



seit 1690

WALHALLA
ROMANTIK HOTEL
OSNABRÜCK

Romantik Menü

Rote-Beete-Carpaccio
mit gratiniertem Ziegenkäse, Balsamico und Rauke ⁸
*Red beet carpaccio with gratinated goat cheese,
balsamic and rocket*



Kürbiscrèmesuppe mit steirischem Öl
und gerösteten Kernen
Pumpkin-cream-soup with Styrian oil and roasted seeds



Geschmorte Hirschkeule auf Waldpilzrahm
mit Rosenkohl und Kartoffelknödel
*Braised haunch of venison in mushroom cream
with Brussels sprouts and potato dumplings*



Marillenpalatschinken
mit Vanilleeis
*Apricot pan cake
with vanilla ice cream*

€ 49,50

Vorspeisen

- Jahreszeitliche Blattsalate an Hausdressing
mit getrockneten Tomaten, gerösteten Nüssen
und Crôutons 9,50
*Seasonal green salad with our house dressing
with dried tomatoes, roasted nuts and croutons*
- Hausgebeizter Lachs auf kleinem Puffer
mit roten Zwiebeln und Senfdillsauce 13,50
*Home marinated salmon on potato pancake
with red onions and mustard-dill-sauce*
- Rote-Beete-Carpaccio
mit gratiniertem Ziegenkäse, Balsamico und Rauke 14,50
*Red beet carpaccio with gratinated goat cheese,
balsamic and rocket*
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Pinienkernen,
Rucola und frisch gehobeltem Parmesan 15,00
*Beef carpaccio with pine nuts,
rocket salad and freshly shaved parmesan*

Suppen

- Kürbiscrèmesuppe mit steirischem Öl
und gerösteten Kernen 7,50
Pumpkin-cream-soup with Styrian oil and roasted seeds
- Crèmesuppe von Steinpilzen 7,50
Cream soup of porcini mushrooms
- Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Eierstich 6,50
Consommé of beef with vegetables and custard royale

Vegetarisch

- Bandnudeln mit Wintertrüffel
und Parmesanspänen 19,50
*Tagliatelle with winter truffle
and parmesan flakes*
- Mediterranes Hanfsamen-Risotto mit Oliven,
getrockneten Tomaten, Zucchini, Paprika,
Blattspinat und Parmesan 16,50
*Mediterranean hemp seed risotto with olives, dried tomatoes,
courgette, paprika, leaf spinach and parmesan*

Fischgerichte

Gebrautes Lachssteak unter der Orangenkruste auf
Limettenschaum mit Mangold und Wildreis Mischung 23,50
*Fried salmon steak under orange crust on lime mousse
with Swiss card and wild rice*

Filet vom Zander in Dijon-Senf-Sauce
auf getrüffelten Schwarzwurzeln und Pariser Kartoffeln 26,50
*Fillet of pikeperch in Dijon mustard sauce on truffled salsify
with Parisian potatoes*

Fleischgerichte

Dünne Scheiben (kalt) vom Roastbeef
an hausgemachter Remouladensauce
mit Bratkartoffeln und Salat ² 17,50
*Thin slices of roastbeef (cold), homemade remoulade sauce,
with roasted potatoes and salad*

Osnabrücker Grünkohl mit frischer und geräucherter
Mettwurst, Kasseler und Bratkartoffeln 19,50
*Regional kale with Mettwurst sausage,
smoked pork chop and roasted potatoes*

Geschmorte Rinderbacke an Balsamico-Jus
mit Beluga-Linsen und Süßkartoffel-Wasabi Püree 24,50
*Braised cheek of beef on balsamic sauce with beluga lentils
and sweet potato-wasabi-puree*

Gefülltes Schweinefilet mit Frischkäse im Speckmantel
auf gerahmtem Bohnengemüse mit Kartoffelkrusteln 21,50
*Fillet of pork filled with cream cheese wrapped in bacon
on beans with potato croquettes*

Brust und Keule von der Ente in Orangensauce
mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel ⁸ 25,50
*Breast and leg of duck in orange sauce
with red cabbage and potato dumplings*

Angus-Rinderfilet an Dijon-Senf-Sauce
mit feinen Bohnen in Speckbutter und Kartoffelgratin 33,50
*Angus beef fillet steak on Dijon-mustard-sauce
with fine beans in bacon butter and potato gratin*

Geschmorte Hirschkeule auf Waldpilzrahm
mit Rosenkohl und Kartoffelknödel ⁸ 24,50
*Braised haunch of venison in mushroom cream
with Brussels sprouts and potato dumplings*

Dessert

Trilogie von Vanilleeis, Grappa und Espresso ⁸ <i>Trilogy of vanilla ice-cream, grappa and espresso</i>	9,50
Lebkuchen Parfait mit Zimtpflaumen <i>Gingerbread "Lebkuchen" parfait with cinnamon plums</i>	10,50
Orangen Brûlée mit Zwergorangenkompott und Joghurteis ^{1,6} <i>Orange Brûlée with stewed kumquats</i>	9,50
Kleiner Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster und Vanilleeis ^{1,6,7} <i>Kaiserschmarrn with stewed plums and vanilla ice cream</i>	12,50

Käse

Internationaler Käseteller mit hausgemachtem Früchtebrot und Feigensenf ^{1,2,5,6,7,8} <i>Variety of cheese with homemade fruit bread and fig mustard</i>	klein 11,50 groß 15,50
--	---------------------------

¹mit Farbstoff, ²konserviert, ³mit Antioxidationsmittel, ⁴mit Geschmacksverstärker, ⁵geschwefelt,
⁶geschwärzt, ⁷gewachst, ⁸mit Süßungsmittel

Haben Sie Fragen zu den Allergenen? - Sprechen Sie uns an!
Wir halten eine Extra-Speisekarte für Sie bereit.

