



**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](mailto: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 21. und Sonntag 22.Mai**

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

#### ***Spargelcremesuppe***

mit zweierlei gebratenen Spargelchips 11,90

#### ***Hausgemachte Maultäschle in Zwiebelsoße***

mit gegrilltem weissen Spargel 18,90

### **Hauptgänge**

#### ***Mit Trüffelburrata gefüllte Ravioli an zweierlei gebratenem Spargel***

Zuckerschoten, geschmelzten Tomaten und Haselnuss-Bärlauchpesto 27,50

Honig-Spanferkel-Rollbraten

***Dazu empfehlen wir: Edamame-Bohnen mit mallorquinischer Sobrasada*** 17,50

#### ***Pochierter weißer Spargel***

Mit Butterkartoffelchen und haugemachtem Haselnuss-Bärlauch-Pesto 27,50

**DIE KLASSIKER:**

Sanft geschmorte Ochsenbacken mit Portweinperlzwiebeln 18,90

Bio-Lammhaxe aus dem Ofen mit Sauce 19,90

**Beilagen**

Kartoffelstampf 4,50

Petersilienkartöffelchen 4,50

Hausgemachte Serviettenknödel 4,50

Glacierte Ahornsirup-Karotten 5,50

Edamame Bohnenkerne mit Sobrasada 5,50

**Extra Sauce (ca.200 ml)**

Bratensauce im Glas 7,90

**Unsere Dessertempfehlung**

***Munsterkäse***

An Rotem Weinbergspfirsich-Konfit, Butterbrioche und Erbsenkresse 14,90

Duett vom Schokomousse mit Rhabarber, frischen Erdbeeren  
und hausgemachtem Waldmeistergel 15,50

**Hausgemachte Aufstriche**

**Hausgemachte Bärlauchbutter 7,00**

***Roter Weinbergspfirsich 9,50***

***Erdbeer-Fruchtaufstrich 6,50***

**.....zum Käse**

Mirabelle mit getrockneten Aprikosen und einem Hauch Chilli 6,50

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 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

