



## Mittags-Menüs ab 10.30 Uhr

Tel. 04181 87 37 oder  
[info@stadtschlachtereiwiese.de](mailto:info@stadtschlachtereiwiese.de)

Unsere Öffnungszeiten:  
Montag – geschlossen  
Dienstag -Freitag 7:30 – 18.00 Uhr  
Samstag 7:00 – 12:00 Uhr

### Montag - Ruhetag

#### Dienstag, 7. April 2026

Grützwurst mit Apfelkompott und Bratkartoffeln,  
Mandarinen Quark

€ 8,65

Außerdem: Mexikanische Kartoffelsuppe

#### Mittwoch, 8. April 2026

Hähnchengeschnetzeltes in Spinat-Rahmsauce mit  
gebratenen Gnocchi, Götterspeise mit Vanillesauce

€ 8,95

Außerdem: Zucchini-Suppe mit Kasseler

#### Donnerstag, 9. April 2026

Fischtopf „Helgoländer Art“, verschiedene Fischarten,  
Meeresfrüchte, Zuckerschoten, Kirschtomaten in  
Hummersauce mit Reis, Kirschgrütze

€ 9,85

Außerdem: Bärlauchsüppchen

#### Freitag, 10. April 2026

Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Grünen Bohnen und  
Salzkartoffeln, Preiselbeermousse

€ 9,65

**Bitte spätestens einen Tag im Voraus vorbestellen!**  
(Änderungen vorbehalten!)

**Liebe Kunden, personalbedingt ist es uns aktuell leider nicht möglich,  
täglich mehr als ein Menü und unser Außerdem-Gericht anzubieten.**

**Probieren Sie alternativ unsere küchenfertigen Produkte.**

# Bärlauch-Pasta mit Rinderfilet



## Zutaten für 4 Personen:

300 g	Rinderfilet
500 g	Spaghetti oder Bandnudeln
150 g	frischen Bärlauch
4	Schalotten
400 g	Cocktailtomaten
500 g	Friskäse
'	Olivenöl
	Chili (frisch oder getrocknet)
	Salz und Pfeffer
	Frischer Parmesan

## Zubereitung:

Bärlauch in Streifen schneiden, die Schalotten putzen und achteln, Tomaten halbieren.  
Das Rinderfilet in schmale Streifen schneiden.

Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen. Von dem Kochwasser etwa 150 ml abfangen und zur Seite stellen.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten zusammen mit dem Bärlauch und dem Rinderfilet hineingeben und alles anbraten, mit dem Chili, Salz und Pfeffer würzen. Jetzt die Tomaten hinzugeben und mit andünsten. Danach den Friskäse und etwas Nudelwasser unterrühren.

Die Nudeln auf einem Teller anrichten, die Sauce darüber geben und alles mit frischem Parmesan bestreuen!

*Wir wünschen Guten Appetit!*