



## WALHALLA

★ ★ ★ ★ ★

ROMANTIK HOTEL  
OSNABRÜCK  
SINCE 1690

### *Romantiko Menü*

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



Spargelcremesuppe  
*Cream of asparagus soup*



Geschmorte Ochsenbacke  
Fingermöhren | Brokkoli | Selleriepüree  
*Braised ox cheek | Finger Carrots | Broccoli | Celery Root Purée*



Himbeerschnitte | Pistazieneis  
*Raspberry cake | pistachio ice-cream*

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

### *Weinempfehlung zum Menü*

#### **2024 Shiraz Cabernet, Koonuga Hill, Penfolds**

Aromen von dunkler Beere, Pflaume und feinen Gewürznoten.  
Vollmundig und elegant im Abgang

€ 47,00

## 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 | Trüffelrahm | Pinienkerne  
Parmesan € 21,50  
*Linguine | truffle cream sauce | pine nuts | parmesan*

## *Fisch*

Wolfsbarsch | Kräutersauce | Rübchen | Pilzrisotto € 38,50  
*Seabass | herb sauce | turnips  
Mushroom risotto*

Lachsfilet | Hummer-Sauce | grüner Spargel  
Spargel-Risotto € 37,50  
*Salmon fillet | lobster sauce | green asparagus |  
aspargus 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  
Fingermöhren | Brokkoli | Selleriepüree € 34,50  
*Braised ox cheek | Finger Carrots | Broccoli | Celery Root Purée*

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 | Rhabarberkompott | Rhabarbersorbet € 10,50  
*Crème brûlée | rhubarb compote | rhubarb 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 <i>Cream of asparagus soup</i>	€ 11,50
Erdbeere-Spargel Salat   Wildkräuter   Grüner Pfeffer <i>Strawberry and asparagus salad   wild herbs   green pepper</i>	€ 21,50
Portion frischer Stangenspargel   zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise   Salzkartoffeln <i>fresh asparagus   butter or hollandaise sauce   boiled potatoes</i>	€ 26,50
Dazu bieten wir	
Rührei <i>Scrambled egg</i>	€ 6,50
Gemischten Schinken <i>Selection of cured hams</i>	€ 9,00
Paniertes Kalbsschnitzel <i>Breaded veal schnitzel</i>	€ 18,00
Gebratenes Lachsfilet <i>Fried salmon filet</i>	€ 15,50

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