

“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
Warmer steirischer Berglinsensalat mit Baumpilzen in Balsamico, geröstete Kerne, Kernoel, Kren 15,00
Feldsalat in Rosmarin - Kartoffeldressing mit gebratenen Baumpilzen und Butter- Croûtons 15,00
- Geklopftes Yellowfin- Thunfischfilet in Passionsfrucht- Olivenjus, Kressesprossen und Wildblüten- Meersalz 17,00
Salat Nizza- gebratene Thunfischwürfel, Paprika, Bohnen, Tomaten, Kartoffeln, Knoblauch und Oliven 16,00
Niederrheinische Fasanpastete in Brioche, mit Sellereisalat, Agen- Pflaumen süßem Sherrygelee 16,00
Wildfang - Rotgarnelen vom Grill mit Salat in Schalottenvinaigrette, Croûtons, Sauce Aioli 17,00
Hausgemachte Boudin von der Gans mit Quittenmus, Salat und Wasabi- Reibekuchen 16,00
- Gänsestopfleberterrine Perigord mit süßem Quittengelee, Röstbrioche, hauchdünner Selleriesalat in Honigjus 20,00
Hausgemachter heißgeräucherter Hirschschinken mit buntem Wintersalat in Rosmarin- Kartoffeldressing 16,00
Carpaccio vom Hagenbroicher Ochsen mit schwarzen Perigord - Trüffel in altem Balsamico 22,00
Carpaccio vom Hagenbroicher Ochsen, Salat mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan, Oliven 17,00

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

- Steirische Kürbisrahmsuppe mit Kernoel und gerösteten Kernen 7,50
Bretonische Hummer- Kartoffelsuppe mit Sauerrahm und Armagnac 9,50
Festtagssuppe vom Hagenbroicher Tafelspitz mit Sherry, Klößchen, Maultäschle 8,50
Ttoro – scharfe baskische Fischsuppe, Safrangemüse, Knoblauch, Tomaten, Kräuter 9,50
- Tagliatelle mit schwarzen Perigord- Trüffel all olio, Parmesan 20,00
Risotto Carnaroli mit schwarzen Perigord- Trüffel und Parmesanspäne 20,00
Gratinierte Kürbisnockerl steirische Art, Röst- Zwiebellauch, Rote- Bete- Salsa 16,00

******* HAUPTGERICHTE *******

- Yellowfin- Thunfischsteak, Zwiebellauch- Papaya- Sprossensauté, Maracuja- Chilijus, Meersalz- Kartoffeln 32,00
Wildfang Rotgarnelen vom Grill mit Risotto- Carnaroli, mit schwarzen Perigord- Trüffel und grünem Spargel 36,00
Fränkisches Wallerfilet in Wasabi- Zitronenkruste, beurre blanc, Pak Choi, süß- saure Kürbissalsa, Kartoffelpüree 30,00
- Niederrheinisches Hasenrückenfilet, Pfefferrahmsauce, Armagnac- Pflümli, Kohlherzen, Kartoffelknödel 32,00
Glaciertes Hagenbroicher Charolais Ochsenfilet mit Perigord - Trüffeljus, Spitzkohl, Walnuß - Gnocchi 35,00
Medaillon vom heimischen Hirschkalbrücken, Röstpfeffersauce, Trüffeljus, Spitzkohl, Selleriepüree, Tagliatelle 32,00
- Filetstreifen vom Hagenbroicher Ochsen, mit kleinen Gemüsen, hausgemachten Tagliatelle all olio, Chiliwürze 28,00
Hagenbroicher Ochsenfiletspieß vom Grill, Pariser Cognac- Pfefferjus, Stangenbohnen und Gratinkartoffeln 29,00
Rostbraten von Hagenbroicher Ochsenlende mit Gartenkräuterbutter, buntem Salat und Gratinkartoffeln 29,00
Ragoût aus der Hirschkalbskeule, Röstpfeffersauce mit Apfel- Rotkraut und bayrischen Semmelknödel 25,00
Scharfes geschmortes Kalbscurry in Mangojus mit Sprossen- Papaya- Zwiebellauchgemüse, Duftreis 25,00
Wiener Schnitzel aus Hagenbroicher Kalbhüfte mit buntem Rahmsalat, Zwiebel- Bratkartoffeln 25,00

******* KÄSE und DESSERTS *******

1 Eiskugel 2,50 :

Tahiti-Vanillerahmeis/ Amalfi- Zitronen- Sauerrahmeis/ Schwarzes Fliederbeersauerrahmeis/ Zimtrahmeis/ Schwarzes Johannisbeersorbet/ Bratapfelrahmeis

- Potpourri des desserts “Alte Villa Ling“ Tarte, Früchte, Beeren, Mousse, Eis, Eis- Parfait 14,00
Mandelmilchcrème "blanc manger" mit eingemachten weißen Pfirsichen, Himbeeren 11,00
Dunkles Schokoladenmousse Guanaja mit Früchte- Beeren- Melange in Mangojus 9,50
Warmes Schokoladen- Kuchlein "Mondieu" mit Armagnac- Pflümli, Vanilleeis 13,00
Niederrheinisches Fliederbeer- Kastanieneisparfait mit Vanille- Birnen 12,00
Warme Linzer Quittentarte mit Zabaione und Tahiti- Vanilleeis 14,00
Champagner- Mousse mit eingemachten weißen Pfirsichen 11,00
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.*