



333
Jahre

WALHALLA



ROMANTIK HOTEL
OSNABRÜCK

SINCE 1690

Oster-Menü

Kalbstafelspitz | grüne Sauce |
Spargelsalat
Boiled rump of veal | green sauce | asparagus salad

Bärlauchsuppe | Garnele
Wild garlic soup | prawn

“Duett vom Lamm”
Rosa gebratener Rücken und geschmorte Keule |
Navetten | Serviettenknödel
“Lamb Duet”
Pink roasted back and braised shank |
navettes | napkin dumplings

Eierlikör-Kuchen | Beeren-Sorbet |
Obstsalat mit Waldmeister
Eggnog Cake | berry sorbet |
fruit salad with woodruff

€ 78,00

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*
- Bulgur-Salat | Sauerampfer | Lauchzwiebeln |
Tomate | gebratene Gambas 19,50
Bulgur Salad | sorrel | spring onions | tomato | fried prawns

Suppen

- Rinderkraftbrühe | Markklößchen |
Gemüse | Eierstich 9,50
*Beef consommé | bone marrow dumplings |
vegetables | custard royale*
- Cremesuppe von Garten-Kräutern | Garnele 11,50
Herbal cream soup | prawn

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

Kabeljau-Filet | Safransauce | Zuckerschoten |
Rote Bete Risotto 34,50
Cod fillet | saffron sauce | sugar snaps | beetroot risotto

Steinbeißerfilet | Parmaschinken |
geräucherte Paprikasauce | Linguine |
frittierter Rucola | Parmesan 33,50
*Spined loach fillet | Parma ham | smoked paprika sauce |
linguine | fried rocket | parmesan*

Fleischgerichte

Schweinefilet mit Kräuterkruste | Portweinjus |
Kohlrabi | Zuckerschote | Kirschtomate |
Schmorkartoffeln 28,50
*Pork fillet with herb crust | port wine jus |
Kohlrabi | sugar snaps | cherry tomato | braised potatoes*

Maispouardenbrust | gebratenes Gemüse |
Bärlauch-Risotto 29,50
*Corn-fed chicken breast | fried vegetables |
wild garlic risotto*

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

Geschmorte Ochsenbacke | Balsamico-Linsen |
wilder Brokkoli | Kartoffel-Sellerie-Püree 29,50
*Braised ox cheek | Balsamic lentils |
wild broccoli | mashed potatoes with celery*

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

Wir halten dafür eine separate Karte bereit.

Carree vom Iberico Schwein | Portweinjus |
gegrilltes Wurzelgemüse | Süßkartoffelpüree 37,50
*Iberian pork rack | port wine jus |
grilled root vegetables | mashed sweet potatoes*

Rinderfilet | Rotwein-Schalotten |
grüner Spargel | Kartoffelgratin 43,50
Beef fillet | red wine shallots | green asparagus | potato gratin

Dessert & Käse

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

Crème Brûlée | Zitronen-Basilikum-Sorbet 9,50
Crème Brûlée | lemon basil sorbet

Schokoladenmousse | Fleur de sel |
Vollmilch-Macaron | weißes Schoko-Orangeneis |
Orangen-Granité 12,50
*Chocolate mousse | sea salt | 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

OLIE
USE
EssBar

-DAVID-
LOUNGE BAR GARTEN

USE
GIN
RESTAURANT



ROMANTIK

HOTEL & RESTAURANT