



SOLAIRE

Restaurant & Café

Genuss & Ambiente am Golfplatz Herdecke

Speisekarte

Vorspeisen

Herbstlicher Blattsalat

mit gebratenen Waldpilzen und Parmesanchips

Kleine Portion 10,00 €

Große Portion 16,00 €

Thymianhonig geflämmerter Ziegenkämenbert

mit Feigenconfit und karamellisierten Walnüssen 16,00 €

Lauwarne Scheiben vom Milchkalb

mit Avocadocreme, Trüffelremoulade und kleinem Salat 18,00 €

Mango-Avocado-Salsa

mit einer Frühlingsrolle von Krustentieren

und Safran-Mayonaise 19,00 €

Zwischengerichte

Kürbis-Currysuppe

mit Ingwer, Kokosmilch, Gemüse und Kürbiskernöl 9,00 €

Hummerschaumsuppe

mit Kokosmilch und Büsümer-Krabben 11,00 €

Rotwein-Gnocchi

mit Walnüssen und Ziegenkäse

auf Portwein-Schalotten und Rucola 19,00 €

Königsberger Pastete

mit Entenragout, Trüffel, grünem Spargel

und rosa Champignons 21,00 €



Restaurant & Café

Genuss & Ambiente am Golfplatz Herdecke

Speisekarte

Hauptgang

Einfach mal So:

Zwei Klöße mit Rotkohl und Soße 16,00 €

Bandnudeln

mit rahmigen Waldpilzen, Pesto und Parmesan 19,50 €

mit Rinderfiletspitzen 29,00 €

mit gebratenen Riesengarnelen 29,00 €

Sylter Krabbenschnitzel "Wiener Art" vom Schwein

auf Bratkartoffeln mit Spiegelei und kleinem Salat 25,50 €

Unsere kleine Schweinerei

mit Filet, Backe und Blutwurst

auf Stielmus mit Bratkartoffeln 26,00 €

Filetspitzen Stroganoff

mit Kartoffelgratin und glasiertem Gemüse 29,50 €

Original Wiener Kalbschnitzel

mit hausgemachtem Gurken-Kartoffelsalat,

Preiselbeeren und Zitrone 32,00 €

Boeuf à la Mode (geschmorte Kalbsschulter)

auf gebratenem Kartoffelstrudel mit Spitzkohl

und Rotweinsauce 35,00 €

Kabeljaufillet gebraten

auf Trüffelrisotto mit hausgemachten Dörrtomaten

und Krustentiersauce 35,00 €

Entenbrust rosa gebraten

auf gestowtem Spitzkohl mit Orangen-Pfefferjus

und Kartoffelplätzchen 38,00 €

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