

“Josefine“ und “Gaststuben“ à la carte

***** KALTE VORSPEISEN *****

Vorspeisenplatte “Alte Villa Ling“ mit Terrine, Pastete, Parfaits, gegrillte Gamba, Gemüse, Crostini, Salsa u. Salat 17,00
Pastete vom Perlhuhn in Brioche gebacken mit Sherrygelee und Salat von Spargelspitzen in Waldhonigjus 15,00

Roh marinierter Wankumer Spargelsalat, hauchdünn geschnitten, in Waldhonigdressing, geröstete Cashewkerne 13,00
Sommersalate und Charentais- Melone in Waldhonigjus mit korsischem Schafskäse und gerösteten Pinienkernen 14,00
Mundwarmer gekochter Stangenspargel in Schalottenvinaigrette mit Meersalz, Pinienkernen und Parmesan 13,00
Galette von Kohlrabi- Limettenmousse und Thunfischtartar mit kleinem Salat und Ingwerwürze und Chili 15,00

Sauer eingelegte Brat- Makrelenfilets auf warmem mediterranem Kartoffelsalat mit Dörrtomaten u. Oliven 15,00
Salat Nizza - gebratene Thunfischwürfel, Paprika, Bohnen, Tomaten, Kartoffeln, Knoblauch, Oliven 16,00
Terrine vom Wolfsbarsch und Garnelen mit Limonensauerrahm und Salat von Spargel und Tomate 15,00

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Wildblüten-Meersalz und Papaya- Avocadosalat in Limonen-Cashewkernsalsa 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
Hauchdünn geschnittener saurer Tafelspitz, Spitzkohlsalat in Schalottenvinaigrette, Kernoel, Kren 14,00

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

Pfifferling- Kartoffelrahmsuppe mit Blattpetersilie und Sherrywürze 7,50
Rahmsuppe von Wankumer Spargel u. neuen Kartoffeln mit Krapfen 7,50
Rahmsuppe von grünem Frühlingslauch mit Sauerrahm und Brotchips 7,50
Kraftbrühe vom Hagenbroicher Tafelspitz mit Klößchen und Spargel 7,50
Toro- scharfe baskische Fischsuppe mit Safrangemüsen, Tomaten, Kräutern 9,50

Hausgemachte Tagliatelle mit Wankumer Röstspargel, Chili, Kapernknospen, Zitrone, Parmesan 15,00
In Reisteig frittierte Wankumer Spargelspitzen, Chiliwürze, Zitronensalsa, Kapernknospen 14,00
Risotto Carnaroli mit Gartenkräutern u. Wankumer Spargel und gehobeltem Parmesan 15,00
Bayrische Semmelknödel mit Pfifferlingen und Baumpilzen in Petersilien- Rahm 15,00

***** HAUPTGERICHTE *****

WANKUMER STANGENS-PARGEL

mit sauce hollandaise und neuen Kartoffeln 20,00 - mit Parmaschinken/ Kochschinken 25,00
Fisch -Tagesangebot 32,00 - Wiener Schnitzel 26,00 - Tournedos 35,00 - Gamba 35,00

Yellowfin - Thunfischsteak auf Papaya- Sprossengemüse mit Passionsfrucht - Chilijus und Meersalz - Kartoffeln 30,00
Médaille von weißem Heilbutt auf Rösttomaten- Spinatgemüse mit Zitronensalsa und hausgemachten Tagliatelle 30,00

Kross gebratene Entenbrust in roter Johannisbeerjus mit Sprossen- Zwiebellauchgemüse und Jasmin- Duftreis 26,00
Glaciertes Hagenbroicher Ochsenfilet mit Pfifferlingen in Balsamico und jungem Rahm- Spitzkohl und Malfatti 35,00

Gefüllte Hagenbroicher Milchlammschulter geschmort, provencalische Art mit Ratatouille und Gratin- Kartoffeln 23,00
Hagenbroicher Ochsenfiletspieß vom Grill mit Morchel- Sherry- Rahmsauce, bunter Salat Balsamico, Tagliatelle 27,00
Kalbscurry aus der Keule in scharfer Mango- Chilijus mit Frühlingslauch- Sprossengemüse Jasmin- Duftreis 24,00
Rostbraten von Hagenbroicher Ochsenlende, Gartenkräuterbutter, bunter Salat und Gratinkartoffeln 27,00
Wiener Schnitzel vom Hagenbroicher Kalb mit buntem Rahmsalat und Zwiebel - Bratkartoffeln 23,00

***** KÄSE und DESSERTS *****

1 Eiskugel 2,50 :

Tahiti-Vanillerahmeis/ Walnußkrokant-Rahmeis/ Zitronen-Sauerrahmeis/ Erdbeer-,Joghurteis/ Passionsfruchtsorbet

Potpourri des desserts “Alte Villa Ling“ mit Tarte, Früchten, Beeren, Mousse, Eis, Eis- Parfait 14,00
Schokoladen- Ganachetörtchen “Opera“ mit gebratener Honig - Rum - Ananas mit Ingwer 11,00
Mandelmilchcrème "blanc manger" mit Himbeeren und eingemachten weißen Pfirsichen 10,00
Geeiste Cassata siciliana mit Confitfrüchten und Erdbeer - Rhabarber - Melange 10,00
Dunkles Schokoladenmousse Guanaja mit Früchten und roten Beeren 9,00
Eisparfait von Mango und Mojito mit Mango - Früchte - Melange 10,00
Zucchetto- italienischer Schokoladentraum mit Rotweinkirschen 10,00

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