

“Josefine“ und “Gaststuben“ à la carte

***** KALTE GERICHTE - VORSPEISEN, SALATE, BIERGARTEN *****

- Vorspeisenplatte “Alte Villa Ling“ Terrinen Maison, Vitello, gegrillter Rotgarnele, Gemüse, Crostini, Salsa, Salat 18,00
- Rojak – Exotischer Salat**, Gurke, Rettich und Melone, Ingwer, Chiliwürze, Cassonade, Zitronenjus, Erdnuss- Krokant 14,00
- Marokkanischer Papaya- Avocadosalat** in Cashewkern- Waldhonigsalsa mit Ingwer– Limonenwürze, Arganoel 15,00
- Grüner warmer Stangenspargel in roter Schalottenvinaigrette**, Parmesan, Röst- Pinienkerne und Meersalz 17,00
- Saurer, warmer Berglinsen- Pfifferlingsalat** in altem Balsamico mit Kren und steirischem Kürbiskernoel 16,00
- Salat von niederrheinischen grünen Stangen- Bohnen in Frenchdressing** mit korsischem Schafskäse 16,00
- Gefüllte Calamares toskanische Art** mit Knoblauch, Röstfenchelsalat in Zitrone und Paprika-Mandelsalsa 17,00
- Rehbockterrinen mit gedörrten Marillen, süßem rotem Johannisbeergelee**, Pflücksalat in Balsamico 16,00
- Carpaccio vom Hagenbroicher Ochsen** auf Pflücksalat, geröstete Pinienkerne, Parmesan, Oliven 17,00
- Wildfang - Rotgarnelen vom Grill** mit Salat in Schalottenvinaigrette, Croûtons, Sauce Aioli 18,00
- Gebratene Jakobsmuscheln** mit Kohlrabi- Tomaten- Galette mit Limonen- Ingwerwürze 19,00
- Geklopftes Thunfischfilet** in Passionsfruchtjus mit Wildblüten- Meersalz, Sprossen 18,00
- Ceviche von Rotgarnelen und Thunfisch**, Zitronenjus, Gemüse, Meersalz, Chili 18,00

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

- Rahmsuppe von Pfifferlingen und Kartoffeln** mit Gartenkräutern 8,50
- 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
- Risotto Carnaroli mit Pfifferlingen**, Gartenkräutern und Parmesan 17,00
- Gratinierte Spinatnockerl Malfatti** auf gebratenen Kräuter - Tomaten 16,00
- Tagliatelle mit grünem Röst- Spargel all olio**, Zitrone, Chili und Parmesan 17,00
- Kleine Pfifferlinge à la crème** mit bayrischen Semmelknödel oder Tagliatelle 17,00

***** HAUPTGERICHTE *****

- Yellowfin- Thunfisch vom Grill** mit Zwiebellauch- Sprossengemüse, Passionsfrucht- Chilijus, Meersalz- Kartoffeln 34,00
- Médaille von weißem Heilbutt**, braune Zitronen-Butter, Kapernknospen, Erbsenschoten, kleine Pellkartoffeln 34,00
- Glaciertes Filet vom Hagenbroicher Ochsen** mit Pfifferling- Portweinjus, Blattgemüse und gratinierte Spinat- Malfatti 36,00
- Glacierte Rehmédailles** aus heimischer Jagd, Röstpfeffersauce, Pfifferlinge, Spitzkohl, Selleriepüree, Nudeln 36,00
- Frittierte Entenbrustwürfel**, hauchdünner Chili- Reisteig, Currysauce, Papaya-Sprossen-Lauchgemüse, Duftreis 29,00
- Kross gebratenes Médaille v. Duroc-Schweinerücken** mit orientalischen Gewürzen, Linsen- Joghurt, Samosas 29,00
- Hagenbroicher Ochsenfiletspieß** mit Pariser Cognac- Pfefferjus, grünen Strauchbohnen und Grafinkartoffeln 29,00
- Rostbraten aus Hagenbroicher Ochsenlede**, Gartenkräuterbutter, Salat weißer Balsamico, Grafinkartoffeln 28,00
- Curry aus Hagenbroicher Hagenbroicher Kalbskeule** mit Chiliwürze, Japankohl- Sprossengemüse, Duftreis 25,00
- Wiener Schnitzel** vom niederrheinischen Kalbsrücken mit buntem Rahmsalat und Zwiebel - Bratkartoffeln 25,00
- Rehragoût aus der Keule** in Röstpfeffer- Rahmsauce mit Spitzkohlgemüse, Pfifferlinge, Semmelknödel 25,00

***** KÄSE und DESSERTS *****

1 Eiskugel 2,50 :

Tahiti-Vanilleraheis/ Zitronen- Joghurteis/ Mirabellen- Sorbet/ Johannisbeer- Joghurteis/ Holunderrahmeis

- Potpourri des desserts “Alte Villa Ling“** Tarte, Früchte, Mousse, Eis, Eis- Parfait, Schokoküchlein 14,00
- Niederrheinisches Mirabellen- Eierpfanneküchlein mit hausgemachtem Vanilleeis** 11,00 (ab 2 Portionen)
- Warmes Schokoküchlein “Mondieu“–** mit glacierten Rotwein- Herzkirschen und Vanilleeis 13,00
- Dunkles Schokoladenmousse Guanaja** mit Früchte- Beeren- Melange in Mangojus 11,00
- Mandelmilch klassisch**, blanc manger, eingemachte weiße Pfirsiche, Himbeeren 13,00
- Geeiste Cassata siciliana** mit Minze und Früchte- Beeren- Melange 12,00
- Crème brûlée mit braunem Rohrzucker** und Früchte-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.