

# “Josefine“ und “Gaststuben“ à la carte

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

- Vorspeisenplatte “Alte Villa Ling“** Lammterrinen, Hummerroulade, Vitello, Rotgarnele, Gemüse, Crostini, Salsa, Salat 18,00  
**Marokkanischer Papaya - Avocadosalat** in Cashewkern - Waldhonigsalsa mit Ingwer - Limonenwürze 15,00  
**Mundwarmer Brachter Stangenspargel Schalottenvinaigrette**, Parmesan, Pinienkerne, Meersalz 15,00  
**Saurer, warmer Berglinsen- Pfifferlingsalat** in altem Balsamico mit steirischem Kürbiskernöl 17,00  
**Roh mariniertes Brachter Spargelsalat** in Waldhonig- Vinaigrette mit Erdnuss - Krokant 14,00
- Gebeizter Biskaya- Lachs mit Limonenpfeffer** auf Fenchelsalat in Passionsfruchtjus, Kressesprossen 16,00  
**Atlantik- Fisch- Terrine** mit kleinen Garnelen, Zuckerschoten- Salat, Fünf- Wiesenkräuterrahm 15,00  
**Wildfang - Rotgarnelen vom Grill** mit Salat in Schalottenvinaigrette, Croûtons, Sauce Aioli 17,00  
**Gebratene Jakobsmuscheln** mit Tomaten- Spargel- Galette mit Limonen- Ingwerwürze 17,00  
**Ceviche von Wildfang- Rotgarnelen und Biskaya- Lachs**, Zitrone und Chiliwürze 17,00
- Carpaccio vom Hagenbroicher Ochsen** auf Salat, geröstete Pinienkerne, Parmesan, Oliven 17,00  
**Vitello tonnato** mit mariniertem Pflücksalat, Thunfischsauce, Zitrone, Kapernknospen 17,00  
**Kross gebratenes Kalbsbries** auf mariniertem Rhabarber- Frühlingslauchsalat 18,00

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

- Rahmsuppe von Spargelspitzen und Kartoffeln** mit Gartenkräutern 7,50  
**Bretonische Krustentier - Kartoffelsuppe** mit Sauerrahm und Armagnac 9,50  
**Festtagssuppe vom Hagenbroicher Tafelspitz** mit Sherrywürze, Gemüse, Klößchen 8,50  
**Ttoto-** scharfe baskische Fischsuppe, Safrangemüse, Knoblauch, Tomaten, Buschkräuter 9,50
- Gratinierte Spinatnockerl Malfatti** auf gebratenen Kräuter- Tomaten 16,00  
**Tagliatelle mit gebratenem Spargel all olio**, Zitrone, Chili und Parmesan 17,00  
**Frittierter Spargel** in Reisteig auf Limetten- Olivensalsa mit Wiesenknopf 17,00  
**Kleine Pfifferlinge à la crème** mit bayrischen Semmelknödel oder Tagliatelle 17,00

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

- Fischplatte- Heilbutt, Wildlachs, Dorade, Jakobsmuschel, Rotgarnele**, Tagliatelle, Blattgemüse, Vanille- Hummersauce 36,00  
**Kross gebratenes Rotbarbenfilet in Lavendelkruste**, Passionsfruchtjus, Röstgemüse, Meersalz- Kartoffeln 34,00
- Glaciertes Filet vom Hagenbroicher Ochsen** mit Pfifferling- Portweinjus, Blattgemüse und gratinierte Spinat- Malfatti 36,00  
**Rehrücken aus heimischer Jagd in Blaubeeren- Pfefferjus** mit jungem Spitzkohl und hausgemachten Tagliatelle 36,00  
**Frittierte Entenbrustwürfel in Reisteig**, Chiliwürze, Mango- Currysalsa, Sprossengemüse und Sesamnudeln 29,00
- 1 Pfund BRACHTER STANGENS-PARGEL vom STIEGEL - HOF, sauce hollandaise und neue Kartoffeln 22,00 €**  
mit Parmaschinken und gekochtem Hinterschinken 27,00 € - mit Wiener Kalbsrücken- Schnitzel 29,00 €  
mit Wildfang- Rotgarnelen 32,00 € - mit Kalbsrückensteak 34,00 € - mit Fauxfilet 32,00 €  
mit warmem Jambon blanc 29,00 € - mit gebratenem Tagesfisch 34,00 €
- Hagenbroicher Ochsenfiletspieß**, Pariser Cognac- Pfefferjus, Stangenbohnen, süße Grill- Zwiebel, Gratinkartoffeln 29,00  
**Rostbraten aus Hagenbroicher Ochsenleende**, Gartenkräuterbutter, Salat weißer Balsamico, Gratinkartoffeln 28,00  
**Curry aus Hagenbroicher Milchlammschulter** mit Chili, Mango- Sprossen- Lauchgemüse und Duftreis 25,00  
**Wiener Schnitzel vom niederrheinischen Kalb** mit buntem Rahmsalat und Zwiebel- Bratkartoffeln 25,00

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

### 1 Eiskugel 2,50 :

Tahiti-Vanillerahmeis/ Amalfi- Zitronen- Joghurteis/ Schokoladeneis/ Mango-Limetten-Sorbet/ Erdbeer- Joghurteis

- Potpourri des desserts “Alte Villa Ling“** Tarte, Früchte, Beeren, Mousse, Eis, Eis- Parfait, Ganache 14,00  
**Gebackene heimische Erdbeeren in Zitronen- Weinteig**, Rhabarber- Kompott mit Vanilleeis 13,00  
**Gebrannte Crème brûlée mit Rohrzucker und Tahiti- Vanille**, mit Himbeeren- Melange 13,00  
**Dunkles Schokoladenmousse Guanaja** mit Früchte- Beeren- Melange in Mangojus 9,50  
**Geeiste Cassata siciliana** mit Minze und Früchte- Beeren- Melange 12,00  
**Süßer badischer Weißkäs`** mit Vanille auf Blaubeeren in Rotwein 11,00  
**Auswahl Rohmilchkäse** mit hausgebackenem Brot 15,00

\*\*\*\*\*

*Liebe Gäste, sofern Sie von Allergien, Unverträglichkeiten oder Abneigungen betroffen sind, sprechen Sie unsere Service -Mitarbeiter an. Gerne geben wir umfassend Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Zutaten.*