

“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 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 Reibekuchen 16,00

Niederrheinische Hasen- Rehterrine, marinierter Selleriesalat und schwarze Nüsse, Moosbeerenkompott 14,00

Niederrheinisches Entenleberparfait mit Selleriesalat in Honigjus, süßen Holzäpfeln und Röstbrioche 15,00

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

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

Niederrheinische Heidepilz- Kartoffelrahmsuppe, Sherrywürze 7,50

Kürbisrahmsuppe mit steirischem Kernoel und gerösteten Kernen 7,50

Festtagssuppe vom Hagenbroicher Tafelspitz mit Gemüse und Klößchen 7,50

Ttoto– scharfe baskische Fischsuppe, Safrangemüse, Knoblauch, Tomate, Kräuter 9,50

Bretonische Kartoffel- Hummerrahmsuppe mit Hummerragoût und Armagnacwürze 9,50

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

Hausgemachte Tagliatelle mit zweierlei gebratenen Baumpilzen all olio und Parmesan 16,00

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 32,00

Glaciertes Hagenbroicher Ochsenfilet mit gebratenen Baumpilzen, Balsamicojus, Spitzkohl und Kürbisnockerl 35,00

Kross gebratenes Kalbsbries mit Tamarillosalsa, gebratenem Zwiebellauchgemüse und Spinat - Malfatti 32,00

Kross gebratene Flugentenbrust in Kranichbeeren- Orangenjus, Spitzkohlgemüse und Schupfnudeln 29,00

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

Niederrheinisches Hasenkeulenragoût in Pfeffersauc mit Preiselbeer- Rotkraut und Eierspätzle 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

Glacierte Mohnnudeln mit Waldhonig, Kranichbeeren – Birnenkompott, Vanilleeis 11,00

Dunkles Schokoladenmousse Guanaja mit Früchte- Beeren- Melange in Mangojus 9,00

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

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 €** *****