



SOLAIRE

Restaurant & Café

Genuss & Ambiente am Golfplatz Herdecke

Speisekarte Frühling im SOLAIRE

Vorspeisen

Frühlingsalate

mit confierten Kirschtomaten, Acocadocreame
und altem Balsamico und Parmesan Cracker 10,00 €

Thymianhonig geflämmer Ziegencamenbert

mit Feigenconfit, Birne und karamelisierten Walnüssen 16,00 €

Lauwarme Scheiben vom Milchkalb

mit Avocadocreame, Trüffelremoulade
und confierten Tomaten 18,00 €

“Label Rouge” Lachs in rote Bete

auf Fenchelkimchi mit Limonenschmand und Kaviar 19,50 €

Zwischengerichte

Bärlauchschaumsuppe mit Rauchlachs 9,00 €

24 Stunden Bouillon von der Wachtel mit Gemüse
Eierstich, gebackenen Maultaschen und Ingwer 10,00 €

Hausgemachte Ravioli mit Steinpilzen und Ente
auf Spinatcreme mit weißem Trüffelschaum und Pinienkernen 19,00 €

Hausgemachte Bandnudeln

mit rahmigen Waldpilzen, Kirschtomaten, Parmesan und Pesto 19,50 €
dazu gebratene Rinderfiletstreifen 11,50 €
dazu gebratene Riesengarnelen 12,00 €



SOLAIRE

Restaurant & Café

Genuss & Ambiente am Golfplatz Herdecke

Speisekarte Frühling im SOLAIRE

Hauptgang

Schnitzel „Wiener Art“

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

Boeuf a la Mode

(geschmorte Rinderschulter) in Burgundersauce
mit Frühlingsgemüse und Bärlauchnocchi 28,00 €

Seesaiblingsfilet geflämmt

auf Risotto, Morcheln, Spargel und Büsumer Krabben 35,00 €

Zwei Tournedos vom Rinderfilet “SOLAIRE”

mit mediterranem Gemüse, Parmesankartoffeln
und unserer Burgundersauce 39,00 €

Filet Mignon vom Black Angus Rind

mit gebratenen Riesengarnelen auf Spargel und Kartoffelgratin 44,00 €

Original Kobebeef

mit gebratenem Gemüse und gebackenen Kartoffelstäbchen 79,50 €

Dessert

Limonen-Basilikum-Sorbet mit Sekt aufgegossen 7,50 €

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 Rhabarber-Himbeerkompott
und Nougateis 11,00 €