



Liebe Gäste,

Unser Abholservice steht EUCH

Samstags und Sonntags von ***13:00 – 17:00***
zur Verfügung

Abholung bitte nur auf Vorbestellung

Bestellt werden kann bis Freitag 15:00

(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: 033201 24 98 06

Mike und Natalie

UNGEWÖHNLICHE ZEITEN, UNGEWÖHNLICHE UMSTÄNDE



ZUM MIT NACH HAUSE NEHMEN

Unsere 2GO-Karte für

Samstag 16 Und Sonntag 17. Oktober

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

Herbstliches Kürbissüppchen

Mit Croutonsplittern und gerösteten Mandeln 12,90
(zum Teilen als Vorspeise oder alleine als Hauptgericht für die „kalte Jahreszeit“)

Hausgemachte Blutwurstmaultäschle

In Karamellzwiebeljus mit gebratenen Apfelwürfeln
auf getrüffeltem Spitzkohl 17,90

Mike`s Verwöhnbox

Dreierlei von der Gänseleber mit 2-erlei Frucht
und Butter-Brioche-Muffin 23,90

Hauptgänge

Sanft geschmorte Hirschbäckchen in Portweinjus <i>Dazu empfehlen wir: geschmorten roten Spitzkohl</i>	22,90
Bio-Lammhaxe aus dem Ofen mit Sauce <i>Dazu empfehlen wir: Pectorisoni</i>	19,50
<i>Ruccola-Nudelsäckchen im Gorgonzolasud</i> mit frischen Zuckerschoten und halbdgetrockneten Tomaten	22,50
Gebratene Kalbsfiletstreifen in Pfifferlingsrahm	22,90
Sanft geschmortes Kalbsherz in Steinpilzrahm	17,50

Beilagen

Kartoffelstampf	4,50
Gebratene Buttergnocchi	4,50
Pesto-Risoni (Hartweizengriesnudeln in Reisform)	4,50
Buttermöhren	4,50
Geschmorter roter Spitzkohl	4,50
Butterebsen	4,50

Extra Sauce (ca.200 ml)

Bratensauce im Glas

7,90

Unsere Dessertempfehlung

„Pfirsichtartelette“

Mürbteigartelette gefüllt mit Pfirsichwürfeln mariniert

In einem Püree aus spanischen Wildpfirsichen

getoppt von einem Schokomousse-Macaron

11,50

Hausgemachte Fruchtaufstriche

Fruchtige Erdbeere -der Klassiker-

6,50

Heidelbeer-Zimt

6,50

Brombeere -Angel d'Or

6,90

mike's Mallorquinische Tomate- lecker zum Ziegenkäse-

6,90

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.

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

16,90

Berlin Global Olive Oil Award 2021-BRONZE

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

16,90

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

16,90

Berlin Global Olive Oil Award 2021-SILVER

Wir wünschen Guten Appetit

Mike und Natalie

