



332
Jahre

WALHALLA
★ ★ ★ ★
ROMANTIK HOTEL
OSNABRÜCK
SEIT 1690

Romantik-Menü

Jahreszeitensalat | Hausdressing | rote Zwiebeln |
Kürbis-Chutney | Croûtons | gebratene Wachtelbrust
*Seasonal salad | house-dressing | red onions |
pumpkin chutney | croûtons | fried quail breast*



Kürbis-Ingwer-Suppe | gebratene Garnele
Pumpkin ginger soup | fried prawn



Geschmorte Ochsenbacke | Rotwein-Schalotten |
Fingermöhren | Kartoffel-Sellerie-Püree
*Braised ox cheek | red wine shallots | finger carrots |
mashed potatoes with celery*



Dunkle Schokolade | Banane | Limette |
Kardamom
Dark chocolate | banana | lime | cardamom

€ 73,00
€ 61,00 ohne Suppe
€ 53,00 ohne Vorspeise

Vorspeisen

Jahreszeitensalat | Hausdressing | rote Zwiebeln |
Kürbis-Chutney | Croûtons 11,50
mit gebratener Wachtelbrust 19,50
*Seasonal salad | house-dressing | red onions |
pumpkin chutney | croûtons
with fried quail breast*

Carpaccio vom Rind | Rucola |
Pinienkerne | Parmesan 18,50
Beef carpaccio | rocket | pine nuts | parmesan

Hausgebeizte Entenbrust | Ingwer-Sesam-Lack |
Enoki-Pilze | eingelegter Ingwer 19,50
*Home marinated duck breast | ginger sesame varnish |
enoki mushrooms | pickled ginger*

Suppen

Rinderkraftbrühe | Markklößchen |
Gemüse | Eierstich 9,50
*Beef consommé | bone marrow dumplings |
vegetables | royale*

Kürbis-Ingwer-Suppe | gebratene Garnele 11,50
Pumpkin ginger soup | fried prawn

Vegetarisch / Vegan

Wurzel-Cassoulet | Birne | Feige 19,50
Root cassoulet | pear | fig

Veganes Hähnchen-Schnitzel | Kokosmilch |
Kürbis-Kichererbsen-Curry | Basmatireis 26,50
*Plant based chicken | pumpkin chickpea curry |
coconut milk | basmati rice*

Fischgerichte

Seeteufel | frittierter Fenchel | Kirschtomaten |
Safran-Risotto 39,50
Monkfish | fried fennel | cherry tomatoes | risotto with saffron

Zanderfilet | Rahmsauerkraut | Kartoffelwürfel |
Ringel-Bete-Chips 32,50
*Pikeperch-fillet | creamed pickled cabbage | potato cubes |
beetroot chips*

Fleischgerichte

Schweinefilet im Speckmantel | Portweinjus |
Rahm-Wirsing | Schmorkartoffeln 28,50
*Pork fillet wrapped in bacon | port wine jus |
cream savoy cabbage | braised potatoes*

Kalbsleber | Apfel | Zwiebel | Kartoffelpüree 29,50
Calf's liver | apple | onion | mashed potatoes

Zweierlei vom Reh
Ragout und Rücken | Sellerie-Püree |
Romanesco | Schupfnudeln 37,50
*Two kinds of deer
Ragout and saddle | potato celery puree | romanesco*

Geschmorte Ochsenbacke | Rotwein-Schalotten |
Fingermöhren | Kartoffel-Sellerie-Püree 29,50
*Braised ox cheek | red wine shallots | finger carrots |
mashed potatoes with celery*

Rinderfilet | Cognac-Pfeffer-Sauce |
Blattspinat | Kartoffelgratin 43,50
*Beef fillet | cognac pepper sauce | leaf spinach |
potato gratin*

Sollten Sie Fragen zu den Allergenen und Inhaltsstoffen haben,
sprechen Sie uns gerne an.
Wir halten dafür eine separate Karte bereit.

Saisonales

Gänsebrust | Backobst | Calvados-Jus |
Apfelrotkohl | Kartoffelklöße 39,50
*Goose breast | baked fruit | calvados jus |
apple red cabbage | potato dumplings*

Grünkohl | Kohlwurst | Kasseler | Bratkartoffeln | Senf 22,50
*Kale | cabbage sausage | smoked pork chop |
fried potatoes | mustard*

Dessert & Käse

Trilogie 9,50
Vanilleeis | Grappa | Espresso
Trilogy of vanilla ice-cream, grappa and espresso

Dunkle Schokolade | Banane | Limette |
Kardamom 12,50
Dark chocolate | banana | lime | cardamom

Milchreis | Rote Grütze | Kürbiskerne 11,50
Rice pudding | red fruit jelly | pumpkin seeds

Mandel-Karotten-Küchelein | Karamell 12,50
Almond-carrot-cake | caramel

Gemischter Käseteller | Feigensenf | Früchtebrot 15,00
Cheese plate | fig mustard | fruit bread



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT