



333  
Jahre

WALHALLA



ROMANTIK HOTEL  
OSNABRÜCK

SINCE 1690

## Romantik-Menü

Mit Rote Bete gebeizter Graved Lachs |  
Quinoa-Kaviar | Senfsaat | Meerrettich  
*Graved salmon pickled with beetroot |  
quinoa caviar | mustard seeds | horseradish*



Kürbissuppe | Kernöl | Kerne  
*Pumpkin soup | seed oil | seeds*



Geschmorte Hirschkeule | Kaffee-Sternanis-Rub |  
eigene Sauce | Rosenkohl | Schupfnudeln  
*Haunch of venison | coffee star anise rub |  
own sauce | brussels sprouts | finger-shaped potato dumplings*



Lebkuchen-Mousse | Spekulatius-Eis | Zwerg-Orange  
*Gingerbread mousse | speculoos ice cream | kumquat*

€ 71,00

€ 62,50 ohne Suppe

€ 52,50 ohne Vorspeise

## Vorspeisen

Jahreszeitensalat   Hausdressing   Kürbis-Chutney   Croûtons	13,50
mit gratiniertem Ziegenfrischkäse	17,50
mit 3 gebratenen Garnelen	24,00
<i>Seasonal salad   house-dressing   pumpkin chutney   croûtons with gratined goat cheese or fried prawns</i>	
Gebratene Wachtelbrust   Salatbouquet   Dattel-Speck-Dressing   Mandeln	18,50
<i>Fried quail breast   salad   date and bacon dressing   almonds</i>	
Carpaccio vom Rind   Rucola   Pinienkerne   Parmesan	19,50
mit zwei gebratenen Jakobsmuscheln	24,50
<i>Beef carpaccio   rocket   pine nuts   parmesan with two fried scallops</i>	
Mit Rote Bete gebeizter Graved Lachs   Quinoa-Kaviar   Senfsaat   Meerrettich	19,50
<i>Beetroot pickled salmon   quinoa caviar   mustard seeds   horseradish</i>	

## Suppen

Wild-Consommé   Steinpilz-Klößchen   Gemüse	10,50
<i>Game consomme   porcini dumplings   vegetables</i>	
Petersilienwurzel-Suppe   Garnele	12,00
<i>Parsley root soup   prawn</i>	

## Vegetarisch / Vegan

Kimchi-Omelette   Koriander   koreanische Schmorkartoffeln	24,50
<i>Kimchi omelette   coriander   korean braised potatoes</i>	
Veganes Hähnchen-Schnitzel   Kokosmilch   Kürbis-Kichererbsen-Curry   Wok- Gemüse   Basmatireis	27,50
<i>Vegan chicken cutlet   coconut milk   pumpkin and chickpea curry   wok vegetables   basmati rice</i>	

## *Fischgerichte*

Zanderfilet | Riesling-Schaum |  
wilder Brokkoli | Safran-Gersten-Risotto 34,50  
*Pike perch fillet | riesling foam |  
wild broccoli | saffron barley risotto*

Lachsfilet | Fenchel-Beurre blanc | Spinat |  
Keta-Kaviar | Spaghettini 35,50  
*Salmon fillet | fennel-beurre blanc | spinach |  
keta caviar | spaghetti*

## *Fleischgerichte*

Medaillons vom Schweinefilet unter Steinpilzkruste |  
Speck-Rahmsauce | Wirsing | Macaire Kartoffeln 31,50  
*Pork fillet | porcini crust | bacon cream sauce |  
savoy cabbage | Macaire potatoes*

Geschmorte Hirschkeule | Kaffee-Sternanis-Rub |  
eigene Sauce | Rosenkohl | Schupfnudeln 33,50  
*Haunch of venison | coffee star anise rub |  
own sauce | brussels sprouts | finger-shaped potato dumplings*

Geschmorte Ochsenbacke | Altbiersauce |  
Romanesco | Babymöhren | Kartoffelpüree 31,50  
*Braised ox cheek | dark beer sauce |  
romanesco | baby carrots | mashed potatoes*

Kalbsrückensteak | Kalbsjus | Apfel-Zwiebel-Gemüse |  
Lorbeer-Vanille-Polenta 37,50  
*Saddle of veal | veal jus | apple-onion vegetables |  
bayleaf and vanilla polenta*

Rinderfilet | Cognac-Pfeffer-Sauce |  
gebratenes Gemüse | Kartoffelgratin 43,50  
*Beef fillet | Cognac pepper sauce |  
fried vegetables | potato gratin*

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

## Saisonales

Geschmorte Gänsekeule | Calvados-Jus |  
Rotkohl | Back-Obst | Kartoffel-Klöße 35,00  
*Braised goose leg | calvados Jus | red cabbage |  
baked fruit | potato dumplings*

Grünkohl | Mettwurst | Kasseler | Bratkartoffeln | Senf 23,50  
*Kale | Mettwurst sausage | smoked pork chop |  
fried potatoes | mustard*

## Dessert & Käse

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

Crème Brûlée | Glühwein-Sorbet | Weintraube 9,50  
*Crème brûlée | mulled wine sorbet | grape*

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

Lebkuchen-Mousse | Spekulatius-Eis | Zwerg-Orange 12,50  
*Gingerbread mousse | speculoos ice cream | kumquat*

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



ROMANTIK  
HOTEL & RESTAURANT