



Genuss & Ambiente am Golfplatz Herdecke

Ackerweg 30a  
58313 Herdecke  
[solaire-restaurant.eatbu.com](http://solaire-restaurant.eatbu.com)

## „Küchenparty 07.02.2026“

DIE  
*legendärsten Partys*  
WERDEN IN DER  
KÜCHE GEFEIERT...

Reservierung  
02330-6566964

15 Gerichte von 5 Köchen  
vor dem Gast zubereitet  
mit Live-Musik und  
tollen Weinen

Menüfolge und Gastköche  
coming soon

Beginn: 18.00 Uhr  
139,00 Euro pro Person

L Ralf Möller,  
Arrivée Dortmund  
Redinel Haskurti,  
Team SOLAIRE

Mirco Tschirn,  
Le-Croy Greifswald

Salahedine El-Mesoudy  
Team SOLAIRE

## Küchenparty

Canapées und Croustini

Fisch, Fleisch, Vegan und vegetarisch

\*\*\*

Vorweg

Gebeizte Eismeerforelle mit Fenchelkimchi und Kaviar

Wachtelbrust mit Cranger-Kirmes-Mandeln auf Rotkohlsalat und Feigenconfit

Gemüse Tarte mit Pistou, Pinienkernen und Parmesancreme

\*\*\*

Boboti vom Wasserbüffel mit Shitakepilz und Pimentojus

Hausgemachte Raviolo mit Selleriecreme und Perigordtrüffel

\*\*\*

Hausgemachtes Stielmus mit geschmorter Rinderschulter und gebratenen Schalotten

Oma's Sauerkraut mit Riesling und gebratenen Wildwassergarnelen

\*\*\*

Skrei confiert in Nussbutter auf Petersilienöl mit Hummerbutter

Souflierter Ike-Jime-Lachs auf Safran-Risotto mit beurre blanc und marokkanischer Zitrone

\*\*\*

Zweierlei von der Barberieente mit Vanillespitzkohl und Balsam-Essigjus

Black Angus Rücken gegrillt mit Rotweinschalotten, Trüffelsauce und Kartoffelstrudel

Kürbisgnocchi mit knusprigen Walnüssen, eingelegtem Schafskäse, Rucola und altem Balsamessig

\*\*\*

Tarte auf Chocolat mit Passionsfruchteis und gebackener Mango

Unser Klassiker Cremé Brûlée mit Rhabarberkompott und japanische Yuzu Zitrone

Petit Fours und Pralines



Moussa Traoree  
Odin Kampen  
Valentin Specht  
Team SOLAIRE

Frank Titsch,  
Wonnemacher Berlin

Sandra Dressel und  
David Galla  
Team SOLAIRE