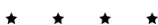




333
Jahre

WALHALLA



ROMANTIK HOTEL
OSNABRÜCK

SINCE 1690

Romantik-Menü

Jahreszeitensalat | Hausdressing | Erdbeeren |
Rhabarber | Croûtons | gratinierter Ziegenfrischkäse
*Seasonal salad | house-dressing | strawberries | rhubarb |
Croutons | gratinated goat cheese*



Spargelcremesuppe
Asparagus cream soup



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



Marinierte Erdbeeren | Kokos-Parfait | Vanillecrème |
Limetten-Gin-Schaum | Erdbeer-Granité
*Marinated strawberries | coconut parfait | vanilla cream |
lime gin foam | strawberry granite*

€ 65,00

€ 55,00 ohne Suppe

€ 49,00 ohne Vorspeise

Vorspeisen

Jahreszeitensalat Hausdressing Erdbeeren Rhabarber Croûtons mit gratiniertem Ziegenfrischkäse mit gebratenem Spargel <i>Seasonal salad house-dressing strawberries rhubarb croûtons with gratinated goat cheese with fried asparagus</i>	11,50 17,50 19,50
Carpaccio von Jakobsmuschel und Rinderfilet Limetten-Pfeffer-Marinade Rucola Pinienkerne <i>Beef and scallop carpaccio lime pepper marinade rocket pine nuts</i>	19,50
Kalbstafelspitz Grüne Sauce Spargel-Salat <i>Veal rump cap green sauce asparagus salad</i>	18,50

Suppen

Rinderkraftbrühe Markklößchen Gemüse Eierstich <i>Beef consommé bone marrow dumplings vegetables custard royale</i>	9,50
Creemesuppe von Frühlings-Kräutern Garnele <i>Herbal cream soup prawn</i>	11,50

Vegetarisch / Vegan

Linguine gegrilltes Gemüse Tomatensugo Rucola <i>Linguine grilled vegetables tomato sauce rocket</i>	21,50
Vegans Schnitzel Balsamico-Linsen wilder Brokkoli Blumenkohlpüree Rote Bete Sprossen <i>Vegan cutlet balsamic lentils mashed cauliflower wild broccoli beetroot sprouts</i>	28,50

Fischgerichte

Loup de Mer-Filet | Safransauce | Zuckerschoten |
Spargel-Risotto 34,50
*Sea bass fillet | saffron sauce | sugar snap |
asparagus risotto*

Seeteufel Saltimbocca | Parmaschinken | Salbei |
geräucherte Paprikasauce | Gnocchi verde |
Caponata 37,50
*Monkfish Saltimbocca | parma ham | sage |
smoked paprika sauce | green gnocchi | caponata*

Fleischgerichte

Schweinefilet mit Kräuterkruste | Portweinjus |
Mairüben | Zuckerschoten | Kirschtomaten |
Schmorkartoffeln 28,50
*Pork fillet with herb crust | port wine jus |
turnips | sugar snaps | cherry tomato | braised potatoes*

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

Carree vom Iberico Schwein | Rotweinjus |
Navetten | Süßkartoffelpüree | Gemüse-Chips 37,50
*Iberian pork rack | red wine jus | turnips |
mashed sweet potatoes | vegetable chips*

Rinderfilet | Morchel-Rahm-Sauce | Baby-Möhren |
grüner Spargel | Kartoffelgratin 43,50
*Beef fillet | morel cream sauce | baby carrots |
green asparagus | 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

€ 9,50



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

€ 22,50

dazu bieten wir Ihnen:

Rührei	€ 5,50
<i>Scrambled eggs</i>	
gemischten Schinken	€ 7,50
<i>Mixed ham</i>	
paniertes Kalbsschnitzel 150g	€ 16,00
<i>Breadcrumbs veal cutlet</i>	
gebratenes Lachsfilet 160g	€ 13,50
<i>Fried filet of salmon</i>	

**OLIE
USE**
EssBar

-DAVID-
LOUNGE BAR GARTEN

**USE
GIN**



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT



Dessert und Käse

Trilogie Vanilleeis Grappa Espresso <i>Trilogy of vanilla ice-cream, grappa and espresso</i>	9,50
Crème Brûlée Zitronen-Basilikum-Sorbet <i>Crème Brûlée lemon basil sorbet</i>	9,50
Marinierte Erdbeeren Kokos-Parfait Vanillecrème Limetten-Gin-Schaum Erdbeer-Granité <i>Marinated strawberries coconut parfait vanilla cream lime gin foam strawberry granite</i>	12,50
Spanische Mandeltarte eingelegter Rhabarber weißes Schokoladenmousse Rhabarber-Sorbet <i>Spanish almond tart pickled rhubarb white chocolate mousse rhubarb sorbet</i>	13,50
Dreierlei Macaron <i>Three kinds of macarons</i>	7,50
Gemischter Käseteller Feigensenf Früchtebrot <i>Cheese plate fig mustard fruit bread</i>	15,00

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