

IMMER DONNERSTAGS

BELIEBTE KÜCHENKLASSIKER IN 3 GÄNGEN

Reserviert werden kann immer jeweils bis Sonntag davor,
damit wir montags die Ware bestellen können

A la Carte und unser Großes Menü gibt es von Freitag bis Sonntag

Vegetarische Alternativen sind auf Absprache natürlich möglich

Ihr habt den Sonntag verpasst, dann schickt uns einfach eine mail an

info@mikesheimatkueche.de

und wir sehen was wir tun können 😊

*Sollten wir bis Sonntagabend allerdings gar keine Reservierung für den Donnerstag haben bleibt der
Donnerstag geschlossen*

Donnerstag 30.Oktober

Pilz-Bouillon mit Griesnocken

ODER

Kleiner gemischter Salat mit Croutons

Schaschlik vom Iberico-Nacken

mit hausgemachtem Letscho-Gemüse und Pommes Frites

Topfenpalatschinken

gefüllt mit Quarkmousse und eingelegten Zwetschgen

48,00

Donnerstag 6. November

Kürbissuppe

mit Steirischem Kürbiskernöl

ODER

Kleiner gemischter Salat mit Croutons

Tafelspitz mit Meerrettichsauce

Bratkartoffeln und Buttermöhren

„ Zwetschgendatschi“

Lauwarmer Zwetschkengucken mit Vanilleeiscrème

48,00

Donnerstag 13. November

Maronensuppe

mit geschmälzten Apfelwürfeln und Croutons

ODER

Kleiner gemischter Salat mit Croutons

Dithmarsche Gänsekeule

mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Bratapfel

mit Mandeln Rosinen und Marzipan
an hausgemachter Vanillesauce

65,00

Donnerstag 20. November

Flädlessuppe

Kraftbrühe mit Schnittlauchflädle

ODER

Kleiner gemischter Salat mit Croutons

Schweinelendchen

im Ganzen gebraten mit Pilzrahmsauce
und hausgemachten Spätzle

Schwäbische Apfelkühle

mit Zimtzucker und Vanilleeiscreme

47,00

Donnerstag 27. November

Blumenkohlcremesuppe

mit gerösteten Blumenkohlröschen und Croutons

ODER

Kleiner gemischter Salat mit Croutons

Knusprige Entenkeule

mit hausgemachtem Rotkohl und Serviettenknödel

Spekulatiuseiscreme

auf lauwarmen Zimtpflaumen und Lebkuchencrumble

50,00