



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 Pumpnickel-Kruste |
Spanferkel-Krustenbraten | Jus | Wirsing |
Kartoffelpüree 31,50
*Two kinds of pork
Pork fillet under pumpnickel 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
Brust und Keule von der Ente Calvados-Sauce Back-Obst Rotkohl kleine Kartoffelklöße <i>Breast and leg of duck calvados Jus red cabbage baked fruit 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