WALHALLA

ROMANTIK HOTEL
OSNABRÜCK
SINCE 1690

ROMANTIK-MENÜ

Ente | Schmand | Pflaume | Feldsalat | Brioche
Duck | Sour Cream | Plum | Lamb's Lettuce | Brioche

~~~

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

~~~

Lammrücken | Quitte | Basilikum | Schwarzwurzel
Knusperkartoffel
Lamb Loin | Quince | Basil | Salsify | Crispy Potatoes

~~~

Pistazie | Blutorange | Zimt
Pistachio | Blood Orange | Cinnamon

€ 85,00
€ 70,00 ohne Vorspeise
€ 76,00 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

Herbstliche Blattsalate
Lollo Rosso | Lollo Bionda | Frisée | geschmorte Pflaume
Sesam-Beete
Lollo Rosso | Lollo Bionda | Frisée | Braised Plum
Sesame Beetroot
mit gratiniertem Ziegenkäse € 19,00
with gratinated Goat's Cheese
mit 5 gebratenen Garnelen € 22,00
with 5 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 | Venison Tartare | Sesame | Walnut Brioche

Hausgebeizter Lachs | Frischkäsemousse | Zitrone | Dill
Schwarze Linsen | Rösti € 16,50
House-cured Salmon | Cream Cheese Mousse | Lemon | Dill
Black Lentils | Rösti

Rosa gebratenes Roastbeef | Senfkruste
Remoulade | Bratkartoffeln € 25,00
Roast Beef, Cooked Pink | Mustard Crust | Remoulade | Pan-Fried Potatoes

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
Apfel-Chutney | gerösteter Spitzkohl € 27,00
Three Ways of Onion | Tarte | Risotto | Fritter | Apple Chutney | Roasted Pointed Cabbage

Steckrüben-Wurzeleintopf | Geschmorter Sellerie
Zwetschgen-Chutney € 25,00
Swede and Root Vegetable Stew | Braised Celeriac | Plum Chutney

FISCH

Seeteufel | Risotto | Olive | Schwarzwurzel € 38,00
Monkfish | Risotto | Olive | Salsify

Lachsfilet | Pumpernickelhaube | Ofenkürbis
Feine Bundnudeln in Kürbissauce € 37,50
Salmon Fillet | Pumpernickel Crust | Oven-Roasted Pumpkin
Fine Ribbon Pasta in Pumpkin Sauce

FLEISCH

Knusprig geschmorte Gänsebrust | Gewürzsauce
Rosenkohlcreme | Rotkohl | Bratapfel | Kartoffelklöße € 48,50
Crispy Braised Goose Breast | Spiced Sauce | Creamy Brussels Sprouts |
Red Cabbage | Baked Apple | Potato Dumplings

Konfierte Gänsekeule | Brombeersauce | Röstrosenkohl
Haselnusskrapfen € 44,00
Confit Goose Leg | Blackberry Sauce | Roasted Brussels Sprouts | Hazelnut Croquettes

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

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

Langsam geschmorte Wildschweinkeule | Rotweinsauce
Quitte | Rotkohl | Knusperkartoffeln € 37,00
Slow-Braised Wild Boar Leg | Red Wine Sauce | Quince | Red Cabbage | Crispy Potatoes

DESSERT UND KÄSE

Trilogie:
Vanilleeis | Grappa | Espresso € 12,50
Vanilla Ice Cream | Grappa | Espresso

Lauwarmer Schokoladenkuchen | pochierte Birne
Tonkabohnen-Rahmeis € 13,00
Warm Chocolate Cake | Poached Pear | Tonka Bean Ice Cream

Spekulatius-Crème-brûlée | Brombeersorbet € 11,00
Speculoos Crème Brûlée | Blackberry Sorbet

Pistazie | Blutorange | Zimt € 16,00
Pistachio | Blood Orange | Cinnamon

Gemischter Käseteller | Feigensenf | Früchtebrot € 18,00
Selection of Cheeses | 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