



seit 1690

WALHALLA
ROMANTIK HOTEL
OSNABRÜCK

Romantik Menü

Gratinierter Ziegenkäse
auf lauwarmem Salat von Linsen mit Balsamico und Rauke
*Gratinated goat cheese
on lukewarm salad of lentils with balsamic and rocket*



Tomatenessenz mit Quarkklößchen,
Schnittlauch und Olivenöl
*Tomato essence with curd dumplings,
chive and olive oil*



Geschmorte Rehkeule in Preiselbeerrahm
mit karamellisiertem Spitzkohl, Orangenschmand
und Herzoginkartoffeln
*Braised haunch of venison in cranberry cream
with caramelized pointed cabbage,
orange sour cream and duchess potatoes*



Grand Marnier Parfait
mit Birnenkaramell^{2,8}
*Grand Marnier Parfait
with caramel of pears*

€ 49,50

Vorspeisen

- Jahreszeitliche Blattsalate an Hausdressing
mit getrockneten Tomaten, gerösteten Nüssen
und Crôutons 9,50
*Seasonal green salad with our house dressing
with dried tomatoes, roasted nuts and crôutons*
- Hausgebeizter Lachs auf Reibekuchen
mit Roten Zwiebeln und Senfdillsauce 13,50
*Home marinated salmon on potato pancake
with red onions and mustard-dill-sauce*
- Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfischsauce,
Kapern-Äpfel, Sardellen und Rucola 14,50
*Vitello Tonnato from veal with tuna sauce,
caper-apples, anchovies and rocket-salad*
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Pinienkernen,
Rucola und frisch gehobeltem Parmesan 15,00
*Beef carpaccio with pine nuts,
rocket salad and freshly shaved parmesan*

Suppen

- Cremesuppe von Steinpilzen 7,50
Cream soup of porcini mushrooms
- Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Eierstich 6,50
Consommé of beef with vegetables and custard royale

Vegetarisch

- Hausgemachte Semmelknödel
mit Waldpilzen in Kokosrahm und Lauchzwiebeln 16,50
*Homemade dumplings with mushrooms
in coconut cream and spring onions*
- Mediterranes Hanfsamen-Risotto mit Oliven,
getrockneten Tomaten, Zucchini, Paprika,
Blattspinat und Parmesan 16,50
*Mediterranean hemp seed risotto with olives, dried tomatoes,
courgette, paprika, leaf spinach and parmesan*

Fischgerichte

- Gebratener Butterfisch in Krebsschaum
an Blattspinat mit Knoblauch und Safran-Kartoffeln 22,50
*Fried butterfish in crab foam on leaf spinach
with garlic and saffron potatoes*
- Filet vom Zander unter der Kartoffelkruste
auf Rote Beete-Apfel-Gemüse - 23,50
*Fillet of pike-perch under a potato crust
on beetroot-apple-vegetables*

Fleischgerichte

- Dünne Scheiben (kalt) vom Roastbeef
an hausgemachter Remouladensauce
mit Bratkartoffeln und Salat ² 17,50
*Thin slices of roastbeef (cold), homemade remoulade sauce,
with roasted potatoes and salad*
- Cordon Bleu vom Kalbsschnitzel
gefüllt mit Käse und Schinken,
dazu Lyoner Kartoffeln und grüner Salat 23,50
*Cordon Bleu escalope from veal filled with cheese and ham
served with potatoes Lyonnais and green salad*
- Geschmorte Rinderbacke an Balsamico-Jus
mit Beluga-Linsen und Süßkartoffel-Wasabi Püree 24,50
*Braised cheek of beef on balsamic sauce with beluga lentils
and sweet potato-wasabi-puree*
- Gefülltes Schweinefilet mit Frischkäse im Speckmantel
auf gerahmtem Bohnengemüse mit Kartoffelkrusteln 21,50
*Fillet of pork filled with cream cheese wrapped in bacon
on beans with potato croquettes*
- Gebratene Maispouardenbrust
auf Gemüserisotto mit einem Paprikaschaum 19,50
*Fried cornfed chicken breast on vegetable risotto
with paprika sauce*
- Angus-Rinderfilet an Dijon-Senf-Sauce
mit feinen Bohnen in Speckbutter und Kartoffelgratin 33,50
*Angus beef fillet steak on Dijon-mustard-sauce
with fine beans in bacon butter and potato gratin*

Dessert

Trilogie von Vanilleeis, Grappa und Espresso ⁸ <i>Trilogy of vanilla ice-cream, grappa and espresso</i>	9,50
Grand Marnier Parfait mit Birnenkaramell <i>Grand Marnier Parfait with caramel of pears</i>	10,50
Crème Brûlée mit Kirschkompott und Mango-Sorbet <i>Crème Brûlée with stewed cherries and mango-sorbet</i>	9,50
Schoko-Küchlein mit Zwergorangenkompott und Schmand-Limetten-Eis <i>Chocolate tartlets with stewed kumquat and creamy lime ice cream</i>	10,50
Kleiner Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster und Vanilleeis <i>Kaiserschmarrn with stewed plums and vanilla ice cream</i>	12,50

Käse

Internationaler Käseteller mit hausgemachtem Früchtebrot und Feigensenf ^{1,2,4,6,7,10} <i>Variety of cheese with homemade fruit bread and fig mustard</i>	klein 11,50 groß 15,50
---	---------------------------

¹mit Farbstoff, ²konserviert, ³mit Antioxidationsmittel, ⁴mit Geschmacksverstärker, ⁵geschwefelt,
⁶geschwärzt, ⁷gewachst, ⁸mit Süßungsmittel

Haben Sie Fragen zu den Allergenen? - Sprechen Sie uns an!
Wir halten eine Extra-Speisekarte für Sie bereit.

