



333
Jahre

WALHALLA



ROMANTIK HOTEL
OSNABRÜCK

SINCE 1690

Romantik-Menü

Jahreszeitensalat | Hausdressing | rote Zwiebeln |
Rote Bete | Croûtons | gratinierter Ziegenkäse
*Seasonal salad | house-dressing | red onions |
beetroot | croûtons | gratinated goat cheese*

Champagner-Senf-Suppe | Lachs-Praline
Champagne mustard soup | salmon

Geschmorte Ochsenbacke | Rotwein-Schalotten |
Fingermöhren | Kartoffel-Sellerie-Püree
*Braised ox cheek | red wine shallots | finger carrots |
mashed potatoes with celery*

Honig-Thymian-Parfait | Pekanuss-Gewürz-Küchlein |
Cassis-Sorbet | Cassis-Schaum | Honig-Chip
*Honey thyme parfait | pecan spice cake |
cassis sorbet | cassis foam | honey chip*

€ 68,00

€ 56,00 ohne Suppe

€ 50,00 ohne Vorspeise

Vorspeisen

- Jahreszeitensalat | Hausdressing | rote Zwiebeln |
Rote Bete | Croûtons 11,50
mit gratiniertem Ziegenkäse
17,50
*Seasonal salad | house-dressing | red onions |
beetroot | croûtons
with gratinated goat cheese*
- Carpaccio vom Rind | Rucola |
Pinienkerne | Parmesan 18,50
mit zwei gebratenen Jacobsmuscheln
24,50
*Beef carpaccio | rocket | pine nuts | parmesan
with two fried scallops*
- Hirsch-Roastbeef | Linsensalat |
Vinaigrette | Cranberries 19,50
Deer Roast Beef | lentil salad | vinaigrette | cranberries

Suppen

- Rinderkraftbrühe | Markklößchen |
Gemüse | Eierstich 9,50
*Beef consommé | bone marrow dumplings |
vegetables | royale*
- Champagner-Senf-Suppe | Lachs-Praline 11,50
Champagne mustard soup | salmon

Vegetarisch / Vegan

- Cappelletti mit Spinatfüllung |
Tomaten-Sugo | frittiertes Rucola | Parmesan 21,50
Cappelletti with spinach filling | tomato sugo | rocket | parmesan
- Veganes Flanksteak | Jus | Rotwein-Schalotten |
wilder Brokkoli | Rosmarinkartoffeln 31,50
*Vegan Flank Steak | jus | red wine shallots |
wild broccoli | rosemary potatoes*

Fischgerichte

Skrei-Filet | Safransauce | Zuckerschoten |
Rote Bete Risotto 34,50
Skrei fillet | saffron sauce | sugar snap peas | beetroot risotto

Zanderfilet | Portwein-Feigen| Zitrus-Ricotta-Polenta |
frittiertes Rucola 32,50
Pikeperch-fillet | port figs| citrus ricotta polenta | fried rocket

Fleischgerichte

Schweinefilet mit Pumpernickelkruste | Altbiersauce |
Apfel-Zwiebel-Gemüse | Schmorkartoffeln 28,50
*Pork fillet with pumpernickel crust | alt beer sauce |
apple onion vegetables | braised potatoes*

Maispouardenbrust | Porree in Rahm |
Steinchampignons | Macaire Kartoffeln 28,50
*Corn-fed chicken breast | leeks in cream |
mushrooms | macaire potatoes*

Zweierlei vom Reh
Ragout und Rücken | Sellerie-Püree |
Rosenkohl | Schupfnudeln 37,50
*Two kinds of deer
Ragout and saddle | potato celery puree | brussels sprouts |
potato noodles*

Geschmorte Ochsenbacke | Rotwein-Schalotten |
Fingermöhren | Kartoffel-Sellerie-Püree 29,50
*Braised ox cheek | red wine shallots | finger carrots |
mashed potatoes with celery*

Rinderfilet | Cognac-Pfeffer-Sauce |
Blattspinat | Kartoffelgratin 43,50
*Beef fillet | cognac pepper sauce | leaf spinach |
potato gratin*

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

Saisonales

Grünkohl | Kohlwurst | Kasseler | Bratkartoffeln | Senf 22,50
Kale | cabbage sausage | smoked pork chop | fried potatoes | mustard

Dessert & Käse

Trilogie 9,50
Vanilleeis | Grappa | Espresso
Trilogy of vanilla ice-cream, grappa and espresso

Crème Caramel | Birnen-Sorbet | Weißwein-Birne | Malz-Crumble | Malz-Gelee 12,50
Cream caramel | pear sorbet | white wine pear | malt crumble | malt jelly

Schokoladenmousse | Fleur de sel | Vollmilch-Macaron | weißes Schoko-Orangeneis | Orangen-Granité 12,50
Chocolate mousse | fleur de sel | whole milk macaron | white chocolate orange ice cream | orange granité

Honig-Thymian-Parfait | Pekanuss-Gewürz-Küchlein | Cassis-Sorbet | Cassis-Schaum | Honig-Chip 13,50
Honey thyme parfait | pecan spice cake | cassis sorbet | cassis foam | honey chip

Gemischter Käseteller | Feigensenf | Früchtebrot 15,00
Cheese plate | fig mustard | fruit bread