

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

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

**Vorspeisenplatte “Alte Villa Ling“** mit Milchlammterrine, Parfaits, gegrillte Gamba, Gemüse, Crostini, Salsa u. Salat 17,00

**Rojak**– Indonesischer scharfer Gemüse- Früchtesalat, Melone, Mango, Gurke, Chili, Rohrzucker, Erdnuß- Krokant 13,00

**Berglinsen - Pfifferling - Salat** mit steirischem Kernoel und Croûtons, Kürbiskernen und geröstetem Speck 13,00

**Marokkanischer Papaya- Avocadosalat** in Cashewkern - Waldhonigsalsa mit Ingwer- Limonenwürze 14,00

**Blätterteig- Galette von Hass- Avocado u. Rotgarnelentartar** mit Meersalz, Limone, Ingwerwürze und Chili 17,00

**Salat Nizza** - gebratene Thunfischwürfel, Paprika, Bohnen, Tomaten, Kartoffeln, Knoblauch und Oliven 16,00

**Gefüllte Calamares toskanische Art** mit Röstfenchel- Tomatensalat und scharfer Paprika- Mandelsalsa 15,00

**Milchlamm- Terrine** mit Dörrotomaten, Knoblauch, Baba Ghanoush, Ruccolasalat in Frenchdressing 14,00

**Hausgemachter Rehschinken mit Brotgewürzen** und Melonensalat in Cassis- Vinaigrette 17,00

**Madagaskar - Gamba vom Grill** mit buntem Salat in Schalottenvinaigrette und Crostini und Sauce Aioli 17,00

**Geklopftes Thunfischfilet in Passionsfrucht - Olivenjus**, mit Kressesprossen und Wildblüten - Meersalz 17,00

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

**Vitello tonnato vom niederrheinischen Kalb**, Ruccolasalat mit Kapernknospen u. frittierte Zitrone 14,00

**Kross gebratenes niederrheinisches Kalbsbries** auf Pfifferling - Maissalat mit Langpfeffer 16,00

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

**Pfifferling – Kartoffelrahmsuppe** mit Blattpetersilie und Sherrywürze 7,50

**Rahmsuppe von grünem Zwiebellauch u. Kartoffel** mit Sauerrahm u. Brotchips 6,50

**Consommé vom heimischen Reh mit Sherrywürze** und Klößchen und Pfifferlingen 7,50

**Ttoro** – scharfe baskische Fischsuppe mit Safrangemüse, Knoblauch, Tomate, Kräutern 9,50

**Risotto Carnaroli** mit Pfifferlingen und gehobeltem Parmesan 14,50

**Bayrische Semmelknödel** mit Pfifferlingen in Petersilien - Rahmsauce 15,00

**Hausgemachte Tagliatelle** mit Pfifferlingen all olio, Knoblauch und Parmesan 14,50

**Frittierte Samosas** mit grüner Erbsen- Gemüsefüllung und scharfem Linsen - Joghurt 14,00

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

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

**Gebratenes Médailon vom weißen Atlantik- Heilbutt** mit Orangen- Olivensalsa und Wurzelspinat und Gnocchi 29,50

**Kross gebratene Challans- Entenbrust** in roter Johannisbeerjus mit Sprossen- Zwiebellauchgemüse und Farinata 26,00

**Glaciertes Hagenbroicher Ochsenfilet** mit Pfifferlingen- Balsamicojus, jungem Rahm- Spitzkohl u. Malfatti 35,00

**Gebratene Kalbsnieren** in Rotwein- Schalottenjus mit Rahm- Wirsinggemüse, Perlzwiebel, Kartoffelpüree 27,00

**Médailles vom Hunsrück- Hirschkalb**, Pfifferlinge, Röstpfeffersauce, Spitzkohl, Selleriepüree, Nudeln 34,00

**Hagenbroicher Ochsenfiletspieß** vom Grill mit Pariser Cognac- Pfefferjus, grünem Bohnengemüse, Gratinkartoffeln 28,00

**Geschmorte Hirschkalbsleber sauer mit Apfelkraut**, Balsamicojus, Steckwiebeln, Rahmsalat und Kartoffelpüree 23,00

**Ragoût vom niederrheinischen Reh**, Röstpfeffer- Armagnacsauce, Pfifferlinge, Wirsing, hausgemachte Nudeln 24,00

**Gefüllter Hirschkalbsbraten "Wachau"** mit Marillenfüllung in Rahmsauce, Wirsinggemüse und Eierspätzle 24,00

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

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

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

#### 1 Eiskugel 2,50 :

Tahiti-Vanillerahmeis/ Zitronen-Sauerrahmeis/ Johannisbeer-Joghurteis/ Passionsfruchtsorbet

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

**Mandelmilchrème "blanc manger"** mit Himbeeren u. eingemachten weißen Pfirsichen 10,00

**Geeiste Cassata siciliana mit Confitfrüchten** und Früchte- Beeren - Melange 10,00

**Dunkles Schokoladenmousse Guanaja** mit Früchten und roten Beeren 9,00

**Zucchetto "Mode du chef"** mit eingelegten Rotwein- Herzkirschen 11,00

**Eisparfait von Mango und Mojito** mit Mango- Früchte- Melange 10,00

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

\*\*\*\*\*

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