



Ackerweg 30a, 58313 Herdecke
Solaire-restaurant.eatbu.com
02330-6566964

Genuss & Ambiente am Golfplatz Herdecke

Speisekarte Ostern im SOLAIRE

Vorspeisen

Frühlingssalate mit

confierten Kirschtomaten, Acocadocreame
und altem Balsamico

10,00 €

Lauwarme Scheiben vom Milchkalb

mit Avocadocreame, Trüffelremoulade
und confierten Tomaten

18,00 €

Thymianhonig geblähter Ziegenkäse

mit Feigenconfit und karamelisierten Walnüssen

16,00 €

Variation vom "Label Rouge" Lachs

auf Spargelsalat mit Schnittlauchvinaigrette

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

9,00 €



Ackerweg 30a, 58313 Herdecke
Solaire-restaurant.eatbu.com
02330-6566964

Genuss & Ambiente am Golfplatz Herdecke

Speisekarte Ostern im SOLAIRE

Hauptgang

Bandnudeln

mit rahmigen Waldpilzen, Pesto und Parmesan 19,50 €

Boeuf a la Mode

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

Original Wiener-Kalbsschnitzel

mit hausgemachtem Gurken-Kartoffelsalat,
Preiselbeeren und Zitrone 32,00 €

Filet vom Schottischen "Label Rouge" Lachs

auf Morchelrisotto und Spargel 35,00 €

Gebratenes Skreifilet

auf rahmigem Spitzkohl mit Kartoffelstampf
und Senfsoße 39,00 €

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 Pfeffersauce 44,00 €

Dessert

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

Affogato Große Kugel Vanilleeis mit doppeltem Espresso 8,00 €

Crème Brûlée

von der Tahiti-Vanille mit Rhabarber-Himbeerkompott
und Nougateis 10,00 €