

Liebe Schalotten Gäste,
zum Wetter sage ich nichts mehr!
Wir sind am 1.Oktober2017 wieder am Tag der Regionen dabei.
Slow Food wird mit einem Infostand da sein und auch
Ute Stachowiak mit Ihren neuen Bildern.
Die Küche wird von 11 bis 21.30 Uhr durchgängig geöffnet sein.
Ein paar „Fische“ gibt es auch zu sehen (und zu kaufen)
Ein Preisausschreiben wird es auch geben.
Wir suchen das „Neue Rösti“.

Am 2.Oktober bis zum 17.Oktober machen wir Urlaub.

Nun aber zur Septemberkarte.

Brie - Crostinis
mit Aprikosen-Pesto dazu Salatdekoration
7,90 €

Rösti mit Chorizo Salami,
frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum, dazu verschiedene
Blattsalate, Rohkost Gemüse, geröstete Kerne und Vinaigrette
große Portion Oldenburger Portion
15,90 €12,90 €

Atlantikzungenfilet
auf Curry-Pernot-Sahne Porree, dazu Basmatireis
21,90 €

Lammhack-Rosinen-Röllchen
mit Couscous auf Minze-Zucchini Gemüse
große Portion Oldenburger Portion
18,50 € 14,50 €

Tonkabohnen Creme
mit Weintrauben und Cantuccini
7,90 €

Bis bald in der Schalotte
Jörg Stein

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Sonntag
17.00 bis Schluss

Sonntagmittag und Feiertag

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

www.schalotte-restaurant.de