



Genuss & Ambiente am Golfplatz Herdecke

Sommerliche Speisekarte im SOLAIRE

Vorspeisen

Sommerlicher Kräutersalat

mit confierten Kirschtomaten, Avocado-creme,
Parmesan Cracker und gebratenen Pfifferlingen

Klein 12,00 €

Groß 17,00 €

Thymianhonig geblähter Ziegenkäse

mit Feigenconfit, karamellisierten Walnüssen und Salat

16,00 €

Lauwarme Scheiben vom Milchkalb

Trüffelremoulade und confierten Tomaten

18,00 €

Frühlingsrollen hausgemacht

von Krustentieren und Hummer mit Tomaten, Avocado-salsa
und Safranmayonnaise

19,50 €

Zwischengerichte

Hochzeitssuppe vom Rindertafelspitz mit Gemüse

Eierstich, Maultaschen und Markklößchen

9,50 €

Pfifferlinge in Rahm

mit gebratenen Serviettenknödel und Frühlingslauch

16,00 €

Gebratener grüner Spargel

mit Parmesan, Pesto und Riesengarnelen

21,50 €

Hausgemachte Ravioli mit Hummer

auf Spinatcreme mit weißem Trüffelschaum

24,00 €

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



Genuss & Ambiente am Golfplatz Herdecke

Sommerliche Speisekarte im SOLAIRE

Hauptgang

Schnitzel „Wiener Art“ vom Sattelschwein

mit Spiegelei, Büsumer Krabben, Bratkartoffeln,
Beilagensalat, Preiselbeeren und Zitrone

26,00 €

Maishähnchenbrust in Aromen gebraten

auf Spitzkohl mit gebackenem Kartoffelstrudel

29,50 €

Lachsfilet mit Kartoffelkruste gebraten

auf Pfifferlingen mit Babkus-Ofentomaten

31,50 €

Geschmorte Kalbsschulter

auf Kartoffelstampf mit sommerlichem Gemüse
und unserer Burgundersauce

32,00 €

Unser Wiener Schnitzel „vom Kalb“

mit lauwarmen Kartoffelsalat, Zitrone und Preiselbeeren

32,50 €

Gebratenes Seeteufelfilet

auf Meeresfrüchte-Risotto mit Hummersauce

39,00 €

Dessert

Affogato Große Kugel Vanilleeis mit doppeltem Espresso

8,00 €

Zwetschgenstrudel

auf Vanillesauce mit Sorbet

11,00 €

Crème Brûlée

von der Tahiti-Vanille mit Zwetschgenkompott
und Nougateis

11,00 €

Dessert Variation “SOLAIRE” Viererlei für Naschkatzen

(Schmeckt auch zu zweit)

14,50 €