

UNGEWÖHNLICHE ZEITEN, UNGEWÖHNLICHE UMSTÄNDE



ZUM MIT NACH HAUSE NEHMEN

Sie wollen lieber zu Hause essen, aber nicht auf unser Essen verzichten

Dann nutzen Sie unseren Abholservice

Bestellung

bis 20:00 für den Folgetag.

Abholung

Während unserer Öffnungszeiten → nach Terminvereinbarung

(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: 033201 24 98 06



Unsere 2GO-Karte

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.

Vorspeisen

Ziegenkäse-vom Vulkanhof mit Bresaola vom Wasserbüffel und hausgemachter Ananas-Chillimarmelade 17,50

Mike's hausgemachte Maultäschle mit Fleischfüllung	2 Stück	6,00
(fertig gegart im Vakuumbeutel)	4 Stück	10,00

Dazu

Zwiebelsauce/ Portion 3,50

Getrüffelte Spitzkohlchiffonaden 6,50

Hauptgänge

Mike`s BBQ-Spareribs vom Pata Negra Sanft geschmorte Rippchen vom iberischen schwarzen Eichelschein in leichter BBQ-Marinade	14,90
<small>(können zuhause im Backofen oder wer mag auf dem Grill oder im Smoker wieder erwärmt werden)</small>	
Rindersaftgulasch nach „Szegediner Art“ (mit Kraut)	13,90
Bio-Lammhaxe vom Müritzhof	18,90
Der Klassiker: Sanft geschmorte Ochsenbacken mit Portweinperlzwiebeln und Soße	16,90
Frische Nudeln oder Ravioli (auch vegetarisch) auf Anfrage	

Beilagen

Kartoffelstampf	3,50
Kräutergnocchi	4,00
Serviettenknödeltaler	4,00
Butterkartoffeln	4,00
Erbsen-Karottengemüse	4,00
Geschmorter Spitzkohl	4,50

Hausgemachte Fruchtaufstriche

Kleine samtige Waldbeere	5,00
Grosse fruchtige Erdbeere	7,90
Grosser Bratapfel-Calvados	7,00

Alle Gerichte sind zum alsbaldigen Verzehr gedacht. Einiges hält sich aber natürlich auch länger, wir beraten Sie dazu gerne.

Handgemachtes aus unserem Shop

Tsuri Sauce aus Zürich

Tsuri Sauce NO.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

12,50

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

8,00

Tsuri Sauce NO.3 – Steak Pepper Sauce -

Zutaten:

Tomaten, Whisky, Urwaldpfeffer, Aceito balsamico, Zwiebeln, Knoblauch

Verwendung:

Zu allem Gegrilltem

Der exklusive Urwaldpfeffer 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

12,50

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

12,50

Olivenöl aus Mallorca

Unter streng ökologischen Aspekten angebautes Olivenöl aus Santa Eugènia

Olíric Arbequina Verge Extra

Geschmack:

Pikant mit pikanten und teils mittelscharfen Noten, etwas bitter, dennoch äußerst fruchtig . Hoher Poliphenolgehalt.

Aussehen: strahlendes Grün

Geruch:

Aromen von Mandeln und Bananen, grünes Gras und Apfel

500 ml

16,50

Olíric Arbequina & Koroneiki Verge Extra

Geschmack:

Leicht süßlich mit pikanten und teils mittelscharfen Noten, etwas bitter, dennoch äußerst fruchtig mit Nuancen von grüner Mandel und Fenchel. Hoher Poliphenolgehalt.

Aussehen: Intensives leuchtendes Grün

Geruch:

Aromen von Gras, Mandel und Banane sowie Nuancen von Apfel und getrockneten Früchten.

500 ml

16,50

Olíric Koroneiki Verge Extra

Geschmack:

Pikant und leicht würzig, etwas bitter, dennoch äußerst fruchtig (Apfel), gepaart mit Nuancen von Tomate und Artischocke. Hoher Poliphenolgehalt,

Aussehen: Intensives, fruchtiges Grün.

Geruch: Intensive Aromen von Gras, mandel und Apfel

500 ml

16,50

Wir wünschen Guten Appetit

Mike und Natalie

