



Genuss & Ambiente am Golfplatz Herdecke

Speisekarte

Vorspeisen

Frühlingssalat

mit confierten Kirschtomaten, Avocadocreme
und gebratenen Waldpilzen

Kleine Portion

10,00 €

Große Portion

16,00 €

Thymianhonig geblämmter Ziegencamenbert

mit gebrannter Birne und karamellisierten Walnüssen

17,00 €

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet

mit Avocadocreme, Artischocken und gebratenen Scampi

18,00 €

Eismeerforelle in Rote Bete gebeizt, mit Fenchelkimchi
und Limonensauerrahm

19,00 €

Zwischengerichte

Bärlauchschaumsuppe

9,50 €

Kürbis-Currysuppe (vegan)

mit Ingwer, Kokosmilch, Gemüse und Kürbiskernöl

9,50 €

24 Stunden Entenbouillon

mit Markklößchen, Eierstich, Maultasche und Gemüse

9,50 €

Hausgemachte Entenravioli

auf Selleriepüree mit weißem Trüffelschaum
und schwarzem Perigord-Trüffel

21,00 €

Gebratene Jakobsmuscheln

auf Safran-Risotto und Hummersauce

24,00 €



Genuss & Ambiente am Golfplatz Herdecke

Speisekarte

Hauptgang

Hausgemachte Hummerfrühlingsrolle

mit Gemüsetapenade und Sesam-Soja-Glace 19,00 €

Bandnudeln

mit rahmigen Waldpilzen, Pesto und Parmesan 19,50 €

mit Rinderfiletspitzen 29,00 €

mit gebratenen Riesengarnelen 29,00 €

Sylter Krabbenschnitzel "Wiener Art" vom Schwein

auf Bratkartoffeln mit Spiegelei, Krabben und kleinem Salat 25,50 €

Variation vom Sattelschwein

(Filet, Backe, Blutwurst)

auf Omas Stielmus und gebackenen Kartoffelrösti 28,00 €

Original Wiener Kalbschnitzel

mit hausgemachtem Gurken-Kartoffelsalat,
Preiselbeeren und Zitrone 32,00 €

Label Rouge Lachs gebraten

auf Spargelgemüse und Beurre Blanc 34,50 €

Duett von französischer Ente (Brust und Keule)

auf Feigenrotkohl mit Orangen-Pfefferjus
und Kartoffelrösti 36,00 €

Skrei Filet, Winterkabeljau gebraten

auf Safranrisotto mit hausgemachten Dörrtomaten
und Krustentiersauce 37,00 €

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