

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

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

**Vorspeisenplatte “Alte Villa Ling“** mit Pastete 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

**Salat in Kartoffel- Rosmarin- Dressing** mit hausgeräuchertem Hirschschenken und Brotchips 14,50

**Bretonische Terrine von Zackenbarsch und Rotgarnelen** mit Avocado - Limonensauce und buntem Salat 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

**Madagaskar- Gamba vom Grill**, Salat in Schalottenvinaigrette und Croûtons und Sauce Aioli 17,00

**Hausgemachte Gänse- Boudin mit Apfel- Quittenmus**, Salat und kleinen Rreibekuchen 16,00

**Kalbspastete mit Kalbsfilet in Brioche** gebacken mit altmodischem Rahmselleriesalat u. schwarzen Nüssen 14,00

**Gänsestopfleberterrine mit Gänseconfit**, Selleriesalat in Honigjus und süßen Holzäpfeln und Röstbrioche 20,00

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

**Gefüllte Kaninchenrücken- Médaillons** mit feinem gelbem Friséesalat in Perigord- Trüffelvinaigrette 16,00

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

**Niederrheinische Heidepilz- Kartoffelrahmsuppe**, Sherrywürze 7,50

**Kürbisrahmsuppe mit steirischem Kernoel** und gerösteten Kernen 6,50

**Festtagssuppe vom Hagenbroicher Tafelspitz** mit Gemüse und Klößchen 7,50

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

**Bretonische Kartoffel- Hummerrahmsuppe** mit Hummerragoût und Armagnacwürze 9,50

**Risotto Carnaroli mit gebratenen Baumpilzen** und Parmesan 16,00

**Gratinierte steirische Kürbis - Nockerl** auf Rote- Bete- Salsa mit Kernoel 14,50

**Hausgemachte Tagliatelle** mit umbrischen Winter- Trüffel all olio und Parmesan 19,00

**Piroggen mit Kartoffel- Sauerkraut- Gänsebratenfüllung** auf Mangold in brauner Butter 16,00

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

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

**Gebratenes Atlantik- Steinbuttfilet auf Mangoldgemüse** in Langusten- Champagnersauce mit Tagliatelle 34,00

**Médaillons vom heimischen Reh** mit Guanaja- Schokoladenjus, Reinetten- Petersilienwurzel- Sauté, Schupfnudeln 29,00

**Glaciertes Hagenbroicher Ochsenfilet** mit Trüffel- Balsamicojus, jungem Rahm- Spitzkohl und Kürbisnockerl 35,00

**Kross gebratenes Kalbsbries auf eingemachten Steinpilzen** in Balsamicojus mit Röstgemüse und Malfatti 32,00

**Hagenbroicher Ochsenfiletspieß** v. Grill, Pariser Cognac- Pfefferjus, grünes Bohnengemüse, Gratinkartoffeln 28,00

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

**Scharfes Kalbscurry in Mangojus**, Ingwerwürze, Papaya- Sprossen- Zwiebellauchgemüse u. Duftreis 23,00

**Ragoût vom heimischen Reh** in Röstpfeffer - Armagnacsauce mit Wintergemüse und Eierspätzle 24,00

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

**Niederrheinischer Hasenkeulenpfeffer** mit Preiselbeer- Rotkraut und Rahm- Kartoffelpüree 24,00

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

**1 Eiskugel 2,50 :**

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

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

**Dunkles Schokoladenmousse Guanaja** mit eingelegten Rotwein- Herzkirschen 9,00

**Warme Linzer Quitten - Tarte** mit hausgemachtem Zimteis und Zabaione 12,50

**Tiroler Topfsoufflé**, Kranichbeeren - Birnenkompott und Vanilleeis 11,00 ab zwei Personen

**Eisparfait von heimischen Kastanien** und Portwein mit Vanille- Birne 11,00

**Mandelmilchcrème "blanc manger"**, sauce chaudeau, Himbeeren 11,00

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

\*\*\*\*\*

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