



333
Jahre

WALHALLA



ROMANTIK HOTEL
OSNABRÜCK

SINCE 1690

Romantik-Menü

Jahreszeitensalat | Hausdressing |
Kürbis-Chutney | Croûtons | 2 gebratene Garnelen
*Seasonal salad | house-dressing | pumpkin chutney |
croutons | fried prawns*



Wild-Consommé | Steinpilz-Klößchen | Gemüse
Game consomme | porcini dumplings | vegetables



Geschmorte Ochsenbacke | eigene Sauce |
Romanesco | Babymöhren | Kartoffelpüree
*Braised ox cheek | own sauce |
romanesco | baby carrots | mashed potatoes*



Nougat-Küchlein | Pflaume | Zimteis
Nougat cake | plum | cinnamon ice cream

€ 79,50

€ 70,00 ohne Suppe

€ 59,00 ohne Vorspeise

Vorspeisen

Jahreszeitensalat Hausdressing Kürbis-Chutney Croûtons	14,00
mit gratiniertem Ziegenfrischkäse	18,50
mit 3 gebratenen Garnelen	26,00
<i>Seasonal salad house-dressing pumpkin chutney croûtons with gratined goat cheese or fried prawns</i>	
Carpaccio vom Rind Rucola Pinienkerne Parmesan	21,50
mit zwei gebratenen Jakobsmuscheln	26,50
<i>Beef carpaccio rocket pine nuts parmesan with two fried scallops</i>	
Rote Bete Carpaccio Himbeere Rucola Fetakäse karamellisierte Walnüsse	18,50
<i>Beetroot carpaccio raspberry rocket feta cheese caramelized walnuts</i>	

Suppen

Rinderkraftbrühe Markklößchen Gemüse Eierstich	10,50
<i>Beef consommé bone marrow dumplings vegetables custard royal</i>	
Kartoffel-Senf-Suppe Croûtons Schnittlauch	10,50
<i>Potato mustard soup croutons chives</i>	

Vegetarisch / Vegan

Linguini Pesto Rosso Walnuss Stein-Champignons frittierter Rucola Parmesan	26,50
<i>Linguini red pesto walnuts mushrooms fried rocket parmesan</i>	
Camembert in Kartoffelmantel Preiselbeeren Rahm-Sauerkraut glasierte Trauben	28,50
<i>Camembert in potato crust cranberries cream sauerkraut glazed grapes</i>	
Gebackener Blumenkohl Tomaten-Kapern-Sugo Oliven-Rucola-Stampf	23,50
<i>Baked cauliflower Tomato caper sugo Olive and rocket mash</i>	

Fischgerichte

Skrei | Zuckerschoten | Safran | Rote Bete-Risotto 38,50
Skrei | sugar snap | Saffron | beetroot risotto

Lachsfilet | Fenchel-Beurre blanc | Spinat |
Keta-Kaviar | Spaghettini 39,50
*Salmon fillet | fennel-beurre blanc | spinach |
keta caviar | spaghettini*

Fleischgerichte

Medaillons vom Schweinefilet unter Kräuterkruste |
Rahm-Kohlrabi | Macaire Kartoffeln 34,50
Pork fillet | herbal crust | creamy kohlrabi | Macaire potatoes

Geschmorte Hirschkeule | Kaffee-Sternanis-Rub |
Wild-Jus | Rosenkohl | Schupfnudeln 37,50
*Haunch of venison | coffee star anise rub |
own sauce | brussels sprouts | finger-shaped potato dumplings*

Maispouardenbrust | Kimchi-Lack | Pak Choi |
Birne | Kurkuma-Kartoffeln 31,50
*Corn-fed chicken breast | kimchi glaze | pak choy |
pear | curcuma potatoes*

Kalbsleber | Schmorzwiebeln | Apfelringe |
Kartoffelpüree 32,50
Calf liver | braised onions | apple rings | mashed potatoes

Rinderfilet | Rotwein-Schalotten |
grüne Bohnen | Kartoffelgratin 48,50
Beef fillet | red wine shallots | green beans | potato gratin

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

Brust und Keule von der Ente | Calvados-Jus |
Rotkohl | Back-Obst | Kartoffel-Klöße 36,50
*Breast and leg of duck | calvados Jus | red cabbage |
baked fruit | potato dumplings*

Geschmorte Ochsenbacke | eigene Sauce |
Romanesco | Babymöhren | Kartoffelpüree 35,50
*Braised ox cheek | own sauce |
romanesco | baby carrots | mashed potatoes*

Dessert & Käse

Trilogie 10,50
Vanilleeis | Grappa | Espresso
Triology of vanilla ice cream | grappa | espresso

Crème Brûlée | Blutorangen-Sorbet | Zwerg-Orange 10,50
Crème brûlée | blood orange sorbet | kumquat

Birnen-Crumble | Walnuss-Eis | Vanillesauce 13,50
Pear crumble | walnut ice cream | vanilla sauce

Nougat-Küchlein | Pflaume | Zimteis 14,00
Nougat cake | plum | cinnamon ice cream

Gemischter Käseteller | Feigensenf | Früchtebrot 17,00
Cheese plate | fig mustard | fruit bread

OLE
USE
EssBar

-DAVID-
LOUNGE BAR GARTEN

USE
GIN



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT