

SOLAIRE

Restaurant & Café

Genuss & Ambiente am Golfplatz Herdecke

Speisekarte

Vorspeisen

Sommerlicher Salat

mit gebratenen Pfifferlingen und Parmesanchips

Kleine Portion 10,00 €

Große Portion 16,00 €

Thymianhonig geblämmter 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

Hochzeitsuppe vom Ochs

mit Maultaschen, Eierstich, Markklößchen und Schnittlauch

9,00 €

Steinpilzcremesuppe

mit Lachsforellenklößchen, Gemüse und Kresse

9,00 €

Agnolotti

mit Trüffel-Füllung, Pfifferlingen und Rucola

21,00 €

Sylter Muscheln Cap Malay

Mit Gemüse, Kokosmilch, Weißwein und Zitronengras

Kleine Portion 19,00 €

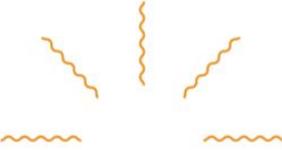
Große Portion 26,00 €

Sylter Muscheln "Solaire"

Tomaten, Weißwein, Pernod, Knoblauch und Basilikum

Kleine Portion 19,00 €

Große Portion 26,00 €



SOLAIRE

Restaurant & Café

Genuss & Ambiente am Golfplatz Herdecke

Speisekarte

Hauptgang

Bandnudeln

mit rahmigen Pfifferlingen, Pesto und Parmesan	23,00 €
mit Rinderfiletspitzen	31,00 €
mit gebratenen Riesengarnelen	34,00 €

Sylter Krabbenschnitzel "Wiener Art" vom Schwein

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

Original Wiener Kalbschnitzel

mit hausgemachtem Gurken-Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone	29,50 €
---	---------

"Lable Rouge" Flammlachs

auf jungem Spinat mit Gnocchi und Krustentiersauce	35,00 €
---	---------

Boddenzander gebraten

auf rahmigem Wirsing mit Ofentomate und Krustentiersauce	36,00 €
---	---------

Dessert

Affogato 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 Punschkirschen und Nougateis	11,00 €
--	---------

Dessert Variation "SOLAIRE"

Viererlei für Naschkatzen (Schmeckt auch zu zweit)	14,00 €
---	---------

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