



WALHALLA

★ ★ ★ ★

ROMANTIK HOTEL
OSNABRÜCK

SINCE 1690

Romantik-Menü

Jahreszeitensalat | Hausdressing |
Taboulé | rote Zwiebeln | Croûtons | gebratener Spargel
*Seasonal salad | house-dressing | tabouleh |
red onions | croutons | fried asparagus*



Rinderkraftbrühe | Markklößchen |
Gemüse | Eierstich
*Beef consommé | bone marrow dumplings |
vegetables | custard royal*



Zweierlei vom Lamm
Ragout und Karree | Bohnenbündchen | Rosmarinkartoffeln
*Two kinds of lamb
Ragout and rack | bacon wrapped beans | rosemary potatoes*



Limoncello-Schnitte | Himbeere | weißes Minzeis
Limoncello cake | raspberry | white mint ice cream

€ 79,50

€ 70,00 ohne Suppe

€ 59,00 ohne Vorspeise

Vorspeisen

Jahreszeitensalat | Hausdressing |
Taboulé | rote Zwiebeln | Croûtons 14,00
mit gratiniertem Ziegenfrischkäse 18,50
mit gebratenem Spargel 21,00
*Seasonal salad | house-dressing | tabouleh |
red onions | croûtons
with gratined goat cheese or fried asparagus*

Tafelspitz-Sülze | grüne Sauce | Salatbouquet 15,00
Silverside rump in aspic | green sauce | salad

Tatar vom Rinderfilet | frittierte Kapern |
Sardellenfilets | Meerrettich | Senf | Brot-Chips 23,00
*Beef tartare | fried capers | anchovy fillets |
horseradish | mustard | bread chips*

Marinierter Spargel | Spargelmousse |
gebratene Garnelen | Salicorn 22,50
*Marinated asparagus | asparagus mousse |
fried shrimp | Salicorn*

Suppen

Rinderkraftbrühe | Markklößchen |
Gemüse | Eierstich 10,50
*Beef consommé | bone marrow dumplings |
vegetables | custard royal*

Bärlauchsuppe | Flusskrebse | Kresse 12,50
Wild garlic soup | crayfish | cress

Vegetarisch / Vegan

Rote Linsen Dal | gebackener Spargel | Minz-Joghurt 23,50
Red lentil dal | baked asparagus | mint yogurt

Vegane BIO-Spinat-Ravioli | Tomaten-Sugo |
gebratene Seitlinge 26,50
*Vegan organic spinach ravioli | tomato sugo |
fried mushrooms*

Fischgerichte

Wolfsbarschfilet | Olivenkruste |
mediterranes Gemüse | Pesto-Linguini 36,50
*Sea bass fillet | olive crust |
mediterranean vegetables | pesto linguini*

Lachsfilet | Hummersauce | grüner Spargel |
Spargel-Risotto 37,50
*Salmon fillet | lobster sauce | green asparagus |
asparagus risotto*

Fleischgerichte

Medaillons vom Schweinefilet unter Kräuterkruste |
Rahm-Kohlrabi | Macaire Kartoffeln 29,50
Pork fillet | herbal crust | creamy kohlrabi | Macaire potatoes

Zweierlei vom Lamm
Ragout und Karree | Bohnenbündchen |
Rosmarinkartoffeln 38,50
*Two kinds of lamb
Ragout and rack | bacon wrapped beans | rosemary potatoes*

Mit Burrata und Tomate gefüllte Hähnchenbrust |
Parmaschinken | ZucchiniGemüse | Gnocchi 29,50
*Chicken breast stuffed with burrata and tomato |
parma ham | zucchini | gnocchi*

Kalbsleber | Schmorzwiebeln | Apfelringe |
Kartoffelpüree 32,50
Calf liver | braised onions | apple rings | mashed potatoes

Rinderfilet | Morchelrahm | wilder Brokkoli |
Finger-Möhren | Kartoffelgratin 48,50
Beef fillet | morel cream | wild broccoli | carrots | potato gratin

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

Frischer Stangenspargel

aus dem Osnabrücker Land

Spargelcremesuppe

Asparagus cream soup

€ 10,50



Portion frischer Stangenspargel

(500 g Rohgewicht ergeben etwa 320 g geschälten Spargel, ca. 7-9 Stangen)

mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise
und Salzkartoffeln

Asparagus spears with melted butter or hollandaise and potatoes

€ 26,50

dazu bieten wir Ihnen:

Rührei <i>Scrambled eggs</i>	€ 6,50
gemischten Schinken <i>Mixed ham</i>	€ 9,00
paniertes Kalbsschnitzel 150g <i>Breadcrumbs veal cutlet</i>	€ 18,00
gebratenes Lachsfilet 160g <i>Fried filet of salmon</i>	€ 15,50



-DAVID-
LOUNGE BAR GARTEN



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT



Dessert und Käse

Trilogie Vanilleeis Grappa Espresso <i>Trilogy of vanilla ice cream grappa espresso</i>	10,50
Tonkabohnen Crème Brûlée Apfel-Sorbet Apfel-Chip <i>Tonka bean crème brûlée apple sorbet apple-chip</i>	9,50
Rhabarber-Crumble Erdbeer-Sorbet Vanillesauce <i>Rhubarb crumble strawberry sorbet vanilla sauce</i>	13,50
Limoncello-Schnitte Himbeere weißes Minzeis <i>Limoncello cake raspberry white mint ice cream</i>	14,00
Gemischter Käseteller Feigensenf Früchtebrot <i>Cheese plate fig mustard fruit bread</i>	17,00

Kaffee

Kaffee Crème ³	3,00	Espresso ³	3,00
Cappuccino ³	3,50	Doppelter Espresso ³	5,00
Latte Macchiato ³	4,80	Espresso Macchiato ³	3,20
Milchkaffee ³	4,80	Entkoffeinierter Kaffee	3,00

Digestif

Grappa Reserva, Macarti	6,50	Grappa Nonino 5 Jahre	13,00
Grappa Nonino Chardonnay, Merlot, Moscato	7,50	Scheibel Williams, Himbeer, Nussler, Kirsch, Schlehe, Pflaume	6,00
Malteser Aquavit	3,00	Ramazzotti	3,80
Jubiläums Aquavit	3,00	Sambuca	3,00
Linie Aquavit	3,00	Baileys	3,00
Hennessy VSOP	8,50	Armagnac	6,50
Jack Daniels	7,00		
Glenfiddich 15 years	13,00	Glenmorangie Original 10 years, Sherry Cask, Port Cask	10,00

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 3 Koffein/Teein, 4Chinin, 5 Süßungsmittel,
6 Antioxidationsmittel, 7 Geschmacksverstärker, 8 Phenylalaminquelle, 9 Stabilisator