



WALHALLA

★ ★ ★ ★

ROMANTIK HOTEL  
OSNABRÜCK

SINCE 1690

## Romantik-Menü

Jahreszeitensalat | Hausdressing |  
Croûtons | Kürbis-Chutney | gratinierter Ziegenfrischkäse  
*Seasonal salad | house-dressing | croutons | pumpkin-chutney |  
gratined goat cheese*



Rinderkraftbrühe | Gemüse | Eierstich | Markklößchen  
*Beef consomme | bone marrow dumplings | vegetables | custard royal*



Hirschrücken mit Nusskruste |  
Kirsch-Pfeffer-Sauce | Rosenkohl | Schupfnudeln  
*Saddle of venison under a nut crust |  
Cherry pepper sauce | brussels sprouts | Schupfnudeln*



Mohn-Soufflé | weißes Schokoladenmousse |  
Mandarinen-Sorbet  
*Poppy seed soufflé | white chocolate mousse |  
tangerine sorbet*

€ 77,50

€ 68,00 ohne Suppe

€ 60,00 ohne Vorspeise

## Vorspeisen

Jahreszeitensalat   Haus Dressing   Croûtons   Kürbis-Chutney mit gratiniertem Ziegenfrischkäse mit gebratenen Garnelen <i>Seasonal salad   house-dressing   croutons   pumpkin-chutney with gratined goat cheese or fried prawns</i>	14,00 18,50 21,50
Ziegenkäse-Quiche   Feige   geräucherte Entenbrust <i>Goat cheese quiche   fig   smoked duck breast</i>	21,50
Saltimbocca von der Jacobsmuschel   Vanille-Polenta   Parmesanschaum <i>Saltimbocca from scallop   vanilla polenta   parmesan foam</i>	23,50

## Suppen

Rinderkraftbrühe   Markklößchen   Gemüse   Eierstich <i>Beef consomme   bone marrow dumplings   vegetables   custard royal</i>	10,50
Rote Bete Suppe   Joghurt   Haselnuss-Dukkah <i>Beetroot soup   yogurt   hazelnut dukkah</i>	10,50

## Vegetarisch / Vegan

Camembert im Kartoffelmantel   Rahmsauerkraut   glasierte Trauben   Preiselbeeren <i>Camembert in potato coating   creamy sauerkraut   glazed grapes   cranberries</i>	28,50
In Bierteig gebackene Champignons   cremiger Tofu   Perlgraupen-Zimt-Risotto <i>Mushrooms baked in beer batter   creamy tofu   pearl barley and cinnamon risotto</i>	26,50

## *Fischgerichte*

Kabeljau unter Umami-Kruste | Zitronen-Senf-Sauce |  
gebratener Grünkohl | Pariser Kartoffeln 34,50  
*Umami-crusted cod | lemon mustard sauce |  
fried kale | parisian potatoes*

Wolfsbarschfilet | Rotbarbe | Garnele |  
Spinat | Steinpilz-Risotto 35,50  
*Sea bass fillet | red mullet fillet | Shrimp |  
spinach | porcini mushroom risotto*

## *Fleischgerichte*

Zweierlei vom Schwein  
Schweinefilet unter Pumpernickel-Kruste |  
Spanferkel-Krustenbraten | Jus | Wirsing |  
Kartoffelpüree 31,50  
*Two kinds of pork  
Pork fillet under pumpernickel crust |  
roast suckling pig | jus | savoy cabbage | mashed potatoes*

Maispouardenbrust mit Apfel-Zwiebel-Füllung |  
Roquefort-Sauce | Blattspinat | Linguini 31,50  
*Corn-fed chicken breast with apple-onion filling |  
roquefort sauce | leaf spinach | linguini*

Wildragout | Crème fraîche | Preiselbeeren |  
Rosenkohl | Spätzle 32,50  
*Wild ragout | crème fraîche | cranberries |  
brussels sprouts | spaetzle*

Rinderfilet | Cognac-Pfeffer-Sauce |  
buntes Gemüse | Kartoffelgratin 46,50  
*Beef fillet | cognac-pepper-sauce |  
vegetables | potato gratin*

Sollten Sie Fragen zu den Allergenen und Inhaltsstoffen haben,  
sprechen Sie uns gerne an.

Wir halten dafür eine separate Karte bereit.

## Winterzeit

Wildconsomme   Steinpilzklößchen   Gemüsejulienne <i>Wildconsomme   porcini dumplings   vegetables</i>	10,50
Burrata   Pampelmuse   Grünkohlsalat <i>Burrata   grapefruit   kale salad</i>	16,50
Gänsekeule   Calvados-Sauce   Back-Obst   Rotkohl   kleine Kartoffelklöße <i>Goose leg   calvados sauce   baked fruit   red cabbage   potato dumplings</i>	32,50
Grünkohl   Kasseler   geräucherte Mettwurst   Bratkartoffeln <i>Kale   smoked pork chop   Mettwurst sausage   fried potatoes</i>	23,50

## Dessert und Käse

Trilogie Vanilleeis   Grappa   Espresso <i>Trilogy of vanilla ice cream   grappa   espresso</i>	10,50
Zimt - Crème Brûlée   gebackene Marzipan-Pflaume <i>Cinnamon - Crème Brûlée   baked marzipan plum</i>	10,50
Lebkuchen-Parfait   Mascarponecreme   Gewürz-Orange <i>Gingerbread parfait   mascarpone cream   spiced orange</i>	13,50
Mohn-Soufflé   weißes Schokoladenmousse   Mandarinen-Sorbet <i>Poppy seed soufflé   white chocolate mousse   tangerine sorbet</i>	14,00
Gemischter Käseteller   Feigensenf   Früchtebrot <i>Cheese plate   fig mustard   fruit bread</i>	17,00



ROMANTIK  
HOTEL & RESTAURANT