



Genuss & Ambiente am Golfplatz Herdecke

Sommerliche Speisekarte im SOLAIRE

Vorspeisen

Sommerlicher Kräutersalat

mit confierten Kirschtomaten, Acocadocreame, Parmesan Cracker und gebratenen Pfifferlingen	Klein 12,00 € Groß 17,00 €
---	-------------------------------

Thymianhonig geblämmter Ziegencamenbert

mit Feigenconfit, karamelisierten Walnüssen und Salat	16,00 €
---	---------

Lauwarme Scheiben vom Milchkalb

Trüffelremoulade und confierten Tomaten	18,00 €
---	---------

Frühlingsrollen hausgemacht

von Krustentieren und Hummer mit Tomaten, Avocadosalsa und Safranmayonnaise	19,50 €
--	---------

Fantasie vom gebeizten schottischen Label Rouge Lachs

mit Spargelspitzen, Sherrycreme und Imperialkaviar	25,00 €
--	---------

Zwischengerichte

Kraftbrühe vom Rindertafelspitz mit Gemüse

Eierstich, Maultaschen und Markklößchen	9,50 €
---	--------

Pfifferlinge in Rahm

mit gebratenen Serviettenknödel und Frühlingslauch	16,00 €
--	---------

Hausgemachte Ravioli mit Steinpilzen und Ente

auf Spinatcreme mit weißem Trüffelschaum und Pinienkernen	18,00 €
---	---------

Gebratener grüner Spargel

mit Parmesan, Pesto und Riesengarnelen auf grünem Spargel	21,50 €
---	---------

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



Genuss & Ambiente am Golfplatz Herdecke

Sommerliche Speisekarte im SOLAIRE

Hauptgang

Schnitzel „Wiener Art“

mit Spiegelei, Büsumer Krabben, Bratkartoffeln,
Beilagensalat, Preiselbeeren und Zitrone 26,00 €

Düsseldorfer Senfrostbraten

auf Kartoffelstampf mit gebackenen Zwiebeln
und unserer Burgundersauce 29,50 €

Lachsfilet mit Kartoffelkruste gebraten

auf Pfifferlingen mit Beurre Blanc 31,50 €

Unser Wiener Schnitzel „vom Kalb“

mit lauwarmen Kartoffelsalat, Zitrone und Preiselbeeren 32,50 €

Duett von der Barberie Ente

auf Spitzkohl mit gebackenem Kartoffelstrudel 34,00 €

Gebratene Wolfsbarschschnitte

auf jungem Spinat mit Ofentomate, Gnocchi und Hummersauce 38,00 €

Dessert

Affogato Große Kugel Vanilleeis mit doppeltem Espresso 8,00 €

Champagner Erdbeeren mit Joghurtschaum
und Limonen Basilikumeis 11,00 €

Crème Brûlée

von der Tahiti-Vanille mit Süßkirschkompott
und Nougateis 11,00 €

Dessert Variation “SOLAIRE” Vierterlei für Naschkatzen
(Schmeckt auch zu zweit) 14,50 €