

TRADITIONELL MEDITERRAN MODERN



**Liebe Gäste,**

Unser Abholservice steht Euch

**Am 24. Dezember von 11:00 – 13:00**  
zur Verfügung

***Abholung bitte nur auf Vorbestellung***

***Bestellt werden kann bis:***

***Gänsekeulen bis Sonntag 14.12***

***Alles andere bis Sonntag 21.12***

Damit alles direkt abholbereit ist bitte 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

## Unsere Weihnachtskarte TO GO 2025

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.

### Suppen & Saucen im Einmachglas 500 ml

*Kürbissuppe mit einem Hauch Ingwer und Orange* 10,00

*Mikes hausgemachte Wildconsommée* 20,00

Bratensauce  
(Grundsauce für Schmorgerichte, Braten, Rinderfilet etc.) 15,00

Gänsesauce mit einem Hauch Portwein 15,00

### Gans

*Frische Dithmarsche Gänsekeule (ca. 450g Rohgewicht)  
geschmort inklusive Soße* 36,50

*Hausgemachtes Kräuterschmalz* 5,50  
(90% Gänseschmalz, 10% Schweineschmalz).

## **weitere Hauptgänge**

Französische Barbarie Entenkeulen 20,00

**Unser Klassiker:** Sanft geschmorte Ochsenbacken  
mit Portweinperlzwiebeln und Soße 19,50

Frische Pasta mit Parmesansauce oder Waldpilzrahm 19,90

## **Beilagen**

Hausgemachte Kartoffelklöße 5,00

Serviettenknödel 5,00

Preiselbeer-Rotkohl aus frischem Rotkohl 5,00

Hausgemachter Grünkohl 5,00

(gekocht mit Rauchfleisch und einem kräftigen Löffel Bautzener Senf)

**Alle Gerichte sind zum alsbaldigen Verzehr gedacht. Einiges hält sich aber natürlich auch  
länger, wir beraten Sie dazu gerne.**

**Für ganz kurzfristige Weihnachtsgeschenke haben wir natürlich  
GUTSCHEINE**