

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



REINKOMMEN
GENIESSEN
WOHLFÜHLEN

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

Vorspeisen

Fairway

OLIVENBROT | 5.5 Euro
frisches Baguette mit Oliven, Aioli

I

KRÄUTER-KNOBLAUCH-BAGUETTE | 5.5 Euro
geröstet Baguette mit Kräuterbutter

A,G,I

BROTKORB FAIRWAY | 8.5 Euro
verschiedene Baguette, Aioli, Kräutercreme & Tomatencreme

A,G,I

BÜFFELBURRATA | 13.5 Euro
an Rucola, Kirschtomaten & Parmaschinken

C,G,M

BRUSCHETTA TOMATE | 8.5 Euro
frische Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Rucola, Parmesan & Olivenöl

A,B,G,I

BRUSCHETTA LACHS | 12.5 Euro
geräucherter Lachs, Honig-Senf Sauce, Dillgurken & Olivenöl

A,B,G,I

BRUSCHETTA ZIEGE | 10.5 Euro
milder Ziegenkäse, Zwiebeln, Knoblauch, Rucola & karamellierte Walnüsse

D,G,H

GARNELENSPIESS WAKAME | 11.5 Euro
Garnelen in Knoblauchöl, Paprika - Oregano, Aioli,
frisches Baguette & Goma Wakame mariniertes Seealgensalat

C,G,M



Suppen

Fairway

TOMATENSUPPE | 6.5 Euro

mit Sahnehaube

fruchtig, mit Basilikum verfeinert und rustikalen Tomatenstückchen

I

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE | 7.5 Euro

mit Butter, Weißwein und frischem Knoblauch,
mit Toast und Käse überbacken

A,G,I

PAPRIKA-SCHMAND SUPPE | 8.5 Euro

fruchtig aromatisch aus roter Paprika mit feinen Raucharomen

A,B,G,I

KOKOS-CHILISUPPE | 12.5 Euro

mit Hähnchenspieß

aus cremiger Kokosnussmilch mit typischen asiatischen Aromen

D,G,H



EINE SCHÜSSEL SALAT | 12.50 Euro

A,B,C,D,G

gemischte Salate der Saison, Gurken, Tomaten und vieles mehr...

Upgrade:

Garnelenspiess in Knoblauchöl | 6.5 Euro

A,C,G

Hähnchenspiess mit Sesam | 5.5 Euro

C,G,J

Thunfisch, rote Zwiebeln, Oliven | 5.0 Euro

A,C,G,J

BEILAGENSALAT | 4.5 Euro

A,B,C,D,G

Alle Salate werden mit Hausdressing angerichtet. Wahlweise auch mit Balsamicodressing



KLASSIKER

Fairway

CURRYWURST | 8.5 Euro

Rostbratwurst mit pikanter Sauce & Pommes | Salatbouquet

A,C,G

CURRYWURST SPEZIAL | 9.5 Euro

Rostbratwurst mit pikanter Sauce, Röstzwiebeln & Pommes | Salatbouquet

G,I,J,N

DIE SCHARFE | 7.5 Euro

Jalapeno-Cheddar-Bratwurst & Pommes | Salatbouquet

C,G,I

TELLERRÖSTI GRÜN | 11.5 Euro

Reibekuchen aus geriebenen Kartoffeln mit Zwiebeln, zarter Blattspinat
in einer cremigen Erdnussauce

C,G,I4

TELLERRÖSTI PILZ | 12.5 Euro

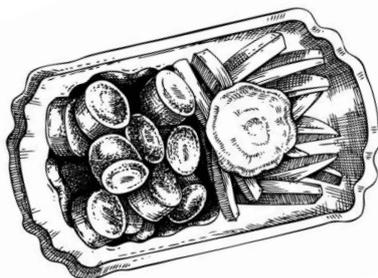
Reibekuchen aus geriebenen Kartoffeln mit Zwiebeln, frische Pilze und
Schalotten in einer Sauce mit feinen Kräutern | Salatbouquet

C,G,I4

TELLERRÖSTI LACHS | 13.5 Euro

Reibekuchen aus geriebenen Kartoffeln mit Zwiebeln, geräucherter Lachs
& Meerrettichsahne | Salatbouquet

B,C,G,I4



KLASSIKER



OFENKARTOFFEL KRÄUTER | 11.5 Euro

A,F,G

Kartoffel mit Kräuterquark | Salatbouquet

OFENKARTOFFEL HÄHNCHEN | 13.5 Euro

A,F,G

Kartoffel mit Kräuterquark, gebratenen Hähnchenspiess & BBQ Sauce | Salatbouquet

OFENKARTOFFEL LACHS | 15.5 Euro

A,F,G

Kartoffel mit Kräuterquark, Räucherlachstatar, Dillgurken, frischer Dill & Zitrone | Salatbouquet

OFENKARTOFFEL SURF & TURF | 17.5 Euro

A,C,G

Kartoffel mit Kräuterquark, Rindfleischstreifen & Garnelen, Sweet Chili Sauce | Salatbouquet

VEGETARISCH

GEMÜSECURRY | 15.5 Euro

A,B,C,F,G

Gemüse in Currysauce mit Wildreis

THAI KÜRBISCURRY | 15.5 Euro

A,B,C,F,G

Würfel vom Kürbis und zarte Kichererbsen in cremiger Kokosmilch und roter Würzmischung auf einem Tellerrösti

SPINATKNÖDEL | 14.5 Euro

A,C,G

auf einem Salatbett, mit zerlassener Butter & Parmesankäse

BURGER

Fairway

UNSER KLEINER | 13.5 Euro

A,F,G

Patty aus Rindfleisch, Sesambrötchen, Salat,
Gewürzgurke, Cheddar Käse,
Tomate & Dressings | Pommes Frites

FAIRWAY BURGER | 16.5 Euro

A,F,G

Patty aus Rindfleisch, Sesambrötchen, Bacon, Salat,
Gewürzgurke, Cheddar Käse, Tomate,
Zwiebeln & Dressings | Pommes Frites

CHICKEN CRISPY | 17.5 Euro

A,C,G

Patty aus Hähnchenfleisch, Sesambrötchen, Salat,
Gewürzgurke, Cheddar Käse, Tomate,
Zwiebeln & Dressings | Pommes Frites

VEGGIE BURGER | 17.5 Euro

A,C,G

vegetarischer Patty, Sesambrötchen, Salat,
Gewürzgurke, Cheddar Käse,
Tomate & Dressings | Pommes Frites

PULLED PORK BURGER | 18.5 Euro

A,C,G

zart gegarter Schweinenacken, Sesambrötchen,
Salat, Gewürzgurke, Tomate, Zwiebeln & BBQ
Sauce, Coleslaw Salat | Pommes Frites



VOM GEFLÜGEL

Fairway

HÄHNCHENGESCHNETZELTES | 19.0 Euro

gebratene Hähnchenfleischstreifen in einer Curry-Ingwersauce mit klassischer Zwiebelbindung und Wildreis

A,F,G

PAPRIKA-ZITRONENHÄHNCHEN | 18.5 Euro

zart gebratene Hähnchenstreifen in einer Sauce aus Paprika, Zwiebeln und milder Zitrone mit Butterspätzle

A,F,G

PUTENPFANNE | 18.5 Euro

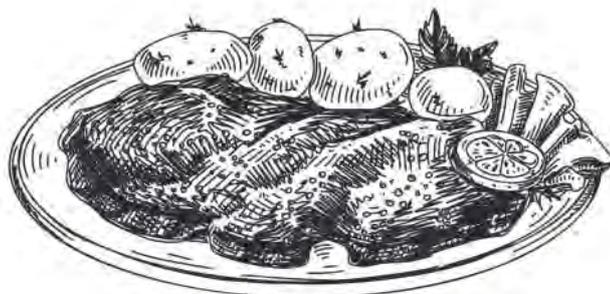
gebratene Putenbruststreifen in roter Tikka Masala Sauce mit asiatischem Gemüse und Wildreis

A,F,G

HÄHNCHENBRUST | 18.0 Euro

zart und saftig gebratene Hähnchenbrust in einer hellen Rahmsauce mit Pilzen der Saison und Kräutern verfeinert, dazu Kartoffelröstinchen | Salatteller

A,C,G



VOM SCHWEIN



SAFTIGES SCHWEINESCHNITZEL | 12.5 Euro

Fleisch aus der Oberschale ca. 200g

A,F,G

BEILAGEN:

POMMES FRITES | 3.0 Euro

KROKETTEN | 3.0 Euro

RÖSTINCHEN | 3.0 Euro

BRATKARTOFFELN | 4.5 Euro

A,G

A,G

SAUCEN / TOPPINGS:

WIENER ART - ZITRONE / PREISELBEEREN | 1.5 Euro

JÄGER ART - CHAMPIGNONRAHMSAUCE | 2.5 Euro

PAPRIKA ART - PAPRIKASTREIFEN IN SAUCE | 2.5 Euro

ZWIEBEL - FRISCHE ZWIEBELN & KRÄUTERBUTTER | 2.5 Euro

KÄSE - MIT GOUDA ÜBERBACKEN | 2.0 Euro

EIERLEI - SPIEGELEI & SPECK | 2.0 Euro

A,F,G

A,F,G

A,G

A,F,G

A,C,G

A,G

GESUNDES:

BEILAGENSALAT | 4.0 Euro

GRÜNE BOHNENVARIATION | 3.5 Euro

MISCHGEMÜSE | 3.5 Euro

C,G,J

F,I,N

F,I,N

Schweinemedallions | 24.5 Euro

zarte Schweinemedallions in einer Orangenrahmsauce und rosa Pfefferkörnern, Rosmarinkartoffeln | Salatteller

C,G,J

Rahmgeschnetztes "Züricher Art" | 21.5 Euro

feine Schweinefleischstreifen und frische Champignons in rahmiger Sauce mit Wirsinggemüse in Rahm | Röstinchen

C,G,J

VOM RIND

Fairway

ARGENTINISCHES ROASTBEEF | **19.5 Euro**
frisch ca. 250g

BEILAGEN:

POMMES FRITES | 3.0 Euro
KROKETTEN | 3.0 Euro
RÖSTINCHEN | 3.0 Euro
BRATKARTOFFELN | 4.5 Euro

A,G

A,G

SAUCEN / TOPPINGS:

KRÄUTERBUTTER | 1.5 Euro
ZWIEBELN & KRÄUTERBUTTER | 3.5 Euro
HOLLANDAISE ÜBERBACKEN | 2.5 Euro
PFEFFERRAHMSAUCE | 3.0 Euro

G,I,J

G,I,J

G,I,J

G,I,J,N

GESUNDES:

BEILAGENSALAT | 4.0 Euro
GRÜNE BOHNENVARIATION | 3.5 Euro
MISCHGEMÜSE | 3.5 Euro

C,G,J

F,I,N

F,I,N

Boeuf Bourguignon | **24.5 Euro**

A,E,G,I

geschmorte Rindfleischwürfel besonders zart durch Sous vide Garung mit
Perlzwiebeln in Rotweinsauce, Apfelrotkohl & Spätzle



AUS DEM WASSER

Fairway

LACHSFILET I 24.5 Euro

A.D.G.I

in einer Fischrahmsauce mit feiner Limetten- und Weißweinnote, dazu Spinatknödel

LACHSFILET DILL I 24.5 Euro

A.D.G.I

saftig gegarter Lachs in fein aromatischer Sauce mit Dill verfeinert, dazu Wildreis

RIESENGARNELEN I 27.5 Euro

A.C.D.G.I

Riesengarnelenschwänze ohne Schale. Sous vide gegart in einer Sauce von Kokos, Curry und Safranfäden mit grüner Tagliarini



DESSERT

Fairway

BUTTERWAFFEL | 6.5 Euro

A, F, G, H

lauwarme Butterwaffel, Puderzucker, warme Sauerkischgrütze,
Vanilleeis und Sahne

SCHOKOLADENSOUFFLE | 8.0 Euro

A, F, G, H

frisch hochgebacken mit flüssigem Kern, Früchten, Eis und Sahne

ROTE GRÜTZE | 5.5 Euro

C, F, G

sieben Früchte Dessert mit Vanillesauce - gekocht mit Milch, Sahne,
Zucker, Eigelb und Vanille

EISGENUSS JE KUGEL | 2.0 Euro

A, C, F, G

SORTEN:

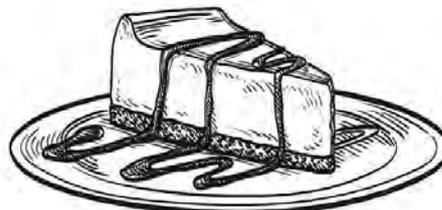
BOURBON VANILLE
SCHOKOLADE
ERDBEERE
PISTAZIE
JOGHURT
WALNUSS
CAMEL

SAHNE | 1.0 Euro

G

SAUCE | 0.5 Euro

E, F, G



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

