

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 6. August

Schwammerlsuppe

Pfifferlingscreme mit Croutons und frischen Kräutern

ODER

Kleiner gemischter Salat mit Croutons

Spanferkelhaxe mit Weißbier Sauce

auf Senfkraut mit Schupfnudeln

Bayrisch Creme

mit Beerenkompott

48,00

Donnerstag 13. August

Krensüppchen

Meerrettichcremesüppchen mit Croutons

ODER

Kleiner gemischter Salat mit Croutons

Wiener Backhendel

Von der ausgelösten Hähnchenkeule an

Kartoffel-Gurkensalat mit Steirischem Kürbiskernöl

Palatschinken

an zweierlei von der Marille und Topfenmousse

47,00

Donnerstag 20. August

Flädlesuppe

Kraftbrühe mit Kräuter-Pfannkuchen-Streifen

ODER

Kleiner gemischter Salat mit Croutons

„Böfflamott“

mit hausgemachten Spätzle und glacierten Möhren

(Böfflamott ist ein traditioneller Rinderschmorbraten, der vorher in Rotwein
und Gewürzen eingelegt wird)

Schwäbische Apfelküchle

Gebackene Apfelringe mit Zimtzucker

und Vanilleeiscreme

49,00

Donnerstag 27. August

Gazpacho Andaluz

ODER

Kleiner gemischter Salat

Brot Aioli und Oliven

Tapas variadas

Gambas al ajillo, Albondigas en salsa picante, Pimientos de Patron,

Dattiles con bacon y gildas cantabrias y Tortilla Española

(Knoblauchgarnelen, Fleischbällchen in mediterraner Tomaten- Gemüse-Salsa,

Datteln im Speckmantel, Klassische Kartoffeltortilla und

Kantabrische Sardellenspieße mit Oliven und Piparras

Geeiste Crema Catalana

50,00