



WALHALLA

★ ★ ★ ★
ROMANTIK HOTEL
OSNABRÜCK
SINCE 1690

Romantik-Menü

Gebratene Garnelen | Feldsalat | Mango
Edamame | Ingwer
*Fried prawns | lamb's lettuce | mango | edamame
ginger*



Spargelcremesuppe
Cream of asparagus soup



Geschmorte Ochsenbacke | Balsamico-Perlzwiebeln
Belugalinsen | Herzoginkartoffeln
*Braised ox cheek | balsamic pearl onions | beluga lentils
dutchess potatoes*



Himbeerschnitte | Pistazieneis
Raspberry cake | pistachio ice-cream

€ 79,00
€ 59 ohne Vorspeise
€ 69 ohne Suppe

Weinempfehlung zum Menü

2023 Weißburgunder, Q.b.A., trocken
Weingut Gut Hermannsberg, Nahe
Eleganter, trockener Weißwein mit feiner Frische und
ausgewogener Struktur und einer dezenten Mineralität

Vorspeisen

- Frühlingsalat | weißes Balsamicodressing | Schmand
Haselnuss-pesto | Radieschen | Sprossen € 14,00
mit gratiniertem Ziegenfrischkäse € 18,50
mit gebratenem Spargel € 21,50
*Spring salad | white balsamic dressing | sour cream
Hazelnut- pesto | radishes | sprouts
with gratinated goat´s cheese or pan-fried asparagus*
- Rindercarpaccio | Trüffeldressing | Pesto
Pinienkerne | Parmesan | Champignons € 19,50
*Beef carpaccio | truffle dressing | pesto | pine nuts
parmesan | mushrooms*
- Gebratene Garnelen | Feldsalat | Mango
Edamame | Ingwer € 22,50
*Fried prawns | lamb´s lettuce | mango | edamame
ginger*

Suppen

- Rinderkraftbrühe | Tafelspitz | Gemüse
Markklößchen € 12,50
*Beef consommé | boiled beef | vegetables
marrow dumpling*
- Tom Kha Gai | Kokossuppe | rotes Curry
Zuckerschoten | Garnelen € 14,50
*Tom Kha Gai | coconut soup | red curry | sugar snap peas
Prawns*

Vegetarisch / vegan

- Süßkartoffel | Kichererbsen | Sprossen | Paprika
Koriander | Sesam- Erdnusssauce € 24,50
*Sweetpotatoe | chickpeas | sprouts | bellpepper
Cilantro | Sesame peanut sauce*
- Linguine | Bärlauchrahm | Pinienkerne
Parmesan € 21,50
Linguine | wild garlic creamsauce | pine nuts | parmesan

Fisch

Wolfsbarsch | Bärlauchsauce | Rübchen
Pilzrisotto € 38,50
*Seabass | wild garlic creamsauce | turnips
Mushroom risotto*

Lachsfilet | Hummer-Sauce | grüner Spargel |
Spargel-Risotto € 37,50
*Salmon fillet | lobster sauce | green asparagus |
asparagus risotto*

Fleisch

Maispoulardenbrust | Portweinjus | Möhrengemüse
Kräuterrisotto € 29,50
Corn-fed chicken's breast | port wine jus | carrots | herb risotto

Rinderfilet | Pfefferrahm | Blattspinat | Kartoffelgratin € 46,50
Fillet of beef | pepper cream sauce | leaf spinach | potato gratin

Geschmorte Ochsenbacke | Balsamico-Perlzwiebeln
Belugalinsen | Herzoginkartoffeln € 34,50
*Braised ox cheek | balsamic pearl onions | beluga lentils
Dutchess potatoes*

Roastbeef, kalt | Sauce Remoulade | Salatbouquet
Bratkartoffeln € 26,50
*Cold cut roastbeef | remoulade | salad bouquet
fried potatoes*

Dessert und Käse

Trilogie:
Vanilleeis | Grappa | Espresso € 10,50
Trilogy of vanilla ice-cream | grappa | espresso

Crème Brûlée | Apfelkompott | Apfelsorbet € 10,50
Crème brûlée | apple compote | apple sherbert

Himbeerschnitte | Pistazieneis € 14,50
Raspberry cake | pistachio ice-cream

Gemischter Käseteller | Feigensenf | Früchtebrot € 17,00
Assortment of cheese | fig mustard | fruit bread

Spargelzeit

Spargelcremesuppe € 11,50
Cream of asparagus soup

Marinierter Spargel | Spargel-panna Cotta | € 21,50
gebeizter Lachs | Salicorn
*Marinated asparagus | asparagus panna cotta |
graved Salmon | salicorn*

Portion frischer Stangenspargel | zerlassene Butter € 26,50
oder Sauce Hollandaise | Salzkartoffeln
fresh asparagus | butter or hollandaise sauce | boiled potatoes

Dazu bieten wir

Rührei € 6,50
Scrambled egg

Gemischten Schinken € 9,00
Selection of cured hams

Paniertes Kalbsschnitzel € 18,00
Breaded veal schnitzel

Gebrautes Lachsfilet € 15,50
Fried salmon filet

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