

Genuss & Ambiente am Golfplatz Herdecke

Speisekarte Frühling im SOLAIRE

Vorspeisen

Frühlingssalate

mit confierten Kirschtomaten, Avocado-creme,
altem Balsamico, Parmesan Cracker
und gebratenen Waldpilze

Klein 10,00 €
Groß 16,00 €

Thymianhonig geblähter Ziegenkäse

mit Feigenconfit, karamelierten Walnüssen und Salat

16,00 €

Lauwarme Scheiben vom Milchkalb

mit Avocado-creme, Trüffelremoulade
und confierten Tomaten

18,00 €

“Label Rouge” Lachs in rote Bete

auf Fenchelkimchi mit Limonenschmand und Kaviar

19,50 €

Zwischengerichte

Bärlauchschaumsuppe mit Rauchlachs und Croûtons

9,50 €

24 Stunden Bouillon von der Ente mit Gemüse

Eierstich, Maultaschen und Markklößchen

10,00 €

Hausgemachte Ravioli mit Steinpilzen und Ente

auf Spinatcreme mit weißem Trüffelschaum und Pinienkernen

17,00 €

Hausgemachte Bandnudeln

mit rahmigen Waldpilzen, Kirschtomaten, Parmesan und Pesto

dazu gebratene Riesengarnelen 10,50 €
dazu gebratene Rinderfiletstreifen 11,50 €

Glasiertes Kalbsbries auf Selleriepüree

mit Trüffel und Spargel

29,00 €



SOLAIRE

Restaurant & Café

Genuss & Ambiente am Golfplatz Herdecke

Speisekarte Frühling im SOLAIRE

Hauptgang

Schnitzel „Wiener Art“

mit Spiegelei, Büsumer Krabben, Bratkartoffeln,
Beilagensalat, Preiselbeeren und Zitrone

26,00 €

Boeuf a la Mode

(geschmorte Rinderbacke) in Burgundersauce
mit Frühlingsgemüse und Bärlauchgnocchi

29,50 €

Barberie Entenbrust

rosa gebraten auf rahmigem Wirsing mit Röstinchen

36,00 €

Maischolle „Finkenwerden Art“

auf Kartoffelpüree mit Speck und Büsumer Krabben

36,00 €

Seesaiblingfilet geflämmt

in Aromen gebraten auf Risotto mit Spargel
und Morcheln

39,50 €

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 Kartoffelgratin

44,00 €

Dessert

Limonen-Basilikum-Sorbet mit Sekt aufgegossen

7,50 €

Affogato Große Kugel Vanilleeis mit doppeltem Espresso

8,00 €

Champagner Erdbeeren mit Joghurtschaum und Limonen Basilikumeis

11,00 €

Crème Brûlée

von der Tahiti-Vanille mit Rhabarber-Himbeerkompott
und Nougateis

11,00 €