



Genuss & Ambiente am Golfplatz Herdecke

Speisekarte

Vorspeisen

Herbstlicher Blattsalat

mit gebratenen Waldpilzen und Parmesanchips

Kleine Portion

10,00 €

Große Portion

16,00 €

Thymianhonig geflammter Ziegenkäse

mit Feigenconfit und karamelierten Walnüssen

16,00 €

Lauwarme Scheiben vom Milchkalb

mit Avocado-creme, 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 €



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
auf Stielmus mit Bratkartoffeln 26,00 €

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