

“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 grüner Stangenspargel in Schalottenvinaigrette mit Parmesan und Pinienkernen 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
- Niederrheinisches Entenleberparfait** mit Selleriesalat in Honigjus, süßen Holzäpfeln u. Röstbrioche 14,00
Törtchen von Hass- Avocado und schottischem Lachs auf Blätterteig mit Chili- Zitronenwürze 17,00
Carpaccio vom Hagenbroicher Ochsen, Salat mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan, Oliven 16,00
Terrine von geräuchertem Bachsaibling und grünem Meerrettich mit Rote- Bete- Lauchsalat 15,00

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

- Rahmsuppe von Spitzmorcheln** und Kartoffeln bayrische Art 8,50
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
- Safran- Risotto Carnaroli** mit gebratenen Rotgarnelen, grüner Spargel 22,00
Gratinierte Spinat- Nockerl Malfatti auf geschmorten Bärlauch- Tomaten 14,50
Hausgemachte Tagliatelle mit gebratenen Baumpilzen und Knoblauch all olio 16,00

***** HAUPTGERICHTE *****

- Gebratenes Médaille von weissem Atlantik- Heilbutt**, Mangoldgemüse, Langusten- Champagnersauce, Tagliatelle 30,00
Yellowfin - Thunfischsteak auf grünem Röstspargel mit Passionsfrucht- Chilijus und Meersalz - Kartoffeln 32,00
- Gratiniertes Hagenbroicher Milchlammrücken**, Kräuter- Senfkruste,gebratenes Mittelmeer- Gemüse, Spinat- Malfatti 32,00
Glaciertes Hagenbroicher Ochsenfilet mit Spitzmorchel- Sherryjus, Balsamicojus, Spitzkohl und Kürbiskockerl 35,00
Kross gebratene Flugentenbrust in Orangen- Cassisjus mit jungem Spitzkohlgemüse und Rosmarin- Farinata 29,00
- 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
Gefüllter Kalbsrollbraten in Rieslingsauce mit Rahm- Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree 24,00

***** KÄSE und DESSERTS *****

1 Eiskugel 2,50 :

Tahiti-Vanillerahmeis/ Zitronen-Sauerrahmeis/ Passionsfruchtsorbet/ Zimtrahmeis/ Schokoladenrahmeis

- 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.*