



**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 25. und Sonntag 26. Juni**

**und**

**Samstag 2. und Sonntag 3. Juli**

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

#### ***Matjestatar***

mit marinierten roten Schalotten und leichtem Zitronen-Joghurtdip 15,50

#### ***Lauchcremesuppe***

mit Knusper von Butterbrioche und Piemonteser Haselnuss 11,90

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

mit Kartoffel-Senfcreme und frischen Pfifferlingen 18,90

### **Hauptgänge**

#### ***Mediterranes Ochsenschwanzragout mit Karotten und Tomaten***

21,90

#### ***Ravioli mit Pfifferlings Füllung***

Mit leichtem Morchel Rahm, Spargel und geschmelzten Kirschtomaten 26,90

**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

Frische Pasta 4,50

Glacierte Ahornsirup-Karotten 5,50

Edamame Bohnenkerne mit Sobrasada 5,50

**Unsere Dessertempfehlung**

***Morbier mit marinierter Sangria-Birne***

und Crunch von Piemonteser Haselnüssen und Butterbrioche 14,90

***Mascarpone-Limonenriegel***

mit frischen Beeren und Ruby Chocolate 12,90

**Hausgemachte Aufstriche**

**Hausgemachte BBQ-Honig-Butter 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 Vergé 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 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**

**16,90**

Berlin Global Olive Oil Award 2021-SILVER

Wir wünschen Guten Appetit

Mike und Natalie

