

“Josefine“ und “Gaststuben“ à la carte

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

- Vorspeisenplatte “Alte Villa Ling“** mit Terrine 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
Mundwarmer Brachter Stangenspargel in Schalottenvinaigrette mit Parmesan und Pinienkernen 14,00
Hauchdünner roh marinierter Brachter Spargel in Waldhonig- Limettensalsa mit Kernen 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
Vitello tonnato vom niederrheinischen Kalb mit Thunfischsauce, Kapernknospen und Zitrone 16,00
Madagaskar- Gamba vom Grill, Salat in Schalottenvinaigrette, Croûtons und Sauce Aioli 17,00
Avocado- Rotgarnelen- Törtchen auf Blätterteig mit Chili- Ingwerwürze und Salat 17,00
- Niederrheinisches Entenleberparfait** mit Frühlingssalaten in Honigjus, süßen Holzäpfeln und Röstbrioche 14,00
Ceviche von Schwertfisch und Thunfisch mit Zitronen- Chiliwürze und Gemüse und Friseeherzen 17,00
Carpaccio vom Hagenbroicher Ochsen, Salat mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan, Oliven 16,00

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

- Rahmsupe von Spargelspitzen**, neuen Kartoffeln u. Wiesenknopf 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
- Risotto Carnaroli mit Spargel und Sommertrüffeln** und Parmesanpänen 20,00
Frittierte Spargelspitzen in hauchdünnem Chili- Reisteig auf Zitronen - Olivensalsa 16,00
Hausgemachte Tagliatelle mit gebratenem Spargel, Kapernknospen, Knoblauch, Chili, all olio 16,00

***** HAUPTGERICHTE *****

- Gebratene Médailles vom Atlantik- Seeteufel**, auf Mangoldgemüse, Langusten- Champagnersauce, Tagliatelle 32,00
Yellowfin- Thunfischsteak, Yakfrucht - Sprossengemüse, mit Passionsfrucht- Chilijus, Meersalz- Kartoffeln 32,00
Spargel- Risotto mit gebratenen Lottewürfeln und Rotgarnelen mit Wiesenkräutern und Knoblauch 32,00
- Glaciertes Hagenbroicher Charolais Ochsenfilet auf Röstspargel**, mit Rotwein- Trüffeljus und Spinatnockerl 35,00
Kross gebratene Flugentenbrust in Cassisjus, junges Spitzkohlgemüse und gratinierte Rosmarin- Farinata 27,00
- 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 Lammcurry in Mangojus, Ingwerwürze, Papaya- Sprossen- Zwiebellauchgemüse u. Duftreis 25,00
Wiener Schnitzel aus Hagenbroicher Kalbhüfte mit buntem Rahmsalat, Zwiebel- Bratkartoffeln 23,00
- Brachter Stangenspargel von 1 Pfund, mit neuen Kartoffeln und sauce hollandaise** 20,00 €
- mit Tournedos vom Rinderfilet 35,00, mit Seeteufel- Médaille 32,00, mit 2 gerillten Madagaskar Gamba 30,00
mit paniertem Kalbsschnitzel 27,00 mit Parmaschinken u. gekochter Hinterschinken 24,00 €

***** KÄSE und DESSERTS *****

1 Eiskugel 2,50 :

Tahiti-Vanillerahmeis/ Zitronen-Sauerrahmeis/ Passionsfruchtsorbet/ Schokoladenrahmeis/ Pecannuß- Maracujais

- Frittierte Platanos- Bananen**, mit Pecannuß- Maracujais, Guavenjus, warmes Schokoladentörtchen 15,00
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
Ganache- Törtchen “Opera“, Nougat, gebratene Ananas, Waldhonig- Ingwerjus 13,00
Mandelmilchcrème "blanc manger" mit sauce chaudeau und Himbeeren 11,00
Geeiste Cassata siciliana mit Rhabarber- Himbeer- Melange 11,00
Erdbeer- Rhabarber- Grütze mit Tahiti- Vanille- Rahmeis 9,50

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.*