



Genuss & Ambiente am Golfplatz Herdecke

Speisekarte

Vorspeisen

Winterlicher Salat

mit Balsam-Walnussvinaigrette, Quittenkompott,
gebackenen Brioche Croûtons und gebratenen Waldpilzen

Kleine Portion

10,00 €

Große Portion

16,00 €

Thymianhonig geblähter Ziegenkäse

mit gebrannter Birne und karamellisierten Walnüssen

17,00 €

Carpaccio vom Black Angus

mit Avocado-creme, Artischocken und gebratenen Scampi

18,00 €

Zwischengerichte

Kürbis-Currysuppe

mit Ingwer, Kokosmilch, Gemüse und Kürbiskernöl

9,00 €

24 Stunden Entenbouillon

mit Markklößchen, Eierstich, Maultasche und Gemüse

9,00 €

Königsberger Pastete

mit Entenragout, Trüffel, grünem Spargel
und rosa Champignons

19,50 €

Gebratene Jakobsmuscheln

auf Safran-Risotto und Hummersauce

24,00 €



Genuss & Ambiente am Golfplatz Herdecke

Speisekarte

Hauptgang

Einfach mal so:

Zwei Klöße mit Rotkohl und Soße 14,00 €

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 und kleinem Salat 25,50 €

Geschmorte Kalbsbacke

auf Omas Stielmus und gebackenen Kartoffelrösti 32,00 €

Original Wiener Kalbschnitzel

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

Boeuf à la Mode (geschmorte Kalbsschulter)

auf Spitzkohl mit gebratenem Kartoffelstrudel
und Rotweinsauce 35,00 €

Schollenfilet „Finkenwerder Art“

auf Kartoffelstampf mit Büsumer Krabben, knusprigem Speck,
und grünem Spargel 36,00 €

Französische Entenbrust rosa gebraten

auf Apfelrotkohl mit Orangen-Pfefferjus
und Kartoffelgratin 38,00 €

Skrei Filet, Winterkabeljau gebraten

auf Trüffelrisotto mit hausgemachten Dörrtomaten
und Krustentiersauce 39,00 €

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