



**WALHALLA**

★ ★ ★ ★  
ROMANTIK HOTEL  
OSNABRÜCK  
SINCE 1690

## *Romantik-Menü*

Carpaccio von der Coeur de Boeuf Tomate | Salat | Basilikum  
Pesto | Parmesan | gezupfter Burrata  
*Carpaccio of Coeur de Boeuf Tomato | Salad | Basil Pesto | Parmesan  
Torn Burrata*



*Samtsuppe von Pfifferlingen*  
*Cream soup of Chanterelle*



Lachsfilet | Kräuteröl-sauce  
Ofenfenchel | sämiges Safran - Risotto  
*Salmon Fillet | Herb Oil Sauce | Roasted Fennel | Creamy Saffron Risotto*



Kokos Parfait | Erdbeersauce | Mandel Sponge  
*Coconut Parfait | Strawberry Sauce | Almond Sponge*

€ 76  
€ 60 ohne Vorspeise  
€ 65 ohne Suppe

## *Weinempfehlung zum Menü*

2024 Weißburgunder, Q.b.A., trocken  
Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz

Eleganter, trockener Weißwein mit feiner Frische, ausgewogener Struktur und dezenter Mineralität.

€ 38,50

## Vorspeisen

Sommerliche Blattsalate

Romana Herzen | Frisée | Ruccola | Bunte Tomaten  
Balsamicodressing

€ 14,00

*Summer Leaf Salad | Baby Romaine Hearts | Frisée | Rocket  
Mixed Tomatoes | Balsamic Dressing*

mit gratiniertem Ziegenfrischkäse  
*with gratinated goat's cheese*

€ 18,50

Rindercarpaccio | Trüffeldressing | Pesto  
Pinienkerne | Parmesan | Champignons

€ 19,50

*Beef carpaccio | truffle dressing | pesto | pine nuts  
parmesan | mushrooms*

Carpaccio von der Coeur de Boeuf Tomate | Salat

Basilikum Pesto | Parmesan | gezupfter Burrata

€ 16,50

*Carpaccio of Coeur de Boeuf Tomato | Salad | Basil Pesto  
Parmesan | Torn Burrata*

Hausgebeizter Lachs "Gin" | Aufgeschlagener Frischkäse

Zitrone | Kapernäpfel | Rösti | Olivenöl

€ 16,50

*House-Cured Gin Salmon | Whipped Cream Cheese | Lemon | Caper  
Berries | Rösti | Olive Oil*

## Suppen

Tom Kha Gai | Kokossuppe | rotes Curry

Zuckerschoten | Garnelen

€ 14,50

*Tom Kha Gai | coconut soup | red curry | sugar snap peas  
Prawns*

Pot au Feu "à la Walhalla" | Fenchel | Garnele

Lachsfilet | Jacobsmuschel | Safran – Fisch Sud

€ 16,50

*Pot-au-Feu "à la Walhalla" | Fennel | Prawn | Salmon Fillet | Scallop  
Saffron Fish Broth*

## Vegetarisch / vegan

Seitan | Fenchel | Tomatenreis | Thai Basilikum - Currysauce

Seitan | Fennel | Tomato Rice | Thai Basil Curry Sauce

€ 24,50

## *Fisch*

Kabeljaufilet auf der Haut | Zitronen – Pfeffer – Beurre Blance  
Parmaschinken | Topinambur | Babyspinat € 38,50  
*Skin-on Cod Fillet | Lemon Pepper Beurre Blanc | Parma Ham  
Jerusalem Artichoke | Baby Spinach*

Lachsfilet | Kräuteröl Sauce | Ofenfenchel | sämiges  
Safran - Risotto € 37,50  
*Salmon Fillet | Herb Oil Sauce | Roasted Fennel | creamy Saffron Risotto*

## *Fleisch*

Lammrücken | Rosmarinus | unser Ratatouille  
Tomatenragout | gebratene Polenta € 42,00  
*Rack of Lamb | Rosemary | Ratatouille | Tomato Ragout  
Pan-Fried Polenta*

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

Geschmorte Ochsenbacke | Ringelbeete  
Fingerkarotten | Kartoffelpüree € 34,50  
*Braised Ox Cheek | Beetroot | Baby Carrots | Mashed Potatoes*

## *Dessert und Käse*

Kokos Parfait | Erdbeersauce | Mandel Sponge € 14,00  
*Coconut Parfait | Strawberry Sauce | Almond Sponge*

Pfirsich Kompott | Zitronen Espuma | Pfirsich Sorbet  
Holunderblüten-Sud € 10,50  
*Peach Compote | Lemon Espuma | Peach Sorbet | Elderflower Broth*

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

## *Pfifferlings Zeit*

Samtsuppe von Pfifferlingen € 11,50  
*Cream soup of Chanterelle*

Serviettenknödel | Pfifferlingsrahm | Broccoli € 26,50  
*Bread Dumpling | Chanterelle Cream Sauce | Broccoli*

Dazu bieten wir:  
*We also offer:*

Gebrautes Lachsfilet € 15,50  
*Fried salmon filet*

Rinderfilet € 27,00  
*Fillet of beef*

Kabeljaufilet auf der Haut € 19,50  
*Skin-on Cod Filet*

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