



SOLAIRE

Restaurant & Café

Genuss & Ambiente am Golfplatz Herdecke

Speisekarte Frühling im SOLAIRE

Vorspeisen

Frühlingskräutersalate

mit confierten Kirschtomaten, Acocadocreame,
altem Balsamico, Parmesan Cracker
und gebratenen Waldpilze

Klein 10,00 €

Groß 16,00 €

Thymianhonig geblämmter Ziegencamembert

mit Feigenconfit, karamelierten Walnüssen und Salat

16,00 €

Lauwarme Scheiben vom Milchkalb

mit Avocadocreame, Trüffelremoulade
und confierten Tomaten

18,00 €

Frühlingsrollen hausgemacht

Von Krustentieren mit Tomaten, Avocadosalsa
und Safranmayonnaise

19,50 €

Zwischengerichte

Kraftbrühe vom Rindertafelspitz mit Gemüse

Eierstich, Maultaschen und Markklößchen

10,00 €

Hausgemachte Ravioli mit Steinpilzen und Ente

auf Spinatcreme mit weißem Trüffelschaum und Pinienkernen

17,00 €

Hausgemachte Bandnudeln

mit rahmigen Waldpilzen, Kirschtomaten, Parmesan und Pesto

19,50 €

dazu gebratene Riesengarnelen

10,50 €

dazu gebratene Rinderfiletstreifen

11,50 €

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



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 Kalbsschulter) in Burgundersauce
mit Frühlingsgemüse und Petersiliengnocchi

29,50 €

Barberie Entenbrust

rosa gebraten auf rahmigem Wirsing mit Röstinchen

36,00 €

Maischolle „Finkenwerden Art“

auf Kartoffelpüree mit Speck und Büsumer Krabben

36,00 €

Seesaiblingfilet geflämmt

in Aromen gebraten auf Pfifferlingsrisotto mit Spargel
und Hummersauce

39,50 €

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 €

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 Rhabarber-Himbeerkompott
und Nougateis

11,00 €

Dessert Variation “SOLAIRE” Viererlei für Naschkatzen
(Schmeckt auch zu zweit)

14,50 €