

“Josefine“ und “Gaststuben“ à la carte

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

- Vorspeisenplatte “Alte Villa Ling“** Lammterriner, Hummerroulade, Kaninchen, Rotgarnele, Gemüse, Crostini, Salsa, Salat 18,00
Marokkanischer Papaya - Avocadosalat in Cashewkern - Waldhonigsalsa mit Ingwer - Limonenwürze 15,00
Mundwarmer Brachter Stangenspargel Schalottenvinaigrette, Parmesan, Pinienkerne, Meersalz 15,00
Roh marinierter Brachter Spargelsalat in Waldhonig- Vinaigrette mit Erdnuss - Krokant 14,00
- Geklopftes Yellowfin- Thunfischfilet** mit Passionsfruchtjus, Kressesprossen, Wildblüten- Meersalz 18,00
Wildfang - Rotgarnelen vom Grill mit Salat in Schalottenvinaigrette, Croûtons, Sauce Aioli 17,00
Gebratene Jakobsmuscheln mit Tomaten- Spargel- Galette mit Limonen- Ingwerwürze 17,00
Ceviche von Wildfang- Rotgarnelen und Thunfisch mit Zitrone und Chiliwürze 17,00
- Carpaccio vom Hagenbroicher Ochsen** auf Salat mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan, Oliven 18,00
Gefüllter Kaninchenrücken toskanische Art, Röstfenchelsalat und Paprika- Mandelsalsa 17,00
Hagenbroicher Lammterriner mit scharfem Auberginen- Tomatenkompott und Salat 16,00
Kross gebratenes Kalbsbries auf mariniertem Rhabarber- Frühlingslauchsalat 17,00

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

- Rahmsuppe von Spitzmorcheln und Kartoffeln** mit Sherry 9,50
Bretonische Krustentier- Kartoffelsuppe mit Sauerrahm und Armagnac 9,50
Festtagssuppe vom Hagenbroicher Tafelspitz mit Sherrywürze, Gemüse, Klößchen 8,50
Ttoto- scharfe baskische Fischsuppe, Safrangemüse, Knoblauch, Tomaten, Buschkräuter 9,50
- Gratinierte Spinatnockerl Malfatti** auf gebratenen Bärlauch- Tomaten 16,00
Tagliatelle mit gebratenem Spargel all olio, Zitrone, Chili und Parmesan 17,00
Frittierter Spargel in Reisteig auf Limetten- Olivensalsa mit Wiesenknopf 17,00
Tagliatelle mit schwarzen Perigord - Trüffel all olio und Parmesanspänen 20,00

***** HAUPTGERICHTE *****

- Fischplatte mit weißem Heilbutt, Jakobsmuschel, Rotgarnele**, Tagliatelle, Pak Choi Köpfchen, Vanille-Hummersauce 36,00
Yellowfin- Thunfischsteak auf Sprossen- Zwiebellauchgemüse mit Maracuja- Chilisalsa und Meersalzkartoffeln 34,00
Gebratenes Médaille vom weißen Heilbutt « Alte Villa », Erbsenpüree, Champagner- Minzsauce, Erstlinge 32,00
- “Repas celeste“**- Tournedo vom Hagenbroicher Ochsen mit Kalbsbries, Perigord- Trüffel, Röstspargel und Malfatti 45,00
Glaciertes Hagenbroicher Charolais- Ochsenfilet, Portwein- Trüffeljus, Blattgemüse und Meersalz- Kartoffeln 35,00
Gratinierte Hagenbroicher Lammkeule in Gartenkräuter- Senfruste, Peperonata- Gemüse, Bärlauch- Farinata 32,00
Frittierte Entenbrustwürfel in Reisteig, Chiliwürze, Mango- Currysalsa, Sprossengemüse und Sesammudeln 29,00
Kross gebratenes Kalbsbries auf Baumpilz- Linsen- Beurre blanc mit gebratenen Bohnenkraut- Erstlingen 32,00
- 1 Pfund BRACHTER STANGENSPARGEL vom STIEGEL - HOF, sauce hollandaise und neue Kartoffeln 22,00 €**
mit Parmaschinken und gekochtem Hinterschinken 26,00 € - mit Wiener Kalbsrücken - Schnitzel 30,00 €
mit Wildfang- Rotgarnelen 32,00 € - mit Kalbsrückensteak 34,00 € - mit Ochsenfilet 35,00 €
mit gebratenem Médaille von weißem Atlantik- Heilbutt 32,00 €
- Hagenbroicher Ochsenfiletspieß**, Pariser Cognac- Pfefferjus, Stangenbohnen, süße Grill- Zwiebel, Gratinkartoffeln 30,00
Rostbraten aus Hagenbroicher Ochsenlende, Gartenkräuterbutter, Salat weißer Balsamico, Gratinkartoffeln 29,00
Curry aus Hagenbroicher Milchlammschulter mit Chili, Mango- Sprossen- Lauchgemüse, Sesammudeln 26,00

***** KÄSE und DESSERTS *****

1 Eiskugel 2,50 :

Tahiti-Vanillerahmeis/ Amalfi- Zitronen- Joghurteis/ Schokoladeneis/ Mango-Limetten-Sorbet/ 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
Zucchotto- Italienischer Schokoladen- Biscuitraum mit eingelegter Rum- Ananas 13,00
Limonen - Charlotte “Royal“ mit flämischer Erdbeer - Rhabarbergrütze 11,00
Geeiste Cassata siciliana mit Minze und Erdbeer- Rhabarber- Melange 12,00
Auswahl **Rohmilchkäse** mit hausgebackenem Brot 15,00

Liebe Gäste, sofern Sie von Allergien, Unverträglichkeiten oder Abneigungen betroffen sind, sprechen Sie unsere Service-Mitarbeiter an. Gerne geben wir umfassend Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Zutaten.