



Genuss & Ambiente am Golfplatz Herdecke

Speisekarte

Vorspeisen

Sommerlicher Salat

mit gebratenen Pfifferlingen und Parmesanchips

Kleine Portion 10,00 €

Große Portion 16,00 €

Thymianhonig geflämmter Ziegencamenbert

mit Quittenconfit und karamelierten Walnüssen

16,00 €

Lauwarme Scheiben vom Milchkalb

mit Avocadocreme, Trüffelremoulade und kleinem Salat

18,00 €

Cous Cous Salat

mit gebratenem Rotbarbenfilet, marinierten Artischocken
und Pesto

19,00 €

Zwischengerichte

Hochzeitssuppe vom Ochsen

mit Maultaschen, Eierstich, Markklößchen und Schnittlauch

9,00 €

Pfifferlingscremesuppe

mit Lachsforellenklößchen, Gemüse und Kresse

9,00 €

Agnolotti

mit Trüffelfüllung, Pfifferlingen und Spargel

21,00 €

Sylter Muscheln Cap Malay

Mit Gemüse, Kokosmilch und Zitronengras

Kleine Portion 19,00 €

Große Portion 25,00 €

Sylter Muscheln "Solaire"

Tomaten, Weißwein, Pernod, Knoblauch und Basilikum

Kleine Portion 19,00 €

Große Portion 25,00 €



Genuss & Ambiente am Golfplatz Herdecke

Speisekarte

Hauptgang

Bandnudeln

mit rahmigen Pfifferlingen, Pesto und Parmesan	23,00 €
mit Rinderfiletspitzen	33,00 €
mit Hummerfleisch	39,00 €

Sylter Krabbenschnitzel "Wiener Art" vom Schwein

auf Bratkartoffeln und Spiegelei mit kleinem Salat	24,50 €
--	---------

Original Wiener Kalbschnitzel

mit hausgemachtem Gurken-Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone	29,50 €
---	---------

"Lable Rouge" Flammlachs

auf gebratenem grünen Spargel mit Gnocchi und Krustentiersauce	35,00 €
---	---------

Saltimbocca vom Seeteufelfilet

auf Safranrisotto mit Ofentomaten und Pesto	38,00 €
---	---------

Dessert

Affogato Große Kugel Vanilleeis mit doppeltem Espresso	8,00 €
---	--------

Tarte au Citron mit frischen Himbeeren Und Passionsfruchteis	11,00 €
--	---------

Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille mit Punschkirschen und Nougateis	11,00 €
--	---------

Dessert Variation "SOLAIRE"

Viererlei für Naschkatzen (Schmeckt auch zu zweit)	14,00 €
---	---------

Eine Übersicht der Inhaltsstoffe und allergieauslösenden Zutaten erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Küchenchef Stefan Frank