



333  
Jahre

WALHALLA



ROMANTIK HOTEL  
OSNABRÜCK

SINCE 1690

## Romantik-Menü

Jahreszeitensalat | Hausdressing | Rote Bete |  
Croûtons | gratinierter Ziegenfrischkäse  
*Seasonal salad | house-dressing | beetroot |  
croûtons | gratinated goat cheese*



Apfel-Sellerie-Suppe | Trüffel-Späne  
*Apple celery soup | truffle shavings*



Kalbsrückensteak | Portweinjus |  
Dreierlei vom Mais | Schmorkartoffeln  
*Veal steak | port wine jus | corn in three ways |  
braised potatoes*



Dekonstruierte Schwarzwälder Kirschtorte  
Eis und Schwamm von dunkler Schokolade |  
Kirschen | Kirschwasser-Sahne  
*Deconstructed black forest cake  
dark chocolate ice cream and sponge | cherries |  
cherry brandy cream*

€ 75,00

€ 64,50 ohne Suppe

€ 60,50 ohne Vorspeise

## Vorspeisen

Jahreszeitensalat   Hausdressing   Rote Bete   Croûtons mit gratiniertem Ziegenfrischkäse <i>Seasonal salad   house-dressing   beetroot   croûtons with gratined goat cheese</i>	13,50 17,50
Hokkaidokürbis   Ingwer-Zitronen-Dressing   geräucherter Heilbutt   Rote Bete Chips <i>Hokkaido pumpkin   ginger-lemon-dressing   smoked halibut   beetroot chips</i>	19,50
Carpaccio vom Rind   Rucola   Pinienkerne   Parmesan mit zwei gebratenen Jakobsmuscheln <i>Beef carpaccio   rocket   pine nuts   parmesan with two fried scallops</i>	19,50 24,50
Gebeizter Hirschrücken   Enoki Pilze   Holunder   Feldsalat <i>Pickled saddle of venison   enoki mushrooms   elder   lamb's lettuce</i>	20,50

## Suppen

Rinderkraftbrühe   Markklößchen   Gemüse   Eierstich <i>Beef consommé   bone marrow dumplings   vegetables   custard royal</i>	9,50
Apfel-Sellerie-Suppe   Trüffel-Späne <i>Apple celery soup   truffle shavings</i>	11,50

## Vegetarisch / Vegan

Ochsenherztomate   Quinoa   Salsa Verde   Seitan <i>Oxheart tomato   quinoa   green sauce   seitan</i>	24,50
Linguine   Trüffelbutter   Trüffel-Späne <i>Linguine   truffle butter   truffle shavings</i>	29,50

## *Fischgerichte*

Filet vom Loup de Mer | Riesling-Schaum |  
Rote und Gelbe Bete | Steinpilz-Risotto 34,50  
*Sea bass fillet | Riesling sauce |  
beetroot and yellow beets | cep risotto*

Lachsfilet | Ingwer-Honig Glasur | Pflaumensauce |  
Baby Pak Choi | Udon-Nudeln 35,50  
*Salmon fillet | ginger honey icing | plum sauce |  
baby pak choi | udon noodles*

## *Fleischgerichte*

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel |  
Waldpilze a la crème | Zuckerschotengemüse |  
Macaire Kartoffeln 29,50  
*Pork fillet wrapped in bacon |  
woodland mushroom a la crème | sugar snaps |  
macaire potatoes*

Maispouardenbrust | Erbsen-Wasabi Püree |  
Shiitake-Pilze | Edamame | Sesam | Reisbällchen 29,50  
*Corn-fed chicken breast | pea wasabi puree |  
shiitake mushrooms | edamame | sesame | rice balls*

Hirschrücken | Pancetta |  
Brombeer-Valrhona-Jus | Kräuterseitlinge |  
grüner Spargel | Kartoffel-Sellerie-Püree 39,50  
*Venison back | pancetta | blackberry valrhona jus |  
king oyster mushroom | green asparagus |  
mashed potatoes with celery*

Geschmorte Ochsenbacke | Altbiersauce |  
grüne Bohnen | Babymöhren | Kartoffelpüree 31,50  
*Braised ox cheek | dark beer sauce |  
green beans | baby carrots | mashed potatoes*

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

Kalbsrückensteak | Portweinjus |  
Dreierlei vom Mais | Schmorkartoffeln 37,50  
Veal steak | port wine jus | corn in three ways |  
braised potatoes

Rinderfilet | Rotwein-Schalotten-Jus |  
Romanesko | violetter Blumenkohl | Kartoffelgratin 43,50  
Beef fillet | red wine shallots | romanesco |  
violet cauliflower | potato gratin

## *Dessert & Käse*

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

Crème Brûlée | Grünapfel-Sorbet | Apfel-Chip 9,50  
*Crème brûlée | green apple sorbet | apple chip*

Zwetschgen-Crumble | Walnuss-Eis | Vanillesauce 12,50  
*Plum crumble | walnut ice cream | vanilla sauce*

Dekonstruierte Schwarzwälder Kirschtorte  
Eis und Schwamm von dunkler Schokolade |  
Kirschen | Kirschwasser-Sahne 12,50  
*Deconstructed black forest cake  
dark chocolate ice cream and sponge | cherries |  
cherry brandy cream*

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



ROMANTIK  
HOTEL & RESTAURANT