



WALHALLA

* * * * *

ROMANTIK HOTEL
OSNABRÜCK

SINCE 1690

Romantik-Menü

Gebratene Garnelen | Feldsalat | Mango
Edamame | Ingwer
*Fried prawns | lamb's lettuce | mango | edamame
ginger*



Frühlingskräutersuppe | Lachsstreifen
Creamsoup of spring herbs | Salmon strips



Geschmorte Ochsenbacke | Balsamico-Perlzwiebeln
Belugalinsen | Maccairekartoffeln
*Braised ox cheek | balsamic pearl onions | beluga lentils
Maccaire potatoes*



Himbeerschnitte | Pistazieneis
Raspberry cake | pistachio ice-cream

€ 79,00

€ 59 ohne Vorspeise

€ 69 ohne Suppe

Weinempfehlung zum Menü

2024

Chardonnay, Alto Adige, DOC
Weingut Elena Walch, Südtirol
Eleganter, frischer Weißwein mit Aromen von reifem
Apfel und Zitrusfrucht mit leicht mineralischer Note
42,50 €

Vorspeisen

Frühlingsalat weißes Balsamicodressing Schmand	
Haselnuss-Bärlauchpesto Beete Sprossen	€ 14,00
mit gratiniertem Ziegenfrischkäse	€ 18,50
mit gebratenen Garnelen	€ 22,50
<i>Spring salad white balsamic dressing sour cream</i>	
<i>Hazelnut-wild garlic pesto beets sprouts</i>	
<i>with gratinated goat´s cheese or pan-fried prawns</i>	
Quiche vom jungen Lauch Feldsalat	
Tomate Beete	€ 14,50
mit gebeiztem Lachs	€ 21,50
<i>Quiche with leek lamb´s lettuce tomato beetroot</i>	
<i>With gravled salmon</i>	
Rindercarpaccio Trüffeldressing Pesto	
Pinienkerne Parmesan Champignons	€ 19,50
<i>Beef carpaccio truffle dressing pesto pine nuts</i>	
<i>parmesan mushrooms</i>	
Gebratene Garnelen Feldsalat Mango	
Edamame Ingwer	€ 22,50
<i>Fried prawns lamb´s lettuce mango edamame</i>	
<i>ginger</i>	

Suppen

Rinderkraftbrühe Tafelspitz Gemüse	
Markklößchen	€ 12,50
<i>Beef consommé boiled beef vegetables</i>	
<i>marrow dumpling</i>	
Tom Kha Gai Kokossuppe rotes Curry	
Zuckerschoten Garnelen	€ 14,50
<i>Tom Kha Gai coconut soup red curry sugar snap peas</i>	
<i>Prawns</i>	
Frühlingskräutersuppe Lachsstreifen	€ 11,50
<i>Creamsoup of spring herbs Salmon strips</i>	

Vegetarisch / vegan

Seitanmedaillons | Portweinjus | Kürbis
Belugalinsen | Rosmarinkartoffeln € 26,50
Seitan medaillons | portwine jus | pumpkin | beluga lentils
rosemary potatoes

Süßkartoffel | Kichererbsen | Sprossen | Paprika
Koriander | Sesam- Erdnusssauce € 24,50
Sweetpotatoe | chickpeas | sprouts | bellpepper
Cilantro | Sesame peanut sauce

Linguine | Bärlauchrahm | Pinienkerne
Parmesan € 21,50
Linguine | wild garlic creamsauce | pine nuts | parmesan

Fisch

Lachsfilet | Rahmwirsing | Speck
Maccairekartoffeln € 37,50
*Pan-fried salmon filet | creamed savoy cabbage | bacon
Maccaire potatoes*

Wolfsbarsch | Bärlauchsauce | Beete
Pilzrisotto € 38,50
*Seabass | wild garlic creamsauce | beetroot
Mushroom risotto*

Fleisch

Maispouardenbrust | Portweinjus | Möhrengemüse
Kräuterrisotto € 29,50
Corn-fed chicken's breast | port wine jus | carrots | herb risotto

Schweinefilet im Speckmantel
Portweinjus | Bohnengemüse | Rosmarinkartoffeln € 31,50
*Pork fillet wrapped in bacon | portwine jus |
Mixed beans | rosmery potatoes*

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

Fleisch

Geschmorte Ochsenbacke | Balsamico-Perlzwiebeln
Belugalinsen | Maccairekartoffeln € 34,50
*Braised ox cheek | balsamic pearl onions | beluga lentils
Maccaire potatoes*

Roastbeef, kalt | Sauce Remoulade | Salatbouquet
Bratkartoffeln € 26,50
*Cold cut roastbeef | remoulade | salad bouquet
fried potatoes*

Dessert und Käse

Trilogie:
Vanilleeis | Grappa | Espresso € 10,50
Trilogy of vanilla ice-cream | grappa | espresso

Crème Brûlée | Walnusseis €10,50
Crème brûlée | walnut ice-cream

Topfenmousse | Apfelkompott | Apfelsorbet €11,50
Quark mousse | apple compote | apple sherbert

Himbeerschnitte | Pistazieneis €14,50
Raspberry cake | pistachio ice-cream

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.