



Genuss & Ambiente am Golfplatz Herdecke

Ackerweg 30a

58313 Herdecke

solaire-restaurant.eatbu.com

„Küchenparty 07.02.2026“

DIE
Legendärsten Partys
WERDEN IN DER
KÜCHE GEFEIERT...

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

Reservierung
02330-6566964

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 Crémé 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

Ralf Möller,
L'Arrivée Dortmund
Redinel Haskurti
Team SOLAIRE

Mirco Tschirn,
Le-Croy Greifswald

Salahedine El-Mesoudy
Team SOLAIRE