



**Genuss & Ambiente am Golfplatz Herdecke**

## **Speisekarte**

### **Vorspeisen**

#### **Herbstlicher Blattsalat**

mit gebratenen Waldpilzen und Parmesanchips

Kleine Portion 10,00 €

Große Portion 16,00 €

#### **Thymianhonig geflammter Ziegencamembert**

mit Feigenconfit und karamelierten Walnüssen

16,00 €

#### **Lauwarme Scheiben vom Milchkalb**

mit Avocadocreme, Trüffelremoulade und kleinem Salat

18,00 €

#### **Mango-Avocado-Salsa**

mit einer Frühlingsrolle von Krustentieren  
und Safran-Mayonaise

19,00 €

### **Zwischengerichte**

#### **Hochzeitssuppe vom Ochsen**

mit Maultaschen, Eierstich, Markklößchen und Schnittlauch

9,00 €

#### **Kürbis-Currysuppe**

mit Ingwer, Kokosmilch, Gemüse und Kürbiskernöl

9,00 €

#### **Rotwein-Gnocchi**

mit Walnüssen und Ziegenkäse  
auf Portwein-Scharlotten und Rucola

19,00 €

#### **Hausgemachte Entenmaultaschen**

mit Spinat und Trüffel

23,00 €

#### **Gebratene Jakobsmuscheln**

mit Safran-Blumenkohl, Ofentomaten  
und beurre blanc

24,00 €



**Genuss & Ambiente am Golfplatz Herdecke**

## **Speisekarte**

### **Hauptgang**

#### **Bandnudeln**

|                                             |         |
|---------------------------------------------|---------|
| mit rahmigen Waldpilzen, Pesto und Parmesan | 19,50 € |
| mit Rinderfiletspitzen                      | 28,00 € |
| mit gebratenen Riesengarnelen               | 28,00 € |

#### **Sylter Krabbenschnitzel "Wiener Art" vom Schwein**

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

#### **Hirschragout**

|                                                 |         |
|-------------------------------------------------|---------|
| mit Preiselbeerbirne, Rotkohl und Butterspätzle | 26,00 € |
|-------------------------------------------------|---------|

#### **Original Wiener Kalbschnitzel**

|                                                                       |         |
|-----------------------------------------------------------------------|---------|
| mit hausgemachtem Gurken-Kartoffelsalat,<br>Preiselbeeren und Zitrone | 29,50 € |
|-----------------------------------------------------------------------|---------|

#### **Boeuf à la Mode (geschmorte Rinderschulter)**

|                                                                   |         |
|-------------------------------------------------------------------|---------|
| auf gebratenem Kartoffelstrudel mit Spitzkohl<br>und Rotweinsauce | 33,00 € |
|-------------------------------------------------------------------|---------|

#### **"Lable Rouge" Flammlachs**

|                                                       |         |
|-------------------------------------------------------|---------|
| auf jungem Spinat mit Gnocchi<br>und Krustentiersauce | 35,00 € |
|-------------------------------------------------------|---------|

### **Dessert**

|                                                               |        |
|---------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Affogato</b> Große Kugel Vanilleeis mit doppeltem Espresso | 8,00 € |
|---------------------------------------------------------------|--------|

#### **Tarte Tatin** von der Zwetschge

|                                             |         |
|---------------------------------------------|---------|
| mit Mandelcreme und geeistem Vanillepudding | 11,00 € |
|---------------------------------------------|---------|

#### **Crème Brûlée** von der Tahiti-Vanille mit Vanille-Ananas und Nougateis

11,00 €

#### **Dessert Variation "SOLAIRE"**

|                                                       |         |
|-------------------------------------------------------|---------|
| Viererlei für Naschkatzen<br>(Schmeckt auch zu zweit) | 14,00 € |
|-------------------------------------------------------|---------|

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