

“Josefine“ und “Gaststuben“ à la carte

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

Vorspeisenplatte “Alte Villa Ling“ mit Terrine Entenleberparfait, Rotgarnelen, Gemüse, Crostini, Salsa, Salat 17,00
Warmer steirischer Berglinsensalat mit Baumpilzen und Waldpilzen in Balsamico, Kerne, Kernoel, Kren 15,00
Marokkanischer Papaya - Avocadosalat in Cashewkern - Waldhonigsalsa mit Ingwer - Limonenwürze 15,00
Warmer Salat von zweierlei Kohl mit Granatäpfel, Datteln, korsischem Schafskäse, Honigvinaigrette 15,00
Feldsalat in Rosmarin- Kartoffeldressing mit gebratenen Semmelstoppelpilzen und Baumpilzen 15,00
Bretonische Austern, Île de Noirmoutier auf Eis, Schwarzbrot, Schalotten-Vinaigrette St. 2,50

Geklopftes Yellowfin- Thunfischfilet in Passionsfrucht- Olivenjus, Wildblüten- Meersalz und Kressesprossen 17,00
Salat Nizza - gebratene Thunfischwürfel, Paprika, Bohnen, Tomaten, Kartoffeln, Knoblauch, Oliven 16,00
Wildfang - Rotgarnelen vom Grill mit Salat in Schalottenvinaigrette, Croûtons und Sauce Aioli 17,00
Hausgemachte Boudin von der Gans mit Wasabi- Reibekuchen und Quittenmus und Salat 16,00
Niederrheinische Fasanpastete in Brioche, mit Selleriesalat, Sherrygelee, Kranichbeeren 16,00

Gänsestopfleberterrinerie Perigord mit süßem Quittengelee, Röstbrioche, hauchdünner Selleriesalat in Honigjus 20,00
Hausgemachter heißgeräucherter Rehbockschinken mit buntem warmem Salat von dreierlei Kartoffeln 16,00
Carpaccio vom Hagenbroicher Ochsen mit schwarzen Perigord - Trüffel in altem Balsamico 22,00
Carpaccio vom Hagenbroicher Ochsen, Salat mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan, Oliven 16,00

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

Getrüffelte weiße Topinambur- Rahmsuppe mit Chips 12,50
Steirische Kürbisrahmsuppe mit Kernoel und gerösteten Kernen 7,50
Bretonische Kartoffelkrustentiersuppe mit Sauerrahm und Armagnac 9,50
Consommé 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 20,00
Risotto Carnaroli mit schwarzen Perigord- Trüffel und Parmesanspäne 20,00
Gratinierte Kürbisnockerl steirische Art, Röst- Zwiebellauch, Rote- Bete- Salsa 16,00
Bayrische Semmelknödel mit eingemachten Waldpilzen in Petersilienrahmsauce 16,00

***** HAUPTGERICHTE *****

Wildfang Rotgarnelen vom Grill mit Risotto mit umbrischen schwarzen Trüffel und grünem Spargel 36,00
Gebratene Kabeljau- Médailles mit Baumpilz- Linsen- Beurre blanc, Senfkohl und Rote- Bete- Kartoffeln 32,00
Yellowfin- Thunfischsteak, Zwiebellauch- Papaya- Sprossengemüse, Maracuja- Chilijus, Meersalz- Kartoffeln 34,00
Medailles vom heimischen Hirschkalb mit Röstpfeffersauce, Trüffeljus, Spitzkohl, Selleriepüree, Tagliatelle 32,00
Glaciertes Hagenbroicher Charolais Ochsenfilet mit Perigord- Trüffel, Spitzkohl, Cabernetjus Kürbisnockerl 36,00

Gefüllter Frischlingsbraten "Wachau" mit Dörr- Marillen, Rahmsauce, Wintergemüse und handgeschabte Eierspätzle 25,00
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 vom heimischen Rehbock, Röstpfeffersauce mit Apfel- Rotkraut und bayrischen Semmelknödel 25,00
Scharfes geschmortes Kalbscurry in Mangojus mit Sprossen- Papaya- Zwiebellauchgemüse, Duftreis 25,00
Wiener Schnitzel aus Hagenbroicher Kalbhüfte mit buntem Rahmsalat, Zwiebel- Bratkartoffeln 24,00

GÄNSEBRATEN AUF ANFRAGE ODER VORBESTELLUNG

***** KÄSE und DESSERTS *****

1 Eiskugel 2,50 :

Tahiti-Vanillerahmeis/ Zitronen- Sauerrahmeis/ Schwarzes Fliederbeersorbet/ Zimtrahmeis/ Passionsfruchtsorbet

Potpourri des desserts “Alte Villa Ling“ Tarte, Früchte, Beeren, Mousse, Eis, Eis- Parfait 14,00
Mandelmilchcrème "blanc manger" mit eingemachten weißen Pfirsichen, Himbeeren 11,00
Dunkles Schokoladenmousse Guanaja mit Früchte- Beeren- Melange in Mangojus 9,50
Warmes Schokoladen- Küchlein "Mondieu" mit Rotwein- Pflümli, Vanilleeis 13,00
Niederrheinisches Fliederbeer- Kastanieneisparfait mit Vanille- Birnen 12,00
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 Allergenen.*