

“Josefine“ und “Gaststuben“ à la carte

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

- Vorspeisenplatte “Alte Villa Ling“ mit Terrinen, Hirschschinken, Rotgarnelen, Gemüse, Crostini, Salsa, Salat 17,00
Marokkanischer Papaya - Avocadosalat in Cashewkern - Waldhonigsalsa mit Ingwer - Limonenwürze 15,00
Mundwarmer Brachter Stangenspargel in Schalottenvinaigrette mit Parmesanspänen und Meersalz 15,00
Roh marinierter Brachter Spargelsalat in Waldhonig- Vinaigrette mit gerösteten Pinienkernen 14,00
- Geklopftes Yellowfin- Thunfischfilet mit Passionsfruchtjus, Kressesprossen, Wildblüten- Meersalz 17,00
Wildfang - Rotgarnelen vom Grill mit Salat in Schalottenvinaigrette, Croûtons, Sauce Aioli 17,00
Gebratene Jakobsmuscheln auf hauchdünnem Fenchel - Orangensalat mit Basilikum 17,00
Ceviche von schottischem Wildlachs und Thunfisch mit Zitrone und Chiliwürze 17,00
- Carpaccio vom Hagenbroicher Ochsen auf Salat mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan, Oliven 17,00
Gefüllter Kaninchenrücken toskanische Art, Röstfenchelsalat und Paprika- Mandelsalsa 16,00
Hagenbroicher Lammterriner mit scharfem Auberginen- Tomatenkompott und Salat 15,00
Kross gebratenes Kalbsbries auf mariniertem Rhabarber- Frühlingslauchsalat 17,00

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

- Rahmsuppe von Spitzmorcheln und Kartoffeln mit Sherry 9,50
Steirische Kürbisrahmsuppe mit Kernöl und gerösteten Kernen 7,50
Bretonische Krustentier- Kartoffelsuppe mit Sauerrahm und Armagnac 9,50
Festtagssuppe vom Hagenbroicher Tafelspitz mit Sherrywürze, Gemüse, Klößchen 8,50
Toro- scharfe baskische Fischsuppe, Safrangemüse, Knoblauch, Tomaten, Buschkräuter 9,50
Frittierter Spargel in Reisteig auf Limetten- Olivensalsa 16,00
Bayrische Semmelknödel mit Pilzen in Petersilienrahmsauce 16,00
Risotto Carnaroli mit Brachter Spargel, Wiesenknopf, Parmesan 17,00
Tagliatelle mit gebratenem Spargel all olio, Zitrone, Chili und Parmesan 17,00
Tagliatelle mit schwarzen Perigord- Trüffel all olio und Chili und Parmesan 20,00
Gratinierte Spinatnockerl Malfatti auf gebratenen Tomaten mit Zwiebellauch 16,00

***** HAUPTGERICHTE *****

- Fischplatte mit Wildlachs, Kabeljau, Jakobsmuschel, Rotgarnele, Tagliatelle, Röstspargel, Vanille- Hummersauce 35,00
Yellowfin- Thunfischsteak auf Sprossen- Zwiebellauchgemüse mit Maracuja- Chilisalsa und Meersalzkartoffeln 34,00
Gebratene Médailles vom Lofoten- Kabeljau, Wiesenknopf-beurre- blanc und Pak Choi und Tagliatelle 30,00
- “Repas celeste“ – kanadisches Wild - Bisonfilet und Kalbsbries, Perigord- Trüffeljus, Röstspargel und Tagliatelle 50,00
Glaciertes Hagenbroicher Charolais Ochsenfilet, Portwein - Trüffeljus, Blattgemüse und Meersalz- Kartoffeln 35,00
Gratiniertes Hagenbroicher Milchlammnübchen, gebratene Mittelmeergemüse, Borrettane- Zwiebeln, Malfatti 30,00
Frittierte Entenbrustwürfel in Limonen- Reisteig, Chiliwürze, Mango- Currysalsa, Sprossengemüse, Duftreis 28,00
Kross gebratenes Kalbsbries auf Baumpilz- Linsen- Beurre blanc mit gebratenen Bohnenkraut - Kartoffeln 32,00
- 1 Pfund Brachter Stangenspargel vom Stiegel- Hof, mit sauce hollandaise, neue Kartoffeln 20,00 €
mit Parmaschinken u. gekochtem Hinterschinken 24,00 € - mit Wiener Schnitzel 27,00 €
mit Rotgarnelen 32,00 € - mit Kalbsrückensteak 34,00 € - mit Ochsenfilet 35,00 €
mit gebratenem Fisch wie Wildlachs aus Tagesangebot 34,00 €
- Hagenbroicher Ochsenfiletspieß vom Grill, Pariser Cognac- Pfefferjus, Stangenbohnen und Gratinkartoffeln 29,00
Rostbraten von Hagenbroicher Ochsenlende mit Gartenkräuterbutter, buntem Salat und Gratinkartoffeln 29,00
Wiener Schnitzel aus Hagenbroicher Kalbhälfte, bunter Rahmsalat und Zwiebel- Bratkartoffeln 24,00

***** KÄSE und DESSERTS *****

1 Eiskugel 2,50 :

- Tahiti-Vanillerahmeis/ Amalfi- Zitronen- Sauerrahmeis/ Schokoladenrahmeis/
Moro- Blutorangensorbet/ Haselnuß- Krokanteis
- Potpourri des desserts “Alte Villa Ling“ Tarte, Früchte, Beeren, Mousse, Eis, Eis- Parfait, Ganache 14,00
Tiroler Topfenknödel mit Pistazien- Röster und Cassonade auf Erdbeer- Rhabarber- Kompott 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
Zucchetto- Italienischer Schokoladen- Biscuitraum mit gebratener Rum- Ananas 13,00
Geeiste Cassata siciliana mit Minze und Erdbeer- Rhabarber- Melange 12,00
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 Inhaltsstoffe.*