



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 geblämmter Ziegencamenbert

mit gebrannter Birne und karamellisierten Walnüssen

17,00 €

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet

mit Avocadocreme, Artischocken und gebratenen Scampi

18,00 €

Terrine vom Rehrücken im Speckmantel

mit Feldsalat, kandierten Walnüssen und Cumberlandssauce

18,00 €

Zwischengerichte

Kürbis-Currysuppe (vegan)

mit Ingwer, Kokosmilch, Gemüse und Kürbiskernöl

9,00 €

24 Stunden Entenbouillon

mit Markklößchen, Eierstich, Maultasche und Gemüse

9,00 €

Einfach mal so:

Zwei Klöße mit Rotkohl und Soße

14,00 €

Hausgemachte Entenravioli

auf Selleriepüree mit weißem Trüffelschaum
und schwarzem Perigord-Trüffel

19,50 €

Gebratene Jakobsmuscheln

auf Safran-Risotto und Hummersauce

24,00 €



Genuss & Ambiente am Golfplatz Herdecke

Speisekarte

Hauptgang

Hausgemachte Frühlingsrolle

mit Gemüsetapenade und Sesam-Soja-Glace 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, Krabben und kleinem Salat 25,50 €

Variation vom Sattelschwein

(Filet, Backe, Blutwurst)

auf Omas Stielmus und gebackenen Kartoffelrösti 28,00 €

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 €

Duell von französischer Ente (Brust und Keule)

auf Feigenrotkohl mit Orangen-Pfefferjus
und Kartoffelrösti 36,00 €

Skrei Filet, Winterkabeljau gebraten

auf Safranrisotto mit hausgemachten Dörrtomaten
und Krustentiersauce 39,00 €

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