



SOLAIRE
Restaurant & Café

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

Genuss & Ambiente am Golfplatz Herdecke

Speisekarte Ostern im SOLAIRE

Vorspeisen

Frühlingssalate mit

confierten Kirschtomaten, Acocadocreme
altem Balsamico und Parmesanchips

10,00 €

Lauwarme Scheiben vom Milchkalb

mit Avocadocreme, Trüffelremoulade
und confierten Tomaten

18,00 €

Thymianhonig geblämmter Ziegencamembert

mit geblämmter Birne, 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

19,00 €



SOLAIRE
Restaurant & Café

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 €