

“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

Feldsalat in Kartoffel- Rosmarin- Dressing mit hausgeräuchertem Hirschschinken und Brotchips 14,50

Bretonische Terrine von Zackenbarsch und Rotgarnelen mit Avocado - Limonensauce und buntem Salat 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

Rotgarnelen vom Grill mit buntem Salat in Schalottenvinaigrette und Croûtons und Sauce Aioli 17,00

Kalbspastete mit Kalbsfilet in Brioche gebacken mit altmodischem Rahmsellerie Salat u. schwarzen Nüssen 14,00

Gänsestopfleberterriner Perigord mit Sellerie Salat in Honigjus und süßen Holzäpfeln und Röstbrioche 20,00

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

Gefüllte Kaninchenrücken- Médailles mit grünem Kohlsprossensalat in Perigord- Trüffel vinaigrette 16,00

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

Niederrheinische Heidepilz- Kartoffelrahmsuppe, 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

Bretonische Kartoffel- Hummerrahmsuppe mit Hummerragoût und Armagnacwürze 9,50

Risotto Carnaroli mit gebratenen Baumpilzen und Parmesan 16,00

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

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

***** HAUPTGERICHTE *****

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

Gratiniertes Mittelmeer- Doradenfilet in Pecorino- Zitronenkruste, Peperonata- Baumpilzgemüse, Malfatti 29,00

Médailles vom Hirschrücken mit Guanaja- Schokoladenjus, Reinetten- Petersilienwurzel- Sauté, Schupfnudeln 29,00

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

Niederrheinisches Hasenrückenfilet, Röstpfeffer- Armagnacsauce, Kranichbeeren- Kohlgemüse, Eierspätzle 29,00

Hagenbroicher Ochsenfiletspieß v. Grill, Pariser Cognac- Pfefferjus, grünes Bohnengemüse, Gratinkartoffeln 28,00

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

Scharfes Kalbscurry in Mangojus, Ingwerwürze, Papaya- Sprossen- Zwiebellauchgemüse u. Duftreis 23,00

Ragoût vom heimischen Reh in Röstpfeffer - Armagnacsauce mit Wintergemüse und Eierspätzle 24,00

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

Niederrheinischer Hasenkeulnpfeffer mit Preiselbeer- Rotkraut, Bratapfel u. Kartoffelklößen 24,00

***** KÄSE und DESSERTS *****

1 Eiskugel 2,50 :

Tahiti-Vanillerahmeis/ Zitronen-Sauerrahmeis/ Passionsfruchtsorbet/ Zimtrahmeis

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

Dunkles Schokoladenmousse Guanaja mit eingelegten Rotwein- Herzkirschen 9,00

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

Warme Budino di Ricotta, Kranichbeeren - Birnenkompott und Vanilleeis 11,00 ab zwei Personen

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 €** *****