



335
JAHRE
SINCE 1882

WALHALLA



ROMANTIK HOTEL
OSNABRÜCK

SINCE 1690

Romantik-Menü

Marinierter Spargel |
Spargel-Mousse | gebratene Garnele |
Salicorn
*Marinated asparagus | asparagus - mousse |
pan-fried prawn | salicorn*



Klare Fischsuppe | Safran | Fenchel
Bärlauch- Celestine
Clear fish soup | saffron | fennel | wild garlic celestine



Kalbsrückensteak | Kräuterkruste |
Buntes Spargelgemüse | Rissolle-Kartoffeln
Veal loin steak | herb crust | mixed asparagus | rissole- potatoes



Valrhona Moelleux |
Rhabarberkompott | Pistazieneis
*Valrhona moellieux | rhubarb compote |
pistacchio ice cream*

€ 79,00

€ 69,00 ohne Suppe

€ 59,00 ohne Vorspeise

Vorspeisen

Jahreszeitensalat Hausdressing Kirschtomaten Croûtons Rote -Zwiebel mit gratiniertem Ziegenfrischkäse mit gebratenem Spargel	14,00 18,50 21,50
<i>seasonal salad house-dressing cherry tomato croûtons with gratinated goat cheese or fried asparagus</i>	
Matjestartar Gurkencarpaccio Sauerampfer- Schmand Radieschen	21,50
<i>matjes tatare cucumber carpaccio sorrel sour cream radish</i>	
Tafelspitzzölze Grüne Sauce Wildkräutersalat	10,50
<i>boiled beef aspic green sauce wild herb salad</i>	

Suppen

Rinderkraftbrühe Eierstich Gemüse Markklösschen	10,50
<i>beefconsomé egg custard vegetables bone marrow dumplings</i>	
Bärlauch - Cremesuppe Flusskrebse	11,50
<i>wild garlic cream soup crayfish</i>	

Vegetarisch / Vegan

Gemüse-Tajine Gebackener Spargel Koriander	28,50
<i>vegetable-Tajine baked asparagus coriander</i>	
Bärlauch-Kartoffelkuchen Halloumi Grüner Spargel	26,50
<i>wild garlic potato cake halloumi green asparagus</i>	

Fischgerichte

- Loup de Mer | Bärlauchrahm | gegrillte Spitzpaprika | Linguine 35,50
Loup de mer | wild garlic cream | grilled pointed pepper | linguine
- Lachsfilet | Hummer-Sauce | Grüner Spargel | Spargel-Risotto 36,50
salmon fillet | lobster sauce | green asparagus | asparagus risotto

Fleischgerichte

- Schweinefiletmedallions | Kräuterkruste | Portweinjus | Buntes Spargelgemüse | Maccairekartoffeln 31,50
pork fillet | herb crust | portwine jus | asparagus vegetables | macaire potatoes
- Maispouardenbrust | Dijon-Estragon-Veloute | Babyleaf Spinat | Kartoffelbaumkuchen 31,50
corn-fed chicken breast | dijon-estragon veloute | baby leaf spinach | potato layer cake
- Zweierlei vom Lamm | Lammrücken | Gezupfte Lammhaxe | Mairübe | Grüne Bohnen | Lila Süsskartoffelpüree 39,50
lamb prepared in two ways | lambn Loin | pulled lamb shank | spring turnip | green beans | purple sweet potato purée
- Rinderfilet | Morchelrahm | buntes Gemüse | Kartoffelgratin 46,50
Beef fillet | morchel cream sauce | vegetables | potato gratin
- Geschmorte Ochsenbacke | Perlzwiebeln | Fingermöhren | Kartoffelpüree 32,50
Braised oxen cheek | pearl onions | finger carrots | mashed potatoes

Sollten Sie Fragen zu den Allergenen und Inhaltsstoffen haben, sprechen Sie uns gerne an.

Wir halten dafür eine separate Karte bereit.

SpargelZeit

Spargelcremesuppe 10,50
Cream of asparagus soup

Portion frischer Stangenspargel | Zerlassene Butter oder Sauce
Hollandaise | Salzkartoffeln | 26,50
portion of fresh asparagus | butter or hollandaise sauce | boiled potatoes

Dazu bieten wir

Rührei 6,50
scrambled egg

Gemischten Schinken 9,00
selection of cured hams

Paniertes Kalbsschnitzel 18,00
breaded veal schnitzel

Gebratenes Lachsfilet 15,50
fried salmon filet

Dessert und Käse

Trilogie 10,50
Vanilleeis | Grappa | Espresso
Triology of vanilla ice cream | grappa | espresso

Hollunderblüten- Crème Brûlée | Zitronen-Sorbet 10,50
elderflower - crème brûlée | lemon sorbet

Dreierlei von der Valrhona Schokolade |
Küchlein | Eis | Mousse 14,50
*three kinds of valrhona chocolate | cake |
ice cream | mousse*

Joghurt sponge | Rhabarbersalat |
Rhabarber Sorbet | Waldmeister Schaum 14,00
yogurt sponge | rhubarb salad | rhubarb sorbet | woodruff foam

Gemischter Käseteller | Feigensenf | Früchtebrot 17,00
cheese plate | fig mustard | fruit bread



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT