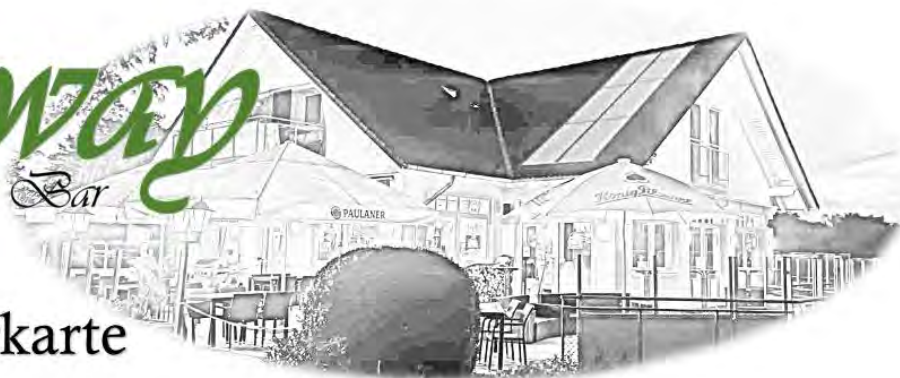




Herbst- & Winterkarte

*Liebe Gäste,
ihr Team vom "Fairway" heißt Sie recht herzlich willkommen,
wünscht Ihnen einen schönen Aufenthalt und einen guten Appetit!*

Suppen

KÜRBISCREMESUPPE

aus Hokkaidokürbis mit Sahne, Ingwer und Muskat verfeinert.
Mit gerösteten Kürbiskernen und -öl.

I 6.00 Euro A,G,I

MARONENSUPPE

mit Zitronensaft abgeschmeckt, getrockneten Champignons
und frisch geriebenen Parmesan

I 6.00 Euro C,G,M

BULL SOUP

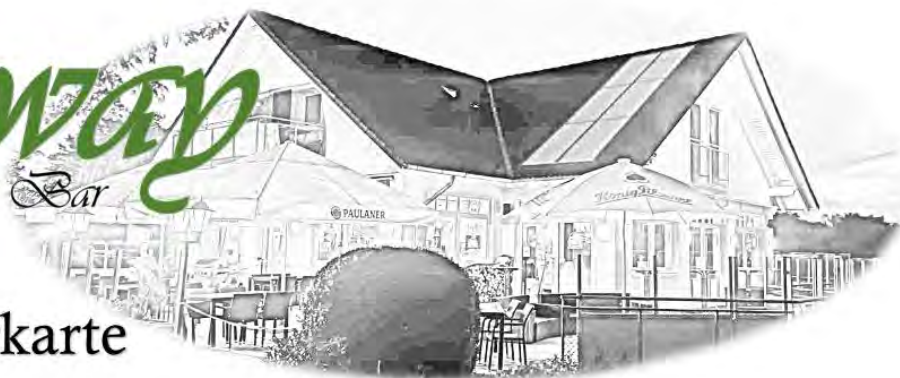
Rinderkraftbrühe mit Fleisch- und Gemüseeinlage

I 5.50 Euro C,G,M

Französische Zwiebelsuppe

Zwiebelsuppe mit Weißwein und Butter, überbacken mit Toast
und Käse

I 6.50 Euro C,G,M



Herbst- & Winterkarte

VEGETARISCH

GEMÜSECURRY

gemischtes Gemüse in einer feinen Currysauce mit Kokosnussmilch und Cashewkernen, dazu Basmatireis

I **14.50 Euro** A,G,I

VEGANE HACKBÄLLCHEN

Würzige Bällchen in fruchtigem Tomatensugo, verfeinert mit Basilikum und Gemüserieis

I **13.50 Euro** C,G,M

VEGGI-CHICKEN TERIYAKI

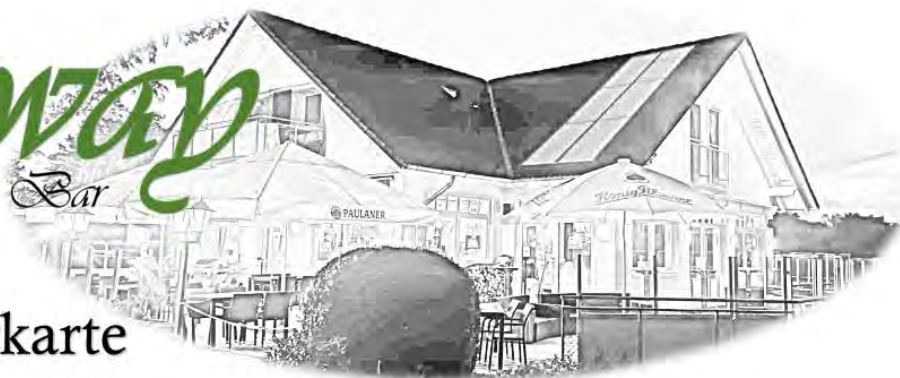
Erbsenproteingeschnetztes mit Gemüse und Teriyakisauce, dazu Wildreis

I **15.50 Euro** C,G,M

SPINATKNÖDEL

mit zerlassener Butter auf Blattsalat, Grilltomaten und frischen Parmesanüberzug

I **12.50 Euro** C,G,M



Herbst- & Winterkarte

HAUPTGERICHTE

WINTERSCHNITZEL

zartes Schweineschnitzel mit Preiselbeeren und Camembert überbacken, dazu Röstinchen und Salatteller

I 18.50 Euro A,G,I

SAUERKRAUT-RAHMSCHNITZEL

Schweineschnitzel mit Sauerkrautrahm und Butterkäse überbacken, auf einem knusprigen Bauernbrot angerichtet, dazu frischen Salat

I 17.00 Euro C,G,M

SPANFERKELBÄCKCHEN

zart geschmort in einer cremig aromatischen Rahmsauce mit Apfel- und Zwiebelwürfel und einem Schuss Cidre verfeinert, dazu Rote-Bete-Gemüse und Kartoffelstampf

I 24.50 Euro C,G,M

SCHWEINEMEDAILLONS

zarte Schweinemedallions in einer Orangenrahmsauce und rosa Pfefferkörnern, dazu Kroketten und Salat

I 22.50 Euro C,G,M



Herbst- & Winterkarte

ROASTBEEF AUF PORTWEIN

(ca. 250g)

I

28.50 Euro

A,G,I

Argentinisches Roastbeef mit intensiver und besonders aromatischem Portweinjus, Kroketten und grüner Bohnen-Broccolivariation

ROASTBEEF MIT TRÜFFEL SOSSE

(ca. 250g)

I

29.50 Euro

C,G,M

Sahnige Trüffelsauce mit feiner Butternote, Röstinchen und Salatteller

ONGLET VOM RIND

I

24.00 Euro

C,G,M

Sous vide gegarte Rindfleischstücke vom Kronfleisch mit edler Schokolade und altem Balsamico verfeinert, dazu Spätzle und Ratatouille

HIRSCHGULASCH

I

23.50 Euro

C,G,M

besonders zartes Fleisch durch Sous vide Garung mit Champignons und Pfifferlingen in Wacholdersauce, dazu Apfel-Rotkohl und ein frischer Tellerrösti



Herbst- & Winterkarte

MAISHÄHNCHEN SUPREME

Maispoularde zart mit Butter sous vide gegart, auf der Haut gebraten mit Flügelknochen, dazu Risotto mit Sahne, Weißwein und Grana Padano abgeschmeckt, cremiger Blattspinat und Grilltomaten

I **23.50** Euro A,G,I

COQ AU VIN

marinierte Hähnchenoberkeulen in Rotwein, mit Speck und Perlzwiebeln geschmort, dazu Ratatouille und Schwenkkartoffeln

I **22.50** Euro C,G,M

ZANDERFILET

auf der Haut gebraten, an Pommery Senfsauce. Dazu Pfannenkartoffeln, Blattspinat und Schwenktomaten

I **25.00** Euro C,G,M

LACHSFILET

in einer Fischrahmsauce mit feiner Limetten- und Weißweinnote, weiße Tagliarini und Wildkräutersalat

I **23.50** Euro C,G,M



Herbst- & Winterkarte

DESSERT

SCHOKOLADENSOUFFLE

Schokoladenküchlein mit schmelzendem Kern aus belgischer Schokolade, heißen Sauerkirschen, Vanilleeis und Sahne

I **8.50** Euro A,G,I

BRATAPFEL TIRAMISU

mit Mandeln. Leichte Mascarponecreme mit lockerem Biskuit, Apfelragout und Zimt, garniert mit Mandelblättchen. Dazu servieren wir gegrillte Apfelspalten.

I **6.50** Euro C,G,M

HIMBEER-SPEKULATIUS TIRAMISU

leichte Mascarponecreme mit lockerem Spekulativ-Biskuit, Himbeerpüree und Spekulativgewürz mit Obst und Keks.

I **6.50** Euro C,G,M

CREME BRULEE

traditionelles französisches Dessert aus einer aromatisierten Eier-Sahne-Creme. Karamellisiert und mit frischen Heidelbeeren serviert.

I **5.50** Euro C,G,M