

SOLAIRE

Restaurant & Café

Genuss & Ambiente am Golfplatz Herdecke

Speisekarte

Vorspeisen

Herbstlicher Blattsalat

mit gebratenen Waldpilzen und Parmesanchips

Kleine Portion 10,00 €

Große Portion 16,00 €

Thymianhonig geflämmerter Ziegenkäse

mit Feigenconfit und karamellisierten 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

Kürbis-Currysuppe

mit Ingwer, Kokosmilch, Gemüse und Kürbiskernöl 9,00 €

Hummerschaumsuppe

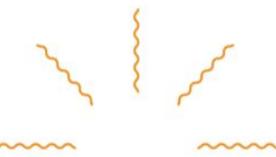
mit Kokosmilch und Büsumer-Krabben 11,00 €

Rotwein-Gnocchi

mit Walnüssen und Ziegenkäse auf Portwein-Schalotten und Rucola 19,00 €

Königsberger Pastete

mit Entenragout, Trüffel, grünem Spargel und rosa Champignons 21,00 €



SOLAIRE

Restaurant & Café

Genuss & Ambiente am Golfplatz Herdecke

Speisekarte

Hauptgang

Einfach mal So:

Zwei Klöße mit Rotkohl und Soße 16,00 €

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 24,50 €

Unsere kleine Schweinerei

mit Filet, Backe und Blutwurst

26,00 €

auf Stielmus mit Bratkartoffeln

Filetspitzen Stroganoff

mit Kartoffelgratin und glasiertem Gemüse

28,00 €

Original Wiener Kalbschnitzel

mit hausgemachtem Gurken-Kartoffelsalat,

Preiselbeeren und Zitrone

29,50 €

Boeuf à la Mode (geschmorte Kalbsschulter)

auf gebratenem Kartoffelstrudel mit Spitzkohl

und Rotweinsauce

35,00 €

Kabeljaufilet gebraten

auf Trüffelrisotto mit hausgemachten Dörrtomaten

und Krustentiersauce

35,00 €

Entenbrust rosa gebraten

auf gestowtem Spitzkohl mit Orangen-Pfefferjus

und Kartoffelplätzchen

38,00 €

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