



seit 1690

WALHALLA  
ROMANTIK HOTEL  
OSNABRÜCK

## *Romantik Menü*

Rote-Beete-Carpaccio  
mit gratiniertem Ziegenkäse, Balsamico und Rauke <sup>8</sup>  
*Red beet carpaccio with gratinated goat cheese,  
balsamic and rocket*



Kürbiscrèmesuppe mit steirischem Öl  
und gerösteten Kernen  
*Pumpkin-cream-soup with Styrian oil and roasted seeds*



Geschmorte Hirschkeule auf Waldpilzrahm  
mit Rosenkohl und Kartoffelknödel  
*Braised haunch of venison in mushroom cream  
with Brussels sprouts and potato dumplings*



Marillenpalatschinken  
mit Vanilleeis  
*Apricot pan cake  
with vanilla ice cream*

€ 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 croutons*
- Hausgebeizter Lachs auf kleinem Puffer  
mit roten Zwiebeln und Senfdillsauce 13,50  
*Home marinated salmon on potato pancake  
with red onions and mustard-dill-sauce*
- Rote-Beete-Carpaccio  
mit gratiniertem Ziegenkäse, Balsamico und Rauke 14,50  
*Red beet carpaccio with gratinated goat cheese,  
balsamic and rocket*
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Pinienkernen,  
Rucola und frisch gehobeltem Parmesan 15,00  
*Beef carpaccio with pine nuts,  
rocket salad and freshly shaved parmesan*

## Suppen

- Kürbiscrèmesuppe mit steirischem Öl  
und gerösteten Kernen 7,50  
*Pumpkin-cream-soup with Styrian oil and roasted seeds*
- Crèmesuppe 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

- Bandnudeln mit Wintertrüffel  
und Parmesanspänen 19,50  
*Tagliatelle with winter truffle  
and parmesan flakes*
- 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*

Gebrautes Lachssteak unter der Orangenkruste auf  
Limettenschaum mit Mangold und Wildreis Mischung 23,50  
*Fried salmon steak under orange crust on lime mousse  
with Swiss card and wild rice*

Filet vom Zander in Dijon-Senf-Sauce  
auf getrüffelten Schwarzwurzeln und Pariser Kartoffeln 26,50  
*Fillet of pikeperch in Dijon mustard sauce on truffled salsify  
with Parisian potatoes*

## *Fleischgerichte*

Dünne Scheiben (kalt) vom Roastbeef  
an hausgemachter Remouladensauce  
mit Bratkartoffeln und Salat <sup>2</sup> 17,50  
*Thin slices of roastbeef (cold), homemade remoulade sauce,  
with roasted potatoes and salad*

Osnabrücker Grünkohl mit frischer und geräucherter  
Mettwurst, Kasseler und Bratkartoffeln 19,50  
*Regional kale with Mettwurst sausage,  
smoked pork chop and roasted potatoes*

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*

Brust und Keule von der Ente in Orangensauce  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel <sup>8</sup> 25,50  
*Breast and leg of duck in orange sauce  
with red cabbage and potato dumplings*

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*

Geschmorte Hirschkeule auf Waldpilzrahm  
mit Rosenkohl und Kartoffelknödel <sup>8</sup> 24,50  
*Braised haunch of venison in mushroom cream  
with Brussels sprouts and potato dumplings*

Gänsebraten an Majoransauce mit Bratapfel,  
Rotkohl und Kartoffelknödel <sup>8</sup> 26,50  
*Roast goose on majoram sauce with baked apple,  
red cabbage and potato dumplings*

## Dessert

Trilogie von Vanilleeis, Grappa und Espresso <sup>8</sup> <i>Trilogy of vanilla ice-cream, grappa and espresso</i>	9,50
Lebkuchen Parfait mit Zimtpflaumen <i>Gingerbread "Lebkuchen" parfait with cinnamon plums</i>	10,50
Orangen Brûlée mit Zwergorangenkompott und Joghurteis <sup>1,6</sup> <i>Orange Brûlée with stewed kumquats</i>	9,50
Kleiner Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster und Vanilleeis <sup>1,6,7</sup> <i>Kaiserschmarrn with stewed plums and vanilla ice cream</i>	12,50

## Käse

Internationaler Käseteller mit hausgemachtem Früchtebrot und Feigensenf <sup>1,2,5,6,7,8</sup> <i>Variety of cheese with homemade fruit bread and fig mustard</i>	klein 11,50 groß 15,50
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------

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

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

