

## “Josefine“ und “Gaststuben“ à la carte

### \*\*\*\*\* KALTE VORSPEISEN UND SALATE \*\*\*\*\*

- Vorspeisenplatte “Alte Villa Ling“** mit Pastete Maison, Entenleberparfait, Gamba, Gemüse, Crostini, Salsa und Salat 17,00  
**Rojak**–Indonesischer Gemüse-Früchtesalat, Papaya, Mango, Gurke, Chili, Ingwer, Rohrzucker, Erdnuß- Krokant 13,00  
**Marokkanischer Papaya - Avocadosalat** in Cashewkern - Waldhonigsalsa mit Ingwer - Limonenwürze 14,00
- Salat Nizza** - gebratene Thunfischwürfel, Paprika, Bohnen, Tomaten, Kartoffeln, Knoblauch und Oliven 16,00  
**Geklopftes Thunfischfilet in Passionsfrucht- Olivenjus**, mit Kressesprossen u. Wildblüten- Meersalz 17,00  
**Madagaskar- Gamba vom Grill**, Salat in Schalottenvinaigrette und Croûtons und Sauce Aioli 17,00  
**Hausgemachte Gänse- Boudin mit Apfel- Quittenmus**, Salat und kleinen Reibekuchen 16,00
- Niederrheinische Hasen- Rehterrine**, mariniertes Selleriesalat und schwarze Nüsse, Moosbeerenkompott 14,00  
**Niederrheinisches Entenleberparfait** mit Selleriesalat in Honigjus, süßen Holzäpfeln und Röstbrioche 14,00  
**Carpaccio vom Hagenbroicher Ochsen** auf Salat mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan, Oliven 16,00  
**Kross gebratenes Kalbsbries mit Langpfeffer** auf Rhabarber- Zwiebellauchsalat in Honigjus 18,00

### \*\*\*\*\* SUPPEN und ZWISCHENGERICHTE \*\*\*\*\*

- Kürbisrahmsuppe mit steirischem Kernoel** und gerösteten Kernen 7,50  
**Bretonische Kartoffelkrustentiersuppe** mit Sauerrahm und Armagnac 9,50  
**Festtagssuppe vom Hagenbroicher Tafelspitz** mit Gemüse und Klößchen 7,50  
**Ttoro**– scharfe baskische Fischsuppe, Safrangemüse, Knoblauch, Tomate, Kräuter 9,50
- Gratinierte steirische Kürbis - Nockerl** auf Rote- Bete- Salsa mit Kernoel 14,50  
**Hausgemachte Tagliatelle** mit gebratenen Baumpilzen in Schnittlauchrahmsauce 16,00  
**Piroggen mit Kartoffel- Sauerkraut- Gänsebratenfüllung** auf Mangold in brauner Butter 16,00

### \*\*\*\*\* HAUPTGERICHTE \*\*\*\*\*

- Médailles vom weißen Atlantik- Heilbutt auf Mangoldgemüse** in Langusten- Champagnersauce mit Tagliatelle 34,00  
**Yellowfin - Thunfischsteak** auf Papaya- Sprossengemüse mit Passionsfrucht- Chilijus und Meersalz- Kartoffeln 32,00
- Glaciertes Hagenbroicher Ochsenfilet** mit gebratenen Baumpilzen, Balsamicojus, Spitzkohl und Kürbisnockerl 35,00  
**Kross gebratenes Kalbsbries mit Langpfeffer**, grüne Knackerbsen mit Tamarillosalsa, Meersalz- Kartoffeln 34,00  
**Kross gebratene Flugentenbrust in Kranichbeeren- Orangenjus**, Spitzkohlgemüse und Schupfnudeln 30,00  
**Steaks v. Duroc- Schweinerücken**, orientalische Gewürze, scharfer Linsen- Joghurt, Gemüse- Bulgur 29,00
- Hagenbroicher Ochsenfiletspieß** v. Grill, Pariser Cognac- Pfefferjus, grünes Bohnengemüse, Gratinkartoffeln 29,00  
**Rostbraten von Hagenbroicher Ochsenlende** mit Gartenkräuterbutter, buntem Salat und Gratinkartoffeln 28,00  
**Scharfes Kalbscurry in Mangojus**, Ingwerwürze, Papaya- Sprossen- Zwiebellauchgemüse u. Duftreis 24,00  
**Wiener Schnitzel aus Hagenbroicher Kalbhüfte** mit buntem Rahmsalat, Zwiebel- Bratkartoffeln 23,00  
**Rheinischer Sauerbraten** mit Weinbeersauce, Apfelkompott, Rahmsalat und Kartoffelpüree 26,00

### \*\*\*\*\* KÄSE und DESSERTS \*\*\*\*\*

#### 1 Eiskugel 2,50 :

#### Tahiti-Vanillerahmeis/ Zitronen-Sauerrahmeis/ Passionsfruchtsorbet/ Zimtrahmeis

- Potpourri des desserts “Alte Villa Ling“** Tarte, Früchte, Beeren, Mousse, Eis, Eis- Parfait 14,00  
**Dunkles Schokoladenmousse Guanaja** mit Früchte- Beeren- Melange in Mangojus 9,50  
**Erdbeer- Rhabarber- Apfelgrütze** mit hausgemachtem Tahiti- Vanillerahmeis 9,50  
**Ganache- Törtchen mit gebratener Mauritius- Ananas** mit Honig- Ingwerjus 13,00  
**Warme Linzer Quitten - Tarte** mit hausgemachtem Zimteis und Zabaione 13,00  
**Eisparfait von heimischen Kastanien** und Portwein mit Vanille- Birne 11,00  
**Mandelmilchcrème "blanc manger"**, sauce chaudeau, Himbeeren 11,00

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

\*\*\*\*\*

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