



Genuss & Ambiente am Golfplatz Herdecke

Steak und Mee(h)r

Rücken vom Black Angus Rind 300 g

mit Café de Paris Butter, mediterranem Gemüse,
Parmesankartoffeln, und unserer Burgundersauce

34,50 €

Rücken vom Salzwiesenlamm

mit Café de Paris Butter, mediterranem Gemüse,
Parmesankartoffeln, und Thymianjus

37,00 €

Zwei Tournedos vom Rinderfilet „SOLAIRE“

mit mediterranem Gemüse, Parmesankartoffeln,
Café de Paris Butter und unserer Burgundersauce

39,00 €

Entrecôte vom Black Angus Rind 300 g

mit Café de Paris Butter, mediterranem Gemüse,
Parmesankartoffeln, und unserer Burgundersauce

44,00 €

Filet Mignon vom Black Angus Rind

mit gebratenen Riesengarnelen auf Ratatouille Gemüse
und getrüffelten Kartoffelstäbchen

46,00 €

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