

“Josefine“ und “Gaststuben“ à la carte

***** KALTE VORSPEISEN UND SALATE *****

Vorspeisenplatte “Alte Villa Ling“ mit Terrinen, Hirschschinken, Rotgarnelen, Gemüse, Crostini, Salsa, Salat 17,00
Marokkanischer Papaya - Avocadosalat in Cashewkern - Waldhonigsalsa mit Ingwer - Limonenwürze 15,00
Feldsalat in Rosmarin - Kartoffeldressing mit zweierleigebratenen Baumpilzen und Butter- Croûtons 15,00

Geklopftes Yellowfin- Thunfischfilet mit Passionsfruchtjus, Kressesprossen, Wildblüten- Meersalz 17,00
Wildfang - Rotgarnelen vom Grill mit Salat in Schalottenvinaigrette, Croûtons, Sauce Aioli 17,00
Gefüllte Calamares toskanische Art mit Röstfenchelsalat in Zitrone und salsa romesco 18,00
Avocado- Garnelen- Törtchen mit Chili- Ingwerwürze auf hauchdünnem Blätterteig 18,00
Bretonische Austern, Noirmoutier, auf Eis, Schalotten- Vinaigrette, Schwarzbrot St. 2,00

Gänsestopfleberterriner Perigord mit süßem Quittengelee, Röstbrioche, hauchdünner Selleriesalat in Honigjus 20,00
Hausgemachter heißgeräucherter Hirschschinken mit mariniertem warmem Salat von dreierlei Kartoffeln 16,00
Niederrheinische Fasanpastete in Brioche, mit mariniertem Selleriesalat, Agen- Pflaumen, Sherrygelee 17,00
Carpaccio vom Hagenbroicher Ochsen mit schwarzen Perigord - Trüffel in altem Balsamico 22,00
Carpaccio vom Hagenbroicher Ochsen, Salat mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan, Oliven 17,00
Hausgemachte Boudin von der Gans mit Quittenmus, Salat und Wasabi- Reibekuchen 15,00

***** SUPPEN und ZWISCHENGERICHTE *****

Steirische Kürbisrahmsuppe mit Kernoel und gerösteten Kernen 7,50
Bretonische Hummer- Kartoffelsuppe mit Sauerrahm und Armagnac 9,50
Festtagssuppe vom Hagenbroicher Tafelspitz mit Sherry, Klößchen, Maultäschle 8,50
Ttoro – scharfe baskische Fischsuppe, Safrangemüse, Knoblauch, Tomaten, Kräuter 9,50

Tagliatelle mit schwarzen Perigord- Trüffel all olio, Parmesan 22,00
Bayrische Semmelknödel mit Baumpilzen in Petersilienrahmsauce 17,00
Risotto Carnaroli mit schwarzen Perigord- Trüffel und Parmesanspäne 22,00
Gratinierte Kürbisnockerl steirische Art, Röst- Zwiebellauch, Rote- Bete- Salsa 16,00

***** HAUPTGERICHTE *****

Wildfang Rotgarnelen vom Grill mit hausgemachten Raviolo, grünes Gemüse und Champagnersauce 36,00
Fischplatte « Honfleur » mit Dorade, Rotbarbe, Kabeljau mit beurre blanc, Pak Choi und Tagliatelle 35,00
Yellowfin- Thunfischsteak auf Sprossen- Zwiebellauchgemüse, Maracuja- Chilisalsa und Meersalzkartoffeln 34,00
“Repas celeste“–Rehrückenfilet, Entenbrust, Ochsenfilet, Gänselebersauce, Trüffeljus, Kohlsprossen, Tagliatelle 49,00
Glaciertes Hagenbroicher Charolais Ochsenfilet, Perigord- Trüffeljus, junger Spitzkohl und Kürbis- Nockerl 35,00
Frittierte Entenbrustwürfel in Limonen- Reisteig, Chiliwürze, Mango- Currysalsa, Sprossengemüse, Duftreis 28,00
Niederrheinische Kalbsnieren in Cabernet- Schalottenjus mit Senfkohlgemüse und Rahmkartoffelpüree 28,00
Médailles vom heimischen Hirschrücken, Pfeffersauce, Trüffeljus, Wintergemüse, Walnuß- Gnocchi 35,00
Niederrheinisches Hasenkeulenragoût in Guanaja- Pfeffersauce mit Wintergemüse und gebratenen Eierspätzle 26,00
Hagenbroicher Ochsenfiletspieß vom Grill, Pariser Cognac- Pfefferjus, Stangenbohnen und Gratinkartoffeln 29,00
Rostbraten von Hagenbroicher Ochsenlende mit Gartenkräuterbutter, buntem Salat und Gratinkartoffeln 29,00
Ragoût von heimischem Reh in Röstpfeffersauce mit Apfel- Rotkraut und bayrischen Semmelknödel 26,00
Gefüllter Hagenbroicher Kalbsbraten in Rahmsauce mit buntem Salat und Rahmkartoffelpüree 25,00
Wiener Schnitzel aus Hagenbroicher Kalbhüfte, bunter Rahmsalat, Zwiebel- Bratkartoffeln 24,00

***** KÄSE und DESSERTS *****

1 Eiskugel 2,50 :

Tahiti-Vanillerahmeis/ Amalfi- Zitronen- Sauerrahmeis/ Schwarzes Fliederbeersauerrahmeis/ Moro- Blutorangensorbet/ Bratapfelahmeis/ Haselnuß- Krokanteis

Potpourri des desserts “Alte Villa Ling“ Tarte, Früchte, Beeren, Mousse, Eis, Eis- Parfait 14,00
Mandelmilchcrème “blanc manger“ mit eingemachten weißen Pfirsichen, Himbeeren 13,00
Dunkles Schokoladenmousse Guanaja mit Früchte- Beeren- Melange in Mangojus 9,50
Warmes Schokoladen- Küchlein “Mondieu“ mit Rhabarber- Melange, Vanilleeis 14,00
Kürbiskern- Eisparfait mit Zitrone und dreierlei eingelegten Zitrusfrüchten 13,00
Ganache - Törtchen “Opera“ mit gebratener Honig- Rum- Ananas 13,00
Warme Linzer Quittentarte mit Zabaione und Tahiti- Vanilleeis 14,00
Auswahl Rohmilchkäse mit hausgebackenem Brot 15,00

*Liebe Gäste, sofern Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie unsere Service -Mitarbeiter an.
Gerne geben wir umfassend Auskunft über die, in den Speisen enthaltenen Inhaltsstoffe.*