



Mittags-Menüs ab 10.30 Uhr

Tel. 04181 87 37 oder
info@stadtschlachtereiwiese.de

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

Montag - Ruhetag

Dienstag, 21. April 2026

Kräuterbraten vom Jungschwein mit Marktgemüse
und Kroketten, Rhabarbercreme

€ 8,95

Außerdem: Tom Kha Gai Suppe

Mittwoch, 22. April 2026

Putenoberkeulenbraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln,
Zitronencreme

€ 8,95

Außerdem: Tomatensuppe mit Reis und Fleischklößchen

Donnerstag, 23. April 2026

Gebratenes Fischfilet in Sauce, dazu Brokkoli und
Salzkartoffeln, Griechischer Joghurt mit Honig

€ 9,75

Außerdem: Weißkohleintopf mit Kasseler

Freitag, 24. April 2026

Rinderrouladen mit Speck und Gürkchen, grüne Bohnen und
Salzkartoffeln, Vanillepudding mit Schokoladensauce

€ 9,95

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.

Brotsalat mit grünem Spargel

Zutaten für 4 Personen:

200 g Ciabatta
2 Knoblauchzehen
600 g grünen Spargel
600 g Kirschtomaten
1 Scharlotte
80 g Parmesan gehobelt
6 Stiele Basilikum

Vinaigrette:

4 EL Rotweinessig
Salz und Pfeffer
1 TL Zucker
10 EL Olivenöl

Zubereitung:

Das Brot in dünne Scheiben schneiden und auf ein Rost legen. Im heißen Ofen bei ca. 200° Umluft ca. 3 bis 4 Minuten hellbraun rösten. Die Knoblauchzehen halbieren und das knusprige Brot von beiden Seiten mit dem Knoblauch einreiben.

Den Spargel waschen, das untere Drittel ggf. schälen und die Enden abschneiden. Jetzt die Spargelstangen schräg in 3 cm lange Stücke schneiden und in reichlich kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten leicht bissfest garen. In ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abschrecken.

Tomaten waschen und halbieren.

Essig mit 3 – 4 EL Wasser, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Nach und nach das Öl unterrühren.

Basilikumblätter grob zupfen.

Den Spargel und die Tomaten mit der Vinaigrette mischen und kurz ziehen lassen. Brot und Basilikum untermischen und kurz ziehen lassen. Zum Schluss den Salat mit dem gehobelten Parmesan bestreuen und servieren.

Eignet sich hervorragend als Beilage zu Kurzgebratenem oder zum Grillen!

Wir wünschen guten Appetit!