

“Josefine“ und “Gaststuben“ à la carte

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

Vorspeisenplatte “Alte Villa Ling“ mit Terrine Maison, Parfaits, gegrillte Gamba, Gemüse, Crostini, Salsa und Salat 17,00

Rojak– Indonesischer scharfer Gemüse- Früchtesalat, Melone, Mango, Gurke, Chili, Rohrzucker, Erdnuß- Krokant 13,00

Berglinsen - Heidepilz - Salat mit steirischem Kernoel und Croûtons und Kürbiskernen und geröstetem Speck 13,00

Marokkanischer Papaya- Avocadosalat in Cashewkern - Waldhonigsalsa mit Ingwer- Limonenwürze 14,00

Gänseleberterriner Perigord mit eingemachten süßen Calvados- Holzäpfeln und Selleriesalat und Röst - Brioche 18,00

Salat Nizza - gebratene Thunfischwürfel, Paprika, Bohnen, Tomaten, Kartoffeln, Knoblauch und Oliven 16,00

Gefüllte Calamares toskanische Art mit Röstfenchel- Tomatensalat und scharfer Paprika- Mandelsalsa 15,00

Milchlamm- Terrine mit Dörrtomaten, Knoblauch, Baba Ghanoush, Ruccolasalat in Frenchdressing 14,00

Hausgeräucherter Rehschinken auf Spitzkohlsalat in Kartoffel- Rosmarindressing mit Croûtons 16,00

Madagaskar - Gamba vom Grill mit buntem Salat in Schalottenvinaigrette und Croûtons 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 Tafelspitz sauer, Schalottenvinaigrette, Kernoel, Kürbis- Lauchsalat 15,00

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

Niederrheinische Heidepilz- Kartoffelrahmsuppe mit Sherrywürze 7,50

Rahmsuppe von grünem Zwiebellauch mit Sauerrahm und Brotchips 6,50

Festtagssuppe vom Hagenbroicher Tafelspitz mit Pfifferlingen und Klößchen 7,50

Ttoro– scharfe baskische Fischsuppe mit Safrangemüse, Knoblauch, Tomate, Kräutern 9,50

Risotto Carnaroli mit heimischen Eichen- Steinpilzen und Parmesan 17,00

Bayrische Semmelknödel mit Heidepilzen in Petersilien - Rahmsauce 15,00

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

Hausgemachte Tagliatelle mit Herbst- Trüffel all olio, Knoblauch und Parmesan 18,00

Frittierte Samosas mit grüner Erbsen- Gemüsefüllung und scharfem Linsen - Joghurt 14,00

***** HAUPTGERICHTE *****

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

Gebratenes Médaillon vom Kabeljau, Buttersauce, Rote- Bete- Salsa, Wurzelspinat, Kürbis- Nockerl 29,50

Kross gebratene Challans - Entenbrust in Rotwein- Cassisjus mit Zwiebellauch- Zuckermaisgemüse und Farinata 26,00

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

Médaillons vom heimischen Frischling mit Heidepilzen, Röstpfeffersauce, Spitzkohl, Selleriepüree, Nudeln 32,00

Hagenbroicher Ochsenfiletspieß vom Grill mit Pariser Cognac- Pfefferjus, grünem Bohnengemüse, Gratinkartoffeln 28,00

Ragoût vom niederrheinischen Reh, Röstpfeffer- Armagnacsauce, Heidepilze, Wirsing, hausgemachte Nudeln 24,00

Gefüllter Hirschkalbsbraten "Wachau" mit Marillenfüllung in Rahmsauce, Wirsinggemüse und Eierspätzle 24,00

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

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

***** KÄSE und DESSERTS *****

1 Eiskugel 2,50 :

Tahiti-Vanillerahmeis/ Zitronen-Sauerrahmeis/ Johannisbeer-Joghurteis/ Passionsfruchtsorbet

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

Mandelmilchcrème "blanc manger" mit Himbeeren u. eingemachten weißen Pfirsichen 10,00

Geeiste Cassata siciliana mit Confitfrüchten und Früchte- Beeren - Melange 10,00

Dunkles Schokoladenmousse Guanaja mit Früchten und roten Beeren 9,00

Zucchotto "Mode du chef" mit eingelegten Rotwein- Pflaumen 11,00

Eisparfait von Mango und Mojito mit Mango- Früchte- Melange 10,00

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

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