



**Liebe Gäste,**

Zum Wohl Aller ist unser Restaurant mal wieder bis auf weiteres geschlossen.

Unser Abholservice steht Ihnen

**Samstags und Sonntags 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](mailto: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

**Übrigens:** gibt es auch Gans TO GO, schaut doch mal auf unserer Homepage vorbei 😊

## UNGEWÖHNLICHE ZEITEN, UNGEWÖHNLICHE UMSTÄNDE

Auch Kulinarisch wird sich in der nächsten Zeit leider wieder einiges ändern. Deshalb heißt es jetzt wieder „Fenster auf“, damit wir trotzdem für Euer Wohlbefinden sorgen können. Solange unser Restaurant geschlossen bleiben muss, heißt es erstmal:

### MIT NACH HAUSE NEHMEN

**Unsere 2GO-Karte für Samstag 5. und Sonntag 6. Dezember**

**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

- Getrüffelte Zanderterrine  
auf Salat von rotem Spitzkohl mit Ingwer 16,90
- Heiß geräucherte und leicht gepökelte Gänsebrust auf Wildkräutersalat mit Preiselbeervinaigrette und hausgemachter Apfel-Calvados-Marmelade 15,50
- Mike`s Verwöhnbox  
Hausgemachte Gänseleberterrine im Schokoladen-Nuss-Knusper an Apfel-Chutney hübsch angerichtet in der wiederverwertbaren Plastikbox 18,90

## **Suppe** (zum Teilen als Vorspeise oder alleine als Hauptgericht für die „kalte Jahreszeit)

Kürbisrahmsüppchen mit Orangencurry	
Gerösteten Kürbiskernen und hausgemachten Croutons	12,90
<b>→zusätzlich mit selbst geräucherter Riesengarnele</b>	4,50/ Stück

Terrine Gaisburger Marsch	
Ein großes Glas Rinderkraftbrühe und die Einlage separat im Vakuumbbeutel (Gesottene Ochsenbrust in Würfeln, Knöpfe, Zwiebelschmelze und Kartoffelwürfel)	17,50

*Übrigens: sollte noch Rinderbrühe übrig sein, die kann man auch ganz hervorragend einfrieren*

## **Hausgemachte Maultaschen**

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

Dazu

Zwiebelsauce/ Portion	3,50
-----------------------	------

Schmorkohl	4,00
------------	------

## **Hauptgänge**

Sanft geschmortes Ossobuco	
Kalbshaxenscheiben in kräftiger Schmorgemüsesauce	17,90

*Dazu empfehlen wir unser Risotto Milanese*

Frische Kürbistortelloni mit geschmortem Butternutkürbis und Lauch in Parmesansauce	18,50
---	-------

Ein ½ im Ofen geschmorter Butternutkürbis gefüllt mit Sandkartoffeln	
Ziegenfrischkäse vom Vulkanhof und hausgemachtem Pesto	18,90

Wildgulasch von Hirsch und Wildschwein  
mit Kräutersaitlingen und Steinpilzen 17,90

Mike`s BBQ-Spareribs vom Pata Negra  
Sanft geschmorte Rippchen vom iberischen schwarzen Eichelschwein  
in leichter BBQ-Marinade 14,90

(können zuhause im Backofen oder wer mag auf dem Grill oder im Smoker wieder erwärmt werden)

**Dazu empfehlen wir: Eine der Tsuru-Saucen und Chorizo-Bohnenragout**

Bio-Lammhaxe vom Müritzhof in der Sauce 18,90

## **Beilagen**

Butterknöpfe 4,50

Hausgemachte Kartoffelklöße (3 Stück) 4,50

Risotto alla Milanese (Safranrisotto) 6,90

Butterkartoffeln 4,00

Hausgemachter Rotkohl 3,50

Hausgemachter Grünkohl (gekocht mit geräuchertem Bauchspeck  
und einem kräftigen Löffel Bautzener Senf) 3,00

Erbsen-Karottengemüse 4,00

Chorizo-Bohnenragout 4,90

Schmorkohl 4,00

## **Dessert**

Frischer Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesauce  
in einer Mikrowellen geeigneten Mehrwegplastik 9,90

Schokoladenmousse aus Belgischer Schokolade  
mit leicht beschwipsten Kirschen 9,90

## Hausgemachte Fruchtaufstriche

Kleine samtige Waldbeere	5,00
Grosse fruchtige Erdbeere	7,90
Grosser Bratapfel-Calvados	7,00
Grosse Mallorquinische Tomate	9,50

**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**

**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 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**

**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**

## **Olivenöl aus Mallorca**

Unter streng ökologischen Aspekten angebautes Olivenöl aus Santa Eugènia

### **Olíric Arbequina Verge Extra**

**Geschmack:**

Pikant mit 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 Vergé 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

