



WALHALLA

★ ★ ★ ★ ★

ROMANTIK HOTEL
OSNABRÜCK

SINCE 1690

ROMANTIK-MENÜ

Hausgebeizter Lachs | Frischkäsemousse | Zitrone | Dill

Schwarze Linsen | Rösti

House-Cured Salmon | Cream Cheese Mousse | Lemon | Dill

Black Lentils | Rösti

~~~

Rinderkraftbrühe | Pfannkuchenstrudel | Gemüse

*Beef consommé | Pancake Roulade | Vegetables*

~~~

Hirschrücken | Pancettakruste

Brombeere | Brokkoli | Selleriepüree

Venison Loin | Pancetta Crust

Broomberry | Broccoli | Celeriac Purée

~~~

Crème-Brûlée | Honig-Thymianhippe

Sauerkirsch Sorbet

*Crème Brûlée | Honey-Thyme Tuile*

*Sour Cherry Sorbet*

€ 79,00

€ 63,50 ohne Vorspeise

€ 67,50 ohne Suppe

## WEINEMPFEHLUNG ZUM MENÜ

2018 Urbani, Weingut Polz, Steiermark

Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon

Elegant, würzig, harmonisch und ausgewogen

45,00 €

## VORSPEISEN

Herbstliche Blattsalate

Lollo Rosso | Lollo Bionda | Frisée | geschmorte Pflaume

Sesam-Beete

*Lollo Rosso / Lollo Bionda / Frisée / Braised Plum /*

*Sesame Beetroot*

mit gratiniertem Ziegenfrischkäse

€ 18,50

mit gebratenen Garnelen

€ 21,50

*with Gratinated Goat's Cheese*

*with Sautéed Prawns*

Rindercarpaccio | Trüffeldressing | Pesto

Pinienkerne | Parmesan | Champignons

€ 19,50

*Beef carpaccio / Truffle Dressing / Pesto / Pine Nuts / Parmesan / Mushrooms*

Pilzsülze | grüne Sauce | warmer Steckrübensalat

€ 16,50

*Mushroom brawn / Green Sauce / Warm Swede Salad*

Hausgebeizter Lachs | Frischkäsemousse | Zitrone | Dill

Schwarze Linsen | Rösti

€ 16,50

*House-cured Salmon / Cream Cheese Mousse / Lemon / Dill*

*Black Lentils / Rösti*

## SUPPEN

Tom Kha Gai | Kokossuppe | rotes Curry

Zuckerschoten | Garnelen

€ 14,50

*Tom Kha Gai / coconut soup / red curry / sugar snap peas*

*Prawns*

Rinderkraftbrühe | Pfannkuchenstrudel | Gemüse

€ 12,50

*Beef consommé / Pancake Roulade / Vegetables*

## VEGETARISCH / VEGAN

Terrine vom Edelpilz | Rote Beete Sauce

glacierte Karotten | Selleriepüree

€ 26,50

*Beetroot Sauce / Glazed Carrots / Celeriac Purée*

Wirsing-Bulgur Roulade | Rahmsauce | Zwetschgen

Artischocke | Walnuss

€ 26,50

*Savoy Cabbage and Bulgur Roulade / Cream Sauce / Damsons / Artichoke / Walnut*

## FISCH

Welsfilet | Wasabi-Crunch | Auberginen-Ragout  
gebackene Sesam-Reisbällchen € 32,50  
*Catfish fillet / Wasabi crunch / Eggplant Ragout*  
*Baked sesame rice*

Lachsfilet | Pumpernickelhaube | Ofenkürbis  
Kürbis-Risotto € 37,50  
*Salmon fillet / Pumpernickel crust / Oven-roasted pumpkin*  
*Pumpkin risotto*

## FLEISCH

Maispouardenbrust unter der Haut gekräutert | Jus  
Brombeerchutney | Wirsing | Zwiebelkrapfen € 29,50  
*Corn-fed chicken breast (herbs under the skin) / Jus*  
*Blackberry chutney / Savoy cabbage / Onion fritters*

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

Geschmorte Ochsenbacke  
Karotte | Brokkoli | Kartoffelpüree € 34,50  
*Braised ox cheek / Carrot / Broccoli / Mashed potatoes*

Zweierlei vom Reh  
rosagebratenes Medaillon und Ragout von der Keule  
Kaffee-rub | Feige | Rahmkohlrabi | Schupfnudeln €  
38,50  
*Venison duo / Medium-rare medallion and*  
*Leg ragout / Coffee rub / Fig / Creamed kohlrabi*  
*Potato dumplings*

Iberico Carée | Basilikum Hollandaise  
gerösteter Spitzkohl | Nussrisotto € 36,50  
*Iberico Carée / Basil hollandaise / Roasted*  
*pointed cabbage / Nut risotto*

## DESSERT UND KÄSE

Trilogie:

Vanilleeis | Grappa | Espresso

€ 12,50

*Trilogy of vanilla ice-cream / grappa / espresso*

Walnuss Parfait | Zwetschgenkompott

Schokoladentarte

€ 14,50

*Walnut Parfait / Plum Compote*

*Chocolate Tart*

Crème-Brûlée | Honig-Thymianhippe

Sauerkirsch Sorbet

€10,50

*Crème Brûlée / Honey-Thyme Tuile*

*Sour Cherry Sorbet*

Gemischter Käseteller | Feigensenf | Früchtebrot

€17,00

*Assortment of cheese / fig mustard / fruit bread*