



Mittags-Menüs ab 10.30 Uhr

Tel. 04181 87 37 oder
info@stadtschlachtereie-wiese.de

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

Montag - Ruhetag

Dienstag, 4. August 2026

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat,
Raffaello Creme

€ 8,75

Außerdem: Okroschka

Mittwoch, 5. August 2026

Ofenkartoffel mit gebratenen Putenbruststreifen und
Sour Cream, Mascarpone Creme mit Früchten

€ 9,35

Außerdem: Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanillesauce

Donnerstag, 6. August 2026

Fischfilet mit Kräuterkruste in Weißweinsauce, dazu Erbsen
und Basmatireis, Zitronen Creme

€ 9,95

Außerdem: Tomatensüppchen mit Reis und Fleischklößchen

Freitag, 7. August 2026

Kleine Schnitzelchen mit Rahmgemüse und Kartoffelrösti,
Blaubeerjoghurt

€ 8,95

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.

Zitronen-Kräuter-Hähnchen mit buntem Sommergemüse

Zutaten für 4 Personen

- 4 Hähnchenbrustfilets (je ca. 180–200 g)
- 2 Zucchini
- 2 rote Paprika
- 250 g Cherrytomaten
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bio-Zitrone
- 4 EL Olivenöl
- 2 TL Honig
- 2 TL Dijon-Senf
- 2 TL italienische Kräuter
- 2 Zweige Rosmarin
- frischer Thymian
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer



Zubereitung:

Die Hähnchenbrustfilets trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer sowie den italienischen Kräutern würzen. Aus dem Saft und der abgeriebenen Schale der Zitrone, Olivenöl, Honig und Senf eine Marinade anrühren und die Hähnchenbrust darin mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Zucchini in Scheiben, Paprika in grobe Stücke und die rote Zwiebel in Spalten schneiden. Die Cherrytomaten ganz lassen und den Knoblauch fein hacken. Das Gemüse mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian vermengen.

Die Hähnchenbrustfilets auf dem Grill oder in einer Grillpfanne von jeder Seite etwa sechs bis sieben Minuten goldbraun garen. Das Gemüse parallel auf einer Grillplatte oder im Backofen bei **160 °C Umluft (180 °C Ober-/Unterhitze)** etwa 20 bis 25 Minuten rösten, bis es leicht gebräunt und noch bissfest ist. Zum Servieren das mediterrane Gemüse auf einer Platte anrichten, die Hähnchenbrust in Scheiben schneiden und darauflegen. Mit frischem Thymian und etwas Zitronenabrieb garnieren.

Wir wünschen Guten Appetit!