

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

Vorspeisen

ERDBEER-BRUSCHETTA

gegrilltes Baguette mit Frischkäse, frischen Erdbeeren, gerösteten Pinienkernen, Balsamico & Rosmarin

I 8.5 Euro

A,G,I

HONIGMELONE MIT SERANOSCHINKEN

Melone mit Schinkenröschen, Olivenöl, frittierte Petersilie, gestoßenen Pfeffer & Baguette

I 11.5 Euro

C,G,M



Kalte Suppen

KALTE GURKENSUPPE

passierte Gurken kombiniert mit Knoblauch und Creme Fraiche, Salz, Pfeffer und frische Minze

I 6.0 Euro

I

SALMOREGO - KALTE TOMATE

fruchtiger Tomatensud mit Knoblauch, Weißwein und Brot, dazu Basilikum & gekochte Eier

I 6.5 Euro

D,G,H

BASILIKUM MINZSUPPE

Basilikum, frische Minze und Creme Fraiche zu einer cremigen Suppe verarbeitet und mit Honig & Olivenöl verfeinert

I 6.0 Euro

D,G,H



GRÜNZEUG

EINE SCHÜSSEL SALAT

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

I 11.50 Euro A,B,C,D,G

BEILAGENSALAT

Alle Salate werden mit Hausdressing angerichtet. Wahlweise auch mit Balsamicodressing

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



KLASSIKER

CURRYWURST SPEZIAL

Rostbratwurst mit pikanter Sauce, Röstzwiebeln & Pommes
I Salatbouquet

I 9.5 Euro A,C,G

TELLERRÖSTI PILZ

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

I 10.5 Euro C,G,I4

OFENKARTOFFEL KRÄUTER

Kartoffel mit Kräuterquark I Salatbouquet

I 9.5 Euro A,F,G

FAIRWAY BURGER

Patty aus Rindfleisch, Sesambrötchen, Bacon, Salat,
Gewürzgurke, Cheddarkäse, Tomate, Zwiebeln & Dressings
I Pommes Frites

I 15.5 Euro A,F,G



VEGETARISCH

VEGGI CHICKEN SATÉ

gebratenes, zartes Geschnetzeltes auf Basis von Erbsen in einer Erdnusssauce mit Gemüse, dazu Wildreis

I 14.5 Euro A, B, C, F, G

GEMÜSECURRY

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

I 15.5 Euro A, C, G

VOM GEFLÜGEL

HÜHNERFRIKASSE

zarte Hähnchenfleischwürfel mit Spargel, Erbsen und Champignons in einer hellen Sauce mit Zitronensaft verfeinert, dazu Reis

I 17.5 Euro A, F, G

COQ AU VIN

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

I 19.5 Euro A, F, G

AUS DEM WASSER

LACHSFORELLE MIT HAUT

dazu Broccoli-Bohnen-Erbsen Gemüse, sous-vide gegart, Rosmarinkartoffeln & Honig-Senf-Sauce

I 23.5 Euro A, D, G, I

LACHSFILET LIMETTE

Lachsfilet in einer Fischrahmsauce mit feiner Limetten- und Weißweinnote, zartem Blattspinat in einer leicht cremigen Sauce mit Zwiebeln, Knoblauch und Muskat, dazu Wildreis

I 24.5 Euro A, D, G, I



VOM SCHWEIN

SAFTIGES SCHWEINESCHNITZEL

Fleisch aus der Oberschale ca. 200g

| 17.5 Euro

A,F,G

BEILAGEN:

Pommes Frites

A,G

Kroketten

A,G

Röstinchen

SAUCEN / TOPPINGS:

WIENER ART - Zitrone / Preiselbeeren

A,F,G

JÄGER ART - Champignonrahmsauce

A,F,G

PAPRIKA ART - Paprikastreifen in pikanter Sauce

A,G

ZWIEBEL - frische Zwiebeln & Kräuterbutter

A,F,G

GESUNDES:

Beilagensalat

C,G,J

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

KÖNIGSBERGER KLOPSE

saftig gesottene Fleischbällchen in einer aromatischen Sauce mit feiner Kapernnote, Broccoli-Bohnen-Erbsen Gemüse & Kartoffelstampf

| 22.5 Euro

C,G,J

SCHWEINEMEDAILLONS

zarte Schweinemedallions in einer Orangenrahmsauce und rosa Pfefferkörnern, Röstinchen & Salatteller

| 19.5 Euro

C,G,J

VOM RIND

ARGENTINISCHES ROASTBEEF | **28.5 Euro**
frisch ca. 250g

BEILAGEN:

Pommes Frites
Kroketten

A,G

A,G

SAUCEN / TOPPINGS:

Kräuterbutter
Zwiebeln & Kräuterbutter
Pfefferrahmsauce

G,I,J

G,I,J

G,I,J

GESUNDES:

Beilagensalat
Grüne Bohnenvariation

C,G,J

F,I,N

F,I,N

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

SAUERBRATEN | **24.5 Euro**

C,G,J

Rindfleischscheiben in einer aromatischen süß - sauren Sauce
mit Rosinen verfeinert, Gartengemüse & Spätzle



DESSERT

FRISCHE BUTTERWAFFEL

lauwarm mit Puderzucker, Vanilleeis und Sahne

| 6.0 Euro

A, F, G, H

SCHOKOLADENSOUFFLE

frisch hochgebacken mit flüssigem Kern,
Früchten, Eis und Sahne

| 6.5 Euro

A, F, G, H

EISGENUSS JE KUGEL | 2.0 Euro

A, C, F, G

SORTEN:

BOURBON VANILLE
SCHOKOLADE
ERDBEERE
PISTAZIE
JOGHURT
WALNUSS
CARMEL

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

