

Liebe Schalotten Gäste,  
leider muss ich Ihnen sagen das der zurück gelegte Spargel  
aufgegessen ist und ich muss ein Plan B machen  
Das gibt es als Alternative:

Avocado Creme auf geröstetem  
Ciabatta mit Salatbeilage  
7,90 €

Winterrösti  
aus Kartoffeln, Möhren, Petersilie,  
und Kräutermischung nach Maître Jörg,  
(Limettenblätter, Koriander, Kardamom, Zimt, Pfeffer, Nelke, Muskat)  
mit Apfel und getrockneten Pflaumen gefüllt, dazu Salat  
Oldenburger Portion große Portion  
11,50 € 14,50 €

Wildlachsfilet mit Knoblauch,  
dazu Schwenkkartoffeln und Salat  
24,80 €

Grünkohl  
mit Weißwurst, dazu süßer Senf  
und Schwenkkartoffeln  
19,20 €

Klassisches  
Espresso Tiramisu  
7,30 €

### Das krause Wintergemüse mit verschiedenen Begleitern

Unseren Grünkohl bekommen wir von der Biogärtnerei Gut Sannum.  
Dann wird er bei uns gewaschen, gezupft, gekocht und abgeschmeckt.  
Unser Fleisch beziehen wir von der Bioschlachtereie Bakenhus.

Vegetarischer Grünkohl  
mit Schwenkkartoffeln  
15,00 €  
Auf Wunsch auch vegan/ glutenfrei

Grünkohllasagne  
mit Nudeln, Sahne, Basilikum  
und Knoblauch, überbacken Rigatino  
17,50 €  
Auf Wunsch auch vegan

Grünkohl mit Kochwurst, Pinkel  
und Kasseler, selbstverständlich auch Kartoffeln  
21,80 €

Für Grünkohlfahrten stellen wir Ihnen  
auch gerne unsere Kegelbahn zur Verfügung!

Bis bald in der Schalotte  
Jörg Stein



**Öffnungszeiten:**

**Mittwoch bis Sonntag**

**17.00 bis Schluss**

**Sonntagmittag**

**12.00 bis 15.00 Uhr**

**Montag und Dienstag sind geschlossen**

**Feiertage und Gesellschaften auf Anfrage**

**Küchenzeiten:**

**Mittwoch - Sonntag**

**17.30 – 21.30 Uhr**

**Sonntag und Feiertag**

**12.00 – 14.00 Uhr**

Restaurant Schalotte

Bahnhofstraße 9

26197 Huntlosen

Tel. 04487/1579

Inh. Jörg Stein

Datenschutzgesetz auf meiner Webseite

[www.schalotte-restaurant.de](http://www.schalotte-restaurant.de)

