

“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
Warmer Röstfenchel – Tomaten - Salat mit Pinienkernen und korsischem Schafskäse 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 17,00
Gebratene Jakobsmuscheln auf hauchdünnem Fenchel- Orangensalat mit Basilikum 17,00

Hausgemachter heißgeräucherter Hirschschinken mit mariniertem warmem Salat von dreierlei Kartoffeln 16,00
Carpaccio vom Hagenbroicher Ochsen auf Salat mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan, Oliven 17,00
Hausgemachte Boudin von der Gans mit Quittenmus, Salat und Wasabi- Reibekuchen 15,00
Kross gebratenes Kalbsbries auf mariniertem Rhabarber- Frühlingslauchsalat 18,00

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

Steirische Kürbisrahmsuppe mit Kernoel und gerösteten Kernen 7,50
Bretonische Krustentier- 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

Risotto Carnaroli mit Muskatkürbis und Parmesanspänen 16,00
Bayrische Semmelknödel mit Winterpilzen in Petersilienrahmsauce 16,00
Tagliatelle mit gebratenen Buchenpilzen all olio und Chili und Parmesan 16,00
Gratinierte Spinatnockerl Malfatti auf gebratenen Tomaten mit Zwiebellauch 16,00

***** HAUPTGERICHTE *****

Jakobsmuscheln und Rotgarnelen vom Grill mit hausgemachten Raviolo, Pak Choi, Vanille- Hummersauce 35,00
Gebratener weißer Heilbutt mit Champagner- Buttersauce, süßsaurer Kürbisconfit, Pak Choi und Tagliatelle 32,00
Yellowfin- Thunfischsteak auf Sprossen- Zwiebellauchgemüse, Maracuja- Chilisalsa und Meersalzkartoffeln 34,00

Glaciertes Hagenbroicher Charolais Ochsenfilet, Portwein- Trüffeljus, Stängelkohl Cima di Rapa, Meersalz- Kartoffeln 35,00
Gratiniertes Hagenbroicher Milchlammnübchen, gebratene Mittelmeergemüse, Borrettane- Zwiebeln, Malfatti 32,00
Frittierte Entenbrustwürfel in Limonen- Reisteig, Chiliwürze, Mango- Currysalsa, Sprossengemüse, Duftreis 28,00
Kross gebratenes Kalbsbries auf Baumpilz- Linsen- Beurre blanc mit gebratenen Bohnenkraut- Kartoffeln 34,00

Hagenbroicher Ochsenfiletspieß vom Grill, Pariser Cognac- Pfefferjus, Stangenbohnen und Gratinkartoffeln 29,00
Rostbraten von Hagenbroicher Ochsenlende mit Gartenkräuterbutter, buntem Salat und Gratinkartoffeln 29,00
Niederrheinisches Rehragoût in Röstpfefferrahmsauce mit Pilzen, Wintergemüse und Semmelknödel 25,00
Wiener Schnitzel aus Hagenbroicher Kalbhüfte, bunter Rahmsalat und Zwiebel- Bratkartoffeln 24,00

***** KÄSE und DESSERTS *****

1 Eiskugel 2,50 :

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

Potpourri des desserts “Alte Villa Ling“ Tarte, Früchte, Beeren, Mousse, Eis, Eis- Parfait, Ganache 14,00
Gebrannte Crème brûlée mit Rohrzucker und Tahiti- Vanille, mit Himbeeren- Melange 13,00
Dunkles Schokoladenmousse Guanaja mit Früchte- Beeren- Melange in Mangojus 9,50
Zucchetto– Italienischer Schokoladen- Biscuittraum mit Zitrusfrüchte - Confit 13,00
Kürbiskern- Eisparfait mit Zitrone und dreierlei eingelegten Zitrusfrüchten 13,00
Geeste Cassata siciliana mit Minze und Erdbeer- Rhabarber- Melange 12,00

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.*