

TRADITIONELL MEDITERRAN MODERN



**Liebe Gäste,**

**herzlich willkommen auf unserer saisonalen Speisekarte.**

**Wer Fisch und vegetarische Gerichte vermisst, entdeckt diese auf unserer aktuellen Wochenkarte und im Wochenmenü!**

**Diese finden Sie als Aushang direkt am Restaurant und auf unserer Facebook Fanseite „mike's heimatküche“.**

**Sie sind Allergiker? Gerne beraten wir Sie persönlich, auch eine Allergikerkarte halten wir selbstverständlich für Sie bereit.**

**Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen  
und freuen uns auf Ihren Besuch!**

**Mike und Natalie**

## Suppen

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Wurzelwerk	9,50
Tomatensüppchen mit Spinat-Brät-Klößchen und einem „Blubb“	8,90

## Vorspeisen

Mit Honig geblämmter Ziegenfrischkäse vom Vulkanhof auf Salat von Roter Bete und Apfel mit Himbeer-Vinaigrette, Honig-Senf und karamellisierten Walnüssen	16,50
---	-------

Hausgemachte Maultäschle auf gebratenem grünen Spargel mit gerösteten Pinienkernen und roter Zwiebelschmelze	
	Vorspeise 13,90
	Hauptgang 19,90

Terrine von der Gänseleber in einem Mantel aus Schokoladencrunch und Piemonteser Haselnüssen an hausgemachtem Apfel-Mispel-Chutney und lauwarmem Butterbrioche	21,90
--	-------

Bunte Salatvariation mit Kirschtomaten, Gurke, Radieschen, knusprigen Croutons und gerösteten Kürbiskernen	
	Gross 9,50
	Klein 5,90

TRADITIONELL MEDITERRAN MODERN



## Hauptgänge

Sanft geschmorte Ochsenbäckchen an Kartoffel-Petersilienstampf mit Butterkarotten und Portwein-Perlzwiebeln 22,50

Bio-Lammhaxe vom Müritzhof auf einem Sockel von rahmigem Kartoffel-Birnen-Bohnen-Gemüse umringt von Würzpflaumensauce und Piemonteser Haselnüssen 23,50

## Dessert

Mike's „Gato de almendra“  
Mallorquinischer Mandelkuchen an hausgemachter Mandeleiscreme auf Angel d'Or Schokolade und Haselnußkrokant 11,90

Mascarpone-Creme-Nocke auf hausgemachtem Rhabarber-Aprikosen-Konfit mit Karamellperlen und Schokospänen 10,90

Hausgemachtes Tannenhonigparfait auf einem Spiegel aus Himbeermark mit zweierlei von der Schokolade und Keksknusper 11,90

Kleine feine Käseauswahl<sub>2</sub> mit hausgemachtem Apfelchutney, Tomatenmarmelade und Oliven 11,90

TRADITIONELL MEDITERRAN MODERN

