WALHALLA

ROMANTIK HOTEL
OSNABRÜCK

SINCE 1690

ROMANTIK-MENÜ

Steinpilz Crème-Brûlée | Hirschtatar | Sesam
Walnussbrioche
Porcini Mushroom Crème Brûlée | Venison Tatare | Sesame | Walnutbrioche

~~~

Cremesuppe vom Knollensellerie
Apfelchutney | Garnelenzigarre
Cream of Celeriac Soup | Apple Chutney | Prawn Cigarette

~~~

Ballontine vom Freilandhuhn | Pancettamantel
Walnuss-Wirsingköpfchen | Mais-Grießschnitte
Ballotine of Free-Range Chicken
Savoy Cabbage and Walnut Parcels | Sweetcorn Polenta Cake

~~~

Hausgemachtes Mohneis | Nussecke
kalter Hibiskustee
Homemade Poppy Seed Ice Cream | Nut Pastry | Hibiscus Tea

€ 79,00
€ 63,50 ohne Vorspeise
€ 67,50 ohne Suppe

WEINEMPFEHLUNG ZUM MENÜ

2024 Korrell Steinmauer, BIO, Q.b.A. trocken
Cuvée aus Grauburgunder, Weißburgunder und Chardonnay
Weingut Korrell, Johanneshof, Nahe
55,50 €
~~~

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
with gratinated Goat's Cheese
mit gebratenen Garnelen € 21,50
with sautéed Prawns

Rindercarpaccio | Trüffeldressing | Pesto
Pinienkerne | Parmesan | Champignons € 19,50
Beef carpaccio | Truffle Dressing | Pesto | Pine Nuts | Parmesan | Mushrooms

Steinpilz Crème-Brûlée | Hirschtatar | Sesam
Walnussbrioche € 19,00
Porcini Mushroom Crème Brûlée | Vension Tatare | Sesame | Walnutbrioche

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

Dreierlei von der Zwiebel | Tarte | Risotto | Krapfen
Apfelchutney | gerösteter Spitzkohl € 27,00
Trio of Onion | Tarte | Risotto | Fritter | Apple Chutney | Cabbage

Kompott vom Zuckermais | Birnen-Thymiantarte
Rote Bete € 25,00
Sweetcorn compote | Pear-Thyme tarte | Beetroot

FISCH

Roulade vom Steinbeißer | Szechuan-Pfeffer
Orangen-Fenchel | Dillrahm | Zwiebeltarte € 35,00
Stone biter Roulade | Sichuan Pepper | Orange-Fennel | Dill Cream Sauce
Onion Tart

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

FLEISCH

Rosa gebratene Barberie Entenbrust | Honig-Thymianjus
Rosinen Rotkohl | Mais-Grießschnitte € 39,00
Pink-Roasted Barbary Duck Breast
Honey-Thyme Jus | Red Cabbage with Raisins | Sweetcorn Polenta Cake

Rinderfilet | Kräuterkruste | rote Zwiebel-Jus | Karotte
Auberginenflan € 46,50
Beef Fillet | Herb Crust | Red Onion Jus | Carrots | Eggplant Flan

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 | Kartoffelkrapfen € 38,50
Venison duo | Medium-rare medallion and
Leg ragout | Coffee rub | Fig | Creamed kohlrabi
Potato dumplings

Ragoût vom Wildhasen in Blätterteigpastete
Portweinbirne | Preiselbeeren |
lauwarmer Austerpilzsalat € 36,00
Wild Hare Ragout in Puff Pastry | Port-Wine Pear | Lingonberries | warm Oyster
Mushroom Salad

DESSERT UND KÄSE

Trilogie:
Vanilleeis | Grappa | Espresso € 12,50
Trilogy of vanilla ice-cream | grappa | espresso

Hausgemachtes Mohneis | Nussecke
kalter Hibiskustee € 14,00
Homemade Poppy Seed Ice Cream | Nut Pastry | Hibiscus Tea

Crème-Brûlée | Honig-Thymianhippe
Brombeer Sorbet €10,50
Crème Brûlée | Honey-Thyme Tuile
Blackberry Sorbet

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

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

OLLE USE EssBar – DAVID – LOUNGE BAR GARTEN – USE GIN

ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT