



WALHALLA

★ ★ ★ ★

ROMANTIK HOTEL
OSNABRÜCK

SINCE 1690

Romantik-Menü

Surf and Turf Ceviche |
Avocado | Süßkartoffelchip
Surf and Turf ceviche | avocado | sweet potato chip



Steinpilzessenz | Trüffel-Raviolini
Porcini essence | truffle raviolini



Kalbsrückensteak | Kräuterkruste |
Mini-Navetten | Rote Bete Risotto
Veal loin steak | herb crust | baby turnip | beetroot risotto



Quarkküchlein | Zabaione |
Grüner Apfel Sorbet | Apfel-Chip
*Curd cake | zabaione |
green apple sorbet | apple chip*

€ 82,00

€ 73,00 ohne Suppe

€ 60,00 ohne Vorspeise

Vorspeisen

Jahreszeitensalat Hausdressing Kirschtomaten Croûtons rote -Zwiebel	14,00
mit gratiniertem Ziegenfrischkäse	18,50
mit gebratenen Garnelen	21,50
<i>Seasonal salad house-dressing cherry tomato croûtons red onions with gratinated goat cheese or fried prawns</i>	
Gebratene Wachtelbrust süß-scharfer Linsensalat Minz-Joghurt	21,50
<i>Pan-seared quail breast sweet and spicy lentil salad mint yoghurt</i>	
Carpaccio von Lachs und Jakobsmuschel Zitronen-Kräutermarinade Wildkräutersalat	23,50
<i>Carpaccio of salmon and scallop lemon herb marinade wild herb salad</i>	

Suppen

Wildconsommé Steinpilzklößchen Gemüsejulienne	10,50
<i>Wildconsomé porcini dumplings vegetables</i>	
Meerrettich - Cremesuppe Bauernbrot Croûtons Räucherlachsstreifen Schnittlauch	11,50
<i>Horseradish cream soup farmhousebread croutons smoked salmon stripes chives</i>	

Vegetarisch / Vegan

Hasselback-Gemüse-Misto Gorgonzola-Sauce Pinienkerne	28,50
<i>Hasselback vegetable misto gorgonzola sauce pine nuts</i>	
Tofu Steak Teriyaki-Sauce Cashew-Grünkohl orientalische Blechkartoffeln	26,50
<i>Tofu steak teriyakisauce cashew kale oriental roasted potatoes</i>	

Fischgerichte

Skreifilet | Birne-Bohne-Speck | Kartoffelstroh 35,50
Skrei fillet | beans-peas-bacon | potato straw

Weißer Heilbutt | Lachsfilet |
Ingwer-Salz-Zitronen-Sauce | Zuckerschoten |
Möhren | Rote Bete Risotto 36,50
*White halibut | salmon fillet | ginger-salt-lemon sauce |
sugar snap peas | carrots | beetroot risotto*

Fleischgerichte

Schweinefilet im Pancetta-Mantel
Portweinjus | Spinat-Tomate-Knoblauch |
Rosmarinkartoffeln 31,50
*Pork fillet wrapped in pancetta | portwine jus |
spinach tomato garlic | rosemary potatoes*

Maispouardenbrust in Panko Sesam |
Orangen-Chili-Sauce | Erbsen-Wasabi Püree |
gebratener Sushi Reis 31,50
*Corn-fed chicken breast in panko sesame | orange-chilisauce |
Wasabi puree | fried sushi rice*

Zweierlei vom Reh |
Rehrücken | Rehragout | Selleriepüree |
wilder Brokkoli | Schupfnudeln 39,50
*Venison prepared in two ways | Venison Loin |
Venison Ragoût | celery purée | wild brokkoli |
Schupfnudeln*

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

Geschmorte Ochsenbacke | Rotweinschalotten |
Fingermöhren | Kartoffelpürée 32,50
*Braised oxen cheek | red wine shallots |
finger carrots | mashed potatoes*

Brust und Keule von der Ente | Calvados-Sauce |
Back-Obst | Rotkohl | kleine Kartoffelklöße 32,50
*Breast and leg of duck | calvados jus | red cabbage |
baked fruit | potato dumplings*

Grünkohl | Kasseler | geräucherte Mettwurst |
Bratkartoffeln 23,50
Kale | smoked pork chop | Mettwurst sausage | fried potatoes

Dessert und Käse

Trilogie 10,50
Vanilleeis | Grappa | Espresso
Trilogy of vanilla ice cream | grappa | espresso

Kaffee- Crème Brûlée | Feigen-Sorbet 10,50
Coffee - Crème Brûlée | fig sorbet

Schokoladen-Nuss Schnitte | 13,50
Karamell-Salzbutter Eis | Orangenconfit
*Chocolate nut cake | salted butter caramell ice cream |
orangeconfit*

Quarkküchlein | Zabaione | 14,00
Grüner Apfel Sorbet | Apfel-Chip
Curd cake | Zabaione | green apple sorbet | apple chip

Gemischter Käseteller | Feigensenf | Früchtebrot 17,00
Cheese plate | fig mustard | fruit bread



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT