

Verehrte Gäste, liebe Freunde des Fairways,

seien Sie herzlich Willkommen in unserem Restaurant!
Zu einem attraktiven und beliebten Ziel soll sich das Fairways in den kommenden Jahren entwickelt – für Sportler, Golfspieler, Wanderer, Naturliebhaber, Familien und Menschen, die einen wunderschönen Tag entspannt genießen und sich wohlfühlen möchten.

Zum rundum gelungenen Erlebnis gehört ein leckeres Essen.

Wir, das Restaurant-Team, möchten Sie in diesem Sinne verwöhnen.

Und das so, wie Sie es wünschen – mit schmackhafter, deftiger Küche, aber auch mit kulinarischen Spezialitäten.

Genießen Sie
unseren Service, verbunden mit dem fantastischen Sonnenuntergang auf unserer Terrasse und dem großartigen Blick über den Golfplatz und dem Twistesee.

Das Restaurant Fairway´s ist genau die richtige Location für Ihre Feierlichkeit. Lassen Sie sich bei Geburtstagen, Familienfeiern, betrieblichen Anlässen oder zünftigen Events verwöhnen. Jederzeit sind wir für Sie da, beraten Sie gern und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Sie haben Fragen zu Allergenen, Inhaltsstoffen oder der Zusammenstellung Ihres Gerichts? Sprechen Sie uns an. Unser Personal berät Sie gerne, damit geeignete Speisen für Sie zubereitet werden können.

Genießen Sie anspruchsvolle Gastronomie!
Und erleben Sie die einmalige Atmosphäre des Fairway´s.

Guten Appetit wünscht Ihnen

Ihr Restaurant-Team

Restaurant Fairway
Golfplatz Twistesee
Zum Wiggenberg 33
34454 Bad Arolsen-Wetterburg
www.fairway-wetterburg.de

FAIRWAY Speisekarte

**Steakhouse-Klassiker, feine Fischgerichte,
grüne Küche und vieles mehr**

Wir bringen auf den Tisch, was Ihnen schmeckt – und das in ausgezeichneter Qualität. Ob für Groß oder Klein, lieber zum Mittag oder am Abend: In unserer Speisekarte finden alle, was das Herz begehrt. Entscheiden Sie sich für einen unserer beliebten Steak-Klassiker oder lassen Sie sich von unseren wechselnden Highlights inspirieren.

Sie suchen nach Angeboten für die ganze Familie, Räumlichkeiten für Ihre Familien- oder Betriebsfeier?

Kein Problem! Sprechen Sie unser Servicepersonal an.

Suppen

BULL SOUP - Rinderkraftbrühe

Kraftbrühe mit Fleisch- und Gemüseeinlage

| **5.0** Euro

1

BÄRLAUCHSUPPE

cremige frische Bärlauchsuppe mit Blüten

| **5.5** Euro

D,G,H



Fairway

PASTA & CO.

SPAGHETTINI CLASSICO

Spaghettini mit Tomatensauce Toscana
Kräftige Sauce aus Tomaten, Thymian, Basilikum, grünen und schwarzen Oliven, Knoblauch

I 11.5 Euro A,C,G

TAGLIARINI "AGLIO E PEPERONCINO"

weiße Bandnudeln mit Frischei in aromatischem Olivenöl,
geröstete Knoblauchwürfel mit feurigem Chili

I 12.5 Euro A,F,G

dazu Garnelen aus der Pfanne zzgl. I 6.0 Euro

ORECCHIETTE "SUGO DI PEPOSO"

Pasta Orecchiette mit zartes Beinflleisch vom Rind in würziger
Merlotsauce, dazu einen Wildkräutersalat

I 17.5 Euro C,G,H

GRÜNZEUG

BEILAGENSALAT

Alle Salate werden mit Schmanddressing
angerichtet. Wahlweise auch mit Balsamico

I 4.5 Euro A,B,C,D,G



Fairway

VEGAN - VEGETARISCH

RAGOUT NACH BOURGUINON

vegan

I 16.5 Euro

A, B, C, F, G

Ragout aus veganen Würfeln und Gemüsewürfeln in Rotweinsauce, dazu klassisch gekochter Basmatireis

GEMÜSECURRY

vegetarisch

I 15.5 Euro

A, C, G

gemischtes Gemüse in einer feinen Currysauce mit Kokosmilch und Cashewkernen, dazu Wildreis

VOM GEFLÜGEL

HÜHNERFRIKASSE

I 18.5 Euro

A, F, G

zarte Hähnchenfleischwürfel mit Spargel, Erbsen und Champignons in einer hellen Sauce mit Zitronensaft verfeinert, dazu Kartoffelpüree - aus frischen Kartoffeln. Klassisch mit Milch, Sahne und Butter verfeinert

COQ AU VIN

I 20.5 Euro

A, F, G

marinierte Hähnchenoberkeulen in Rotwein. Mit Speck und Perlzwiebeln geschmort, dazu Ratatouille & Pfannenkartoffel

AUS DEM WASSER

LACHSFORELLE MIT HAUT

I 22.5 Euro

A, D, G, I

dazu zarter Blattspinat in einer leicht cremigen Sauce mit Zwiebeln, Knoblauch und Muskat. Risotto mit Sahne, Weißwein und Grana Padano abgeschmeckt & Senfsauce

GOLDBARSCH IM BIERTEIG

I 19.5 Euro

A, D, G, I

im Bierteig gebackenes Goldbarschfilet, Remouladensauce "Hausfrauenart" mit Gewürzgurken und Zwiebeln, dazu Drillinge

VOM SCHWEIN

SAFTIGES SCHWEINESCHNITZEL

Fleisch aus der Oberschale ca. 200g

I **18.5** Euro

A,F,G

BEILAGEN:

Pommes Frites
Kroketten
Röstinchen

A,G

A,G

SAUCEN / TOPPINGS:

WIENER ART - Zitrone / Preiselbeeren
JÄGER ART - Champignonrahmsauce
PAPRIKA ART - Paprikastreifen in pikanter Sauce
ZWIEBEL - frische Schmorzwiebeln & hauseigene Kräuterbutter

A,F,G

A,F,G

A,G

A,F,G

GESUNDES:

Beilagensalat mit Schmanddressing oder Balsamico

C,G,J

Zu jedem Schnitzel können Sie sich eine Beilage, eine Sauce / Topping auswählen!

SCHWEINEBRATEN IN BIER-SENFSAUCE

saftige Scheiben vom Kamm in kräftiger Sauce mit grobem Senf abgeschmeckt & Kartoffelstampf, dazu Gemüse der Saison

I **20.5** Euro

C,G,J



VOM RIND & WILD

ARGENTINISCHES ROASTBEEF

frisch, Rohgewicht ca. 250g

I 28.5 Euro

A,F,G

BEILAGEN:

Pommes Frites
Kroketten

A,G

A,G

SAUCEN / TOPPINGS:

hauseigene Kräuterbutter
Zwiebeln
Portweinjus

G,I,J

G,I,J

G,I,J

GESUNDES:

Beilagensalat mit Schmanddressing oder Balsamico
Grüne Bohnenvariation

C,G,J

F,I,N

Zu jedem Steak können Sie sich eine Beilage, eine Sauce / Topping und etwas Gesundes auswählen!



Fairway

DESSERT

ERDBEERCREME MOUSSE

geschichtetes Dessert aus Erdbeercreme und hellem Mousse au Chocolat, Obstbeilage

I 5.0 Euro

A, F, G, H

CHEESE CAKE

Rundes Törtchen aus Frischkäsecreme auf zerkrümelten Kuchenboden auf einem Fruchtspiegel und frischen Obst

I 6.0 Euro

A, F, G, H



ERLEBEN SIE MIT UNS VIELE KÖSTLICHE AUGENBLICKE!

Nach dem geltenden Lebensmittelrecht sind Allergene und zugelassene Zusatzstoffe zu kennzeichnen. Die aufgeführten Zahlen und Buchstaben finden Sie in unseren Speisekarten wieder.

Allergene

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern Vorkommen in Mehl, Bier, Wurstwaren, Kuchen,...
B	Krebstiere	Krebs, Shrimps, Garnelen, Vorkommen in Suppen, Sossen, Würzpasten
C	Eier	Flüssigei, Lecithin, (OV)-Albumin, Vorkommen in Mayonaise, Dressings, Panade,...
D	Fisch	Alle Fischarten, Vorkommen in Fischextrakten, Würzpasten, Sossen,...
E	Erdnüsse	Erdnussöl, Erdnussbutter, Vorkommen in Gebäck, Schokoladen,...
F	Soja	z.B. als Miso, Sojasosse, Sojaöl, Vorkommen in Gebäck, Marinaden, Kaffeeweisser,...
G	Milch, Lactose	Erzeugnisse wie Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein Vorkommen in Wurst, Käse, Soßen, Kroketten
H	Schalenfrüchte	Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss Vorkommen in Kuchen, Schokoladen, Pesto
I	Sellerie	Bleich- Knollen- und Staudensellerie Vorkommen in Wurst, Brühen, Gewürzmischungen
J	Senf	Senfkörner, -Pulver, in Dressings, Ketchup, Gewürzmischungen
K	Sesamsamen	Sesamöl, Tahin, Gomasio Vorkommen in Gebäck, Falafel, Marinaden,...
L	Lupine	Lupinenmehl, -eiweiß, in vegetarischen, glutenfreien Produkten
M	Weichtiere	Schnecken, Tintenfisch, Austern, Vorkommen in Soßen, asiatischen Spezialitäten,...
N	Schwefeldioxid, Sulfit	E22-E228, Vorkommen in Trockenfrüchten, Wein, Essig

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff(en)
2	mit Konservierungsstoff(en)
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker(n)
5	mit Schwefeldioxid
6	mit Schwärzungsmitteln
7	mit Phosphat
8	mit Milcheiweiß
9	koffeinhaltig
10	chininhaltig
11	mit Süßungsmitteln
12	enthält Phenylalaninquelle
13	gewachst (Früchte)
14	mit Nitripökelsalz

