die erste BBQ-Sauce die vor allem zu Meeresgetier passt.

200 ml ***13,90***

Tsüri Ketchup Klassik -Tomate-Apfel

Zutaten:

Tomaten, Süssmost, Apfelessig, Rohrzucker, Zwiebel, Zimt, Senfpulver und Meersalz

Verwendung:

Zum marinieren oder als Grillsauce zu Fleisch und Geflügel, zum Dippen und Würzen. Ketchup geht über fast alles…..

250 ml ***8,50***

Wir wünschen Guten Appetit
Mike und Natalie

TRADITIONELL MEDITERRAN MODERN

mike s heimat küche