

“Josefine“ und “Gaststuben“ à la carte

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

Vorspeisenplatte “Alte Villa Ling“ mit Terrine Maison, Entenleberparfait, Gamba, Gemüse, Crostini, Salsa und Salat 17,00

Rojak– Indonesischer Gemüse- Früchtesalat, Melone, Mango, Gurke, Chili, Ingwer, Rohrzucker, Erdnuß- Krokant 13,00

Marokkanischer Papaya- Avocadosalat in Cashewkern - Waldhonigsalsa mit Ingwer- Limonenwürze 14,00

Feldsalat in Kartoffel- Rosmarin- Dressing mit gerösteter hauchdünner Pancetta und Brotchips 9,50

Salat Nizza- gebratene Thunfischwürfel, Paprika, Bohnen, Tomaten, Kartoffeln, Knoblauch und Kalamata- Oliven 16,00

Madagaskar - Gamba vom Grill mit buntem Salat in Schalottenvinaigrette, Croûtons und Sauce Aioli 17,00

Geklopftes Thunfischfilet in Passionsfrucht- Olivenjus, mit Kressesprossen u. Wildblüten- Meersalz 17,00

"Avocado- Lachs- Sandwich" mit Meersalz und Limone auf Crostini mit Granatapfel- Friséesalat 18,00

Niederrheinisches Entenleberparfait mit mariniertem Selleriesalat, eingelegten Holzäpfeln, Röstbrioche 17,00

Carpaccio vom Hagenbroicher Ochsen auf Salat mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan und Oliven 16,00

Hauchdünn geschnittener Tafelspitz sauer, Schalottenvinaigrette, Kernoel und Kürbis- Lauchsalat 15,00

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

Niederrheinische Heidepilz- Kartoffelrahmsuppe mit Sherrywürze 7,50

Kürbisrahmsuppe mit steirischem Kernoel und gerösteten Kernen 6,50

Festtagssuppe vom Hagenbroicher Tafelspitz mit Gemüse und Klößchen 7,50

Ttoro– scharfe baskische Fischsuppe, Safrangemüse, Knoblauch, Tomate, Kräuter 9,50

Risotto Carnaroli mit eingemachten Eichen- Steinpilzen und Parmesan 17,00

Gratinierte steirische Kürbis - Nockerl auf Rote- Bete- Salsa mit Kernoel 14,50

Hausgemachte Tagliatelle mit umbrischen Winter- Trüffel all olio und Parmesan 19,00

Frittierte Samosas mit grüner Erbsen- Gemüsefüllung und scharfem Linsen - Joghurt 14,00

***** HAUPTGERICHTE *****

Yellowfin - Thunfischsteak auf Papaya- Sprossengemüse mit Passionsfrucht- Chilijus und Meersalz- Kartoffeln 32,00

Gebratenes Atlantik- Heilbuttfilet, Kürbis- Lauch- Gemüse, Rote- Bete-Kartoffelfondue und Kapernknospen 32,00

Médailles vom heimischen Reh mit Guanaja- Schokoladenjus, Reinetten- Petersilienwurzel- Sauté, Walnußgnocchi 35,00

Glaciertes Hagenbroicher Ochsenfilet mit Trüffel- Balsamicojus, jungem Rahm- Spitzkohl und Kürbisnockerl 35,00

Kaninchenrücken- Médailles mit getrüffelter Semmelknödelfüllung auf Gänseleberjus, Armagnac- Pflümli 35,00

Hagenbroicher Ochsenfiletspieß v. Grill mit Pariser Cognac- Pfefferjus, grünem Bohnengemüse, Grafinkartoffeln 28,00

Rostbraten von Hagenbroicher Ochsenlende mit Gartenkräuterbutter, buntem Salat und Grafinkartoffeln 27,00

Kross gebratene Flugentenbrust mit Maronensauce, Rotkohl und Rosenkohl und Kartoffelklößen 26,00

Ragoût vom Taunus - Hirsch in Röstpfeffer - Armagnacsauce mit Wintergemüse und Eierspätzle 25,00

Wiener Schnitzel aus Hagenbroicher Kalbhüfte mit buntem Rahmsalat, Zwiebel- Bratkartoffeln 23,00

Duroc - Schweinrücken mit Kruste, scharfer Linsenjoghurt, Zwiebellauch, kleine Kartoffeln 26,00

***** KÄSE und DESSERTS *****

1 Eiskugel 2,50 :

Tahiti-Vanillerahmeis/ Zitronen-Sauerrahmeis/ Johannisbeer-Joghurteis/ Passionsfruchtsorbet/Zimtrahmeis

Potpourri des desserts “Alte Villa Ling“ mit Tarte, Früchten, Beeren, Mousse, Eis, Eis- Parfait 14,00

Mandelmilchcrème "blanc manger" mit Himbeeren u. eingemachten weißen Pfirsichen 10,00

Geeiste Cassata siciliana mit Confitfrüchten und Früchte- Beeren - Melange 10,00

Warme Linzer Quitten - Tarte mit hausgemachtem Zimteis und Zabaione 12,50

Dunkles Schokoladenmousse Guanaja mit eingelegten Rotwein- Pflümli 9,00

Eisparfait von heimischen Kastanien und Rotwein mit Vanille-Birne 11,00

Auswahl **Rohmilchkäse** mit hausgebackenem Brot 15,00

***** **CHAMPAGNER RUINART, REIMS, BRUT 0,75 l 98,00 €** *****