



WALHALLA

★ ★ ★ ★
ROMANTIK HOTEL
OSNABRÜCK
SINCE 1690

Romantik-Menü

Jahreszeitensalat | Kartoffel-Speck Dressing |
Croûtons | Rote Bete | gebackenes Quinoa-Feigen Röllchen
*Seasonal salad | potato-bacon-dressing | croutons | beetroot |
quinoa-fig-springroll*



Kartoffelsuppe | Trüffel | getrüffelte Croûtons
Potato soup | truffle | truffled croutons



Medaillons aus dem Hirschrücken | Pancetta |
Valrhona-Brombeerjus | wilder Brokkoli | Kürbisgnocchi
*Medallion of venison | pancetta | valrhona-bramblejus |
wild broccoli | pumpkin-gnocchi*



Walnuss-Soufflé | Salted Caramel-Espuma |
Birnen-Spalten | Pistazien-Eis
*Walnut soufflé | salted caramel espuma |
pear | pistachio ice cream*

€ 81,00

€ 70,50 ohne Suppe

€ 61,50 ohne Vorspeise

**OLLE
USE**
EssBar

-DAVID-
LOUNGE BAR GARTEN

**USE
GIN**



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT

Vorspeisen

Jahreszeitensalat Kartoffel-Speck Dressing Croûtons Rote Bete mit gebackenem Quinoa-Feigen Röllchen <i>Seasonal salad potato-bacon-dressing croutons beetroot with quinoa-fig-springroll</i>	14,00 21,50
Gebratene Garnelen Kürbis-Crème Kichererbsen-Salat Chimmi churri <i>Fried prawns pumpkin creme chic pea salad chimmi churi</i>	21,50
Gebratene Jacobsmuschel Gemüse-Chips Erbsen-Minz-Püree Shiso-Kresse <i>Fried scallop vegetable crisps pea and mint puree shiso cress</i>	23,50

Suppen

Rinderkraftbrühe Markklößchen Gemüse Eierstich <i>Beef consomme bone marrow dumplings vegetables custard royal</i>	10,50
Kartoffelsuppe Trüffel getrüffelte Croûtons <i>Potato soup truffle truffled croutons</i>	10,50

Vegetarisch / Vegan

Vegane Chicken Tender Erbsen-Wasabi-Püree Shiitake-Pilze Edamame Sesam-Reis-Bällchen <i>Vegan chicken tenders pea and wasabi puree shiitake mushrooms edamame sesame rice balls</i>	28,50
Artischocken-Herzen im Bierteig zweierlei Topinambur Salsa Verde <i>Artichoke hearts in beer batter two types of jerusalem artichoke salsa verde</i>	26,50

Fischgerichte

Seeteufel im Parmaschinken-Mantel |
geräucherter Paprika-Schaum | Caponata | Linguini 38,50
*Monkfish wrapped in parma ham |
smoked paprika foam | caponata | linguini*

Rotbarben-Filets | Riesling-Rahm | Blattspinat |
Safran-Gersten-Risotto 35,50
*Red mullet fillets | riesling sauce | leaf spinach |
saffron and barley risotto*

Fleischgerichte

Schweinefilet mit Senf-Zwiebel-Kruste |
Speck-Rahm-Sauce | Wirsing | Macaire Kartoffeln 31,50
*Pork fillet with mustard onion crust |
bacon cream sauce | savoy cabbage | macaire potatoes*

Gebratene Maispouardenbrust | Camembert-Sauce |
Blattspinat | Trüffel | Linguini 31,50
*Roasted corn-fed chicken breast | camembert sauce |
leaf spinach | truffle | linguini*

Geschmorte Ochsenbacke | Jus |
buntes Gemüse | Kartoffelpüree 32,50
Braised ox cheek | jus | mixed vegetables | mashed potatoes

Rinderfilet | Jus | karamellierte Schalotten |
Blattspinat | pochiertes Ei | Oliven-Pulver |
Schinken-Chip | Parmesan-Kartoffel-Püree 46,50
*Beef fillet | jus | caramelized shallots | leaf spinach |
poached egg | olive powder | ham chip |
potato puree with parmesan*

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

Wild-Zeit

Wildconsomme Steinpilzklößchen Gemüsejulienne <i>Wildconsomme porcini dumplings vegetables</i>	10,50
Hirsch-Carpaccio Trüffelmarinade Feldsalat Pinienkerne <i>Carpaccio of venison truffle marinade rocket pinenuts</i>	21,50
Hasenrücken Portwein-Jus Ofenkürbis Chips und Püree von lila Möhre und Süßkartoffel <i>Hare back port wine jus pumpkin crisps and puree of purple carrot and sweet potato</i>	34,50
Wildragout Rauchbiersauce Schmand Preisselbeere Mohrkarotten Parmesan-Polenta-Churros <i>Wild ragout smoked beer sauce sour cream cranberry poppy carrots parmesan polenta churros</i>	32,50
Medaillons aus dem Hirschrücken Pancetta Valrhona-Brombeerjus wilder Brokkoli Kürbisgnocchi <i>Medallions of venison pancetta valrhona blackberry jus wild broccoli pumpkin gnocchi</i>	38,50

Dessert und Käse

Trilogie Vanilleeis Grappa Espresso <i>Trilogy of vanilla ice cream grappa espresso</i>	10,50
Crème Brûlée Johannisbeere Cassis-Sorbet <i>Crème brûlée currant cassis-sorbet</i>	9,50
Kirsch-Parfait Schoko-Sponge Kirschkaramell <i>Cherry parfait chocolate sponge cherry caramel</i>	13,50
Walnuss-Soufflé Salted Caramel-Espuma Birnen-Spalten Pistazien-Eis <i>Walnut soufflé salted caramel espuma pear pistachio ice cream</i>	14,00
Gemischter Käseteller Feigensenf Früchtebrot <i>Cheese plate fig mustard fruit bread</i>	17,00

